

FORFAITS DU TEMPS DES FÊTES

HOLIDAY PARTY PACKAGES



Par
by

INTERCONTINENTAL
MONTREAL



Soirée du temps des fêtes à l'InterContinental Montréal

Holiday party at the InterContinental Montréal

Bienvenue dans le monde de l'InterContinental Montréal où notre Chef Exécutif et l'équipe des banquets s'engagent à fournir à leur clientèle une expérience exceptionnelle. Qualité du service et présentation de la nourriture, professionnalisme et efficacité vous sont offerts dans un décor enchanteur et une ambiance raffinée.

Welcome to the world of the InterContinental Montréal where our Executive Chef and experienced banquet team are committed to provide our clients with an exceptional banquet experience. We offer superb food quality, unique presentation and personalized service, all in an atmosphere of elegance and sophistication.

Nous offrons trois forfaits pour répondre à tous vos besoins
We have three exquisite packages to choose from



*Prix par personne. Taxes et service non-inclus.

*Price per person. Taxes and service not included.



MENUS

BORÉAL EXPRESS
Polar Express

ETOILE DU NORD
North Star

NOËL BLANC
White Christmas

\$99

\$115

\$139

		BORÉAL EXPRESS <i>Polar Express</i>	ETOILE DU NORD <i>North Star</i>	NOËL BLANC <i>White Christmas</i>
BAR	Bar ouvert d'une heure durant le cocktail <i>One hour of open bar during the cocktail</i>	❄️	❄️	❄️
	Une demi-bouteille de vin maison par personne <i>Half a bottle of house wine per person</i>	❄️	❄️	❄️
	Bar ouvert d'une durée de 3 heures, après le repas <i>Open bar service during 3 hours after the meal</i>			❄️
	Hors-d'oeuvre durant le cocktail (4 morceaux par personne) <i>Hors-d'oeuvre during the cocktail</i> (4 pieces per person)		❄️	❄️
	Votre choix d'entrée Votre forfait inclut un choix d'entrée; offrez un deuxième choix pour 5\$ additionnels par personne <i>Your choice of appetizer</i> <i>Your package include one choice of appetizer;</i> <i>offer a second choice for an additional \$5 per person</i>	❄️	❄️	❄️
	Votre choix de soupe ou salade Votre forfait inclut un choix de soupe ou salade; offrez un deuxième choix pour 5\$ additionnels par personne <i>Your choice of soup or salad</i> <i>Your package include one choice of soup or salad; offer a second</i> <i>choice for an additional \$5 per person</i>	❄️	❄️	❄️
	Votre choix de plat principal Votre forfait inclut 2 choix de plats principaux et 1 choix de plat végétarien; offrez un quatrième choix pour 5\$ additionnels par personne <i>Your choice of main course</i> <i>Your package include 2 choices of main courses and one vegetarian</i> <i>dish; offer a fourth choice for an additional \$5 per person</i>	❄️	❄️	❄️
	Votre choix de dessert Votre forfait inclut un choix de dessert; offrez un deuxième choix pour 5\$ additionnels par personne <i>Your choice of dessert</i> <i>Your package include one choice of dessert;</i> <i>offer a second choice for an additional \$5 per person</i>	❄️	❄️	❄️



Les avantages de choisir l'InterContinental Montréal

The benefits of choosing InterContinental Montréal

Une salle de réception adaptée à vos besoins, incluant
piste de danse et estrade

Un large choix de menus

Possibilité de créer un menu personnalisé pour votre
événement

Des lampions pour toutes les tables

Le soutien de notre équipe de professionnels pour
l'organisation de votre soirée

Tarif préférentiel pour les chambres de vos invités

Forfaits décoration abordables

*A reception hall that suits your needs with a dance floor
and a podium*

A wide choice of menus

Possibility to create a personalized menu for your event

Votive candle for all tables

*The support of our team of experienced professionals to
organize your special event*

A preferential guestroom rate for your guests

Affordable decoration packages

Ruelle des fortifications

L'InterContinental Montréal est également le traiteur exclusif de la Ruelle des fortifications, un endroit atypique et exceptionnel pour votre événement. L'espace est accueillant, inondé de lumière naturelle provenant du plafond de verre, respirant le charme et l'élégance. Cette salle inédite peut accommoder plusieurs configurations différentes, vous permettant de créer le lieu qui correspond parfaitement à votre vision et vos attentes et d'offrir un cadre surprenant et inoubliable pour vos invités.

The InterContinental Montreal is also the exclusive caterer for la Ruelle des fortifications, a unique venue to hold your events. The space is welcoming, flooded with natural light from the glass ceiling, breathing charm and elegance. This unique venue can accommodate several different configurations, allowing you to create a place that perfectly matches your vision and expectations and offer a surprising and unforgettable experience to your guests.



POUR RÉSERVER FOR RESERVATIONS

☎ 514 847 8745

✉ banquets-mtl@ihg.com

📍 360 rue Saint-Antoine Ouest
Montréal, QC, H2Y 3X4 Canada

🌐 montreal.intercontinental.com



MENU DE NOËL

CHRISTMAS MENU

Entrées

Starters

Mini blinis au saumon fumé, crevettes avec sauce tobiko, terrine de canard au porto, salade niçoise et pointes d'asperges au vinaigre et miel (+2\$ par invité)

Mini blinis with smoked salmon, shrimps with tobiko sauce, duck and port wine terrine, Niçoise salad, asparagus tips with vinegar and honey (+\$2 per guest)

Tarte fine de boudin noir aux épices, fondue de pommes et oignons au cidre de glace, crémeux à la moutarde violette

Black pudding tart with spices, onion and apple fondue with ice cider, violet mustard cream

Tartare de thon rouge, wakamé, huile de sésame au gingembre épicé, légumes croquants, chips de pois mange-tout et coulis de poivrons fumés

Bluefin tuna, wakame, spiced ginger and sesame oil, crunchy vegetables, snow peas chips and smoked pepper coulis

Mille-Feuille de légumes provençaux confits aux herbes fraîches, coulis de tomates et basilic, crumble au Parmigiano Reggiano

Provençal vegetable Millefeuille confit with fresh herbs, tomato and basil coulis, Parmigiano Reggiano crumble



Soupes et salades

Soups and salads

Velouté de courge musquée, croustillant de magret de canard aux épices boréales et crème fleurette

Creamy butternut squash, crispy duck breast with boreal spices and Crème Fleurette

Soupe aux lentilles vertes du Puy, coeurs d'artichauts croustillants et chips de prosciutto

Green Puy lentil soup, crispy artichoke hearts and prosciutto chips

Crème de champignons au vin blanc, noisettes torréfiées, chantilly à la cannelle et ciboulette

Cream of white wine mushroom soup, roasted hazelnuts, cinnamon and chives whipped cream

Salade de quinoa et bébé chou frisé aux segments d'orange, falafels, houmous et graines de citrouilles torréfiées

Quinoa and baby kale salad with orange segments, falafel, hummus and roasted pumpkin seeds

Salade bicolore de betteraves et pommes du Québec, vinaigre de vin, cerises de terre enrobées de sirop d'érable et bacon de bajoue

Salad of Quebec's beetroots and apples, wine vinegar, ground cherries rolled in maple syrup and pork jowl bacon

Plats principaux

Main courses

Pavé de saumon rôti, asperges vertes croquantes, légumes rôtis, condiments niçois aux noix de pin et chips de pommes de terre vitelotte

Roasted salmon filet, crunchy green asparagus, roasted vegetables, pine nuts niçois condiment and vitelotte potato chips

Poitrine de volaille rôtie, farce fine aux canneberges et herbes salées du bas fleuve, polenta crémeuse aux éclats de cèpes

Roasted chicken breast, fine stuffing of Lower St-Lawrence's cranberries and salted herbs, creamy polenta with porcini splinters

Terre et mer, filet de boeuf (120g) et crevette géante, gratin de pommes de terre au vieux cheddar, embeurrée de choux de Bruxelles et sauce au foie gras et cognac (+11\$ par invité)

Surf & Turf, beef filet (120g) and Tiger prawn, old cheddar potato gratin, buttered Brussels sprouts with foie gras and cognac sauce (+\$11 per guest)

Boeuf braisé au vin rouge et poivre Timut, purée de patates douces et légumes du maraîcher

Red wine and Timut pepper braised beef, sweet potato puree and market vegetables

Risotto de légumes de saison au curry doux, lait de coco infusé à la citronnelle, tempeh croustillant et poudre d'oignon

Seasonal vegetable risotto with mild curry, coconut milk infused with lemongrass, crispy tempeh and onion powder



Desserts

Desserts

Saint-Honoré aux framboises, coulis de fruits de la passion et framboises

Raspberry Saint-Honoré, passion fruit and raspberry coulis

Traditionnelle bûche de Noël

Traditional Yule log

Le rocher tout choco, amandes effilées et grillées, fondue de chocolat

Chocolate clusters, roasted and slivered almonds, chocolate fondue

Assortiment de baies rouges, crème mousseline aux zestes de citron et mandarine, tuile croquante aux amandes en bâton

Assorted red berries, mousseline cream with lemon and mandarin zest, crispy almond biscuit

Tiramisu en verrine

Tiramisu verrine