
HOLIDAY PARTY PACKAGES

FORFAITS DU TEMPS DES FÊTES

Un cadre historique unique et un service
exceptionnel pour une soirée de fin d'année
à la hauteur de vos attentes!

*A unique historical setting with exceptional
service for a holiday party that lives up to your
expectations!*



Par
by

INTERCONTINENTAL
MONTREAL

**Nous offrons quatre forfaits
pour répondre à tous vos besoins**

*We have four exquisite packages
to choose from*



Polar Express

\$94*

PAR PERSONNE
PER PERSON

**LE BORÉAL
EXPRESS**

*taxes et service non-inclus
*taxes and service not included

Warm Celebration

\$94*

PAR PERSONNE
PER PERSON

**CHALEUREUSE
CÉLÉBRATION**

*taxes et service non-inclus
*taxes and service not included

North Star

\$108*

PAR PERSONNE
PER PERSON

**L'ÉTOILE
DU NORD**

*taxes et service non-inclus
*taxes and service not included

White Christmas

\$134*

PAR PERSONNE
PER PERSON

**NOËL
BLANC**

*taxes et service non-inclus
*taxes and service not included



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 candles 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 mariage ou 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 hôtes.

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

360 rue Saint-Antoine Ouest
Montréal, QC, H2Y 3X4 Canada
1-800-361-3600
montreal.intercontinental.com

Retrouvez l'ensemble de nos photos sur notre site Internet.
View the entire photo gallery on our website.



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.



Menus



FORAITS PACKAGES

BORÉAL EXPRESS Polar Express

ÉTOILE DU NORD North Star

NOËL BLANC White Christmas

CHALEUREUSE CÉLÉBRATION Warm Celebration

BAR BAR

Bar ouvert d'une heure durant le cocktail
An hour open bar during the cocktail

Une demi-bouteille de vin maison, par personne
Half a bottle of house wine, per person

Bar ouvert d'une heure durant le cocktail
An hour open bar during the cocktail

Une demi-bouteille de vin maison, par personne
Half a bottle of house wine, per person

Bar ouvert d'une heure durant le cocktail
An hour open bar during the cocktail

Une demi-bouteille de vin maison, par personne
Half a bottle of house wine, per person

Bar ouvert d'une durée de 3 heures après le repas
Open bar service during 3 hours after the meal

Service de bar incluant 3 consommations par personne
Bar service including 3 drinks per person

HORS-D'OEUVRES HORS-D'OEUVRES

Hors-d'oeuvre durant le cocktail (4 morceaux par personne)
Hors-d'oeuvres during the cocktail (4 pieces per person)

Hors-d'oeuvre durant le cocktail (4 morceaux par personne)
Hors-d'oeuvres during the cocktail (4 pieces per person)

Hors-d'oeuvre de luxe durant le cocktail incluant 8 morceaux par personne)
Deluxe selection of hors-d'oeuvres during the cocktail including 8 pieces per person)

VOTRE CHOIX D'ENTRÉE YOUR CHOICE OF APPETIZER

Tarte fine aux figues et pommes caramélisées, copeaux de fromage de chèvre, roquette, noix de pin et croquant de légumes
Fine tart with figs and caramelized apples, goat cheese, arugula, pine nuts and crunchy vegetables

ou/or

Assiette festive : saumon fumé, terrine de campagne, chutney de fruits rouges, croquette de bœuf braisé et dijonnaise au moût de raisin

Festive plate: smoked salmon, country terrine, red fruit chutney, braised beef croquette and grape must dijonnaise

ou/or

Tartare de saumon, wakamé, pangrattato, crème sure à l'encre de seiche et oignons marinés

Salmon tartare, wakame, pangrattato, sour cream with cuttlefish ink and marinated onions

ou/or

Salade périgourdine aux lardons croustillants, magret de canard fumé maison, laitue mesclun, vinaigrette au cidre de glace et miel de trèfle

Perigourdine salad with crispy bacon, homemade smoked duck, mesclun lettuce, ice cider vinaigrette with clover honey

Votre forfait inclut un choix d'entrée; offrez un deuxième choix pour 5\$ additionnels par personne.

Your package include one choice of appetizer; offer a second choice for an additional 5\$ per person



VOTRE CHOIX DE SOUPE OU SALADE
YOUR CHOICE OF SOUP OR SALAD

Crème de courge butternut, poudre de marrons à l'érable
Butternut squash cream, chestnut maple powder

ou/or

Crème de tomates, poivrons rôtis, chipotle et chips de tortillas
Cream of tomatoes, roasted peppers, chipotle and tortilla chips

ou/or

Crème de haricots blancs au lait de coco et curcuma
Cream of white beans with coconut milk and turmeric

ou/or

Mesclun Arcadian, copeaux de parmesan, tomates rôties à l'huile d'olive, asperges grillées et vinaigrette à l'ail noir
Arcadian mesclun, parmesan shavings, tomatoes roasted in olive oil, grilled asparagus and black garlic dressing

ou/or

Salade de papayes vertes, choux croquants, pousses de soja, crevettes nordiques, lime et coriandre
Green papaya salad, crunchy cabbages, soybean shoots, northern shrimps, lime and coriander

Votre forfait inclut un choix de soupe ou de salade; offrez un deuxième choix pour 5\$ additionnels par personne.

Your package include one choice of soup or salad; offer a second choice for an additional 5\$ per person.

Choix de 2 stations thématiques:
Choice of 2 themed stations:

Station de viande fumée avec frites
Smoked meat station with french fries

Station de mini-burgers avec frites
Mini-burger station with french fries

Station de saumon fumé
Smoked salmon station

Bar à poutine
Poutine bar

VOTRE CHOIX DE PLAT PRINCIPAL
YOUR CHOICE OF MAIN COURSE

Macreuse de bœuf braisé, polenta crémeuse au vieux cheddar, sauce vin rouge et foie gras
Braised beef blade, creamy old cheddar polenta, red wine and foie gras sauce

ou/or

Pavé de saumon, coulis de tomate safranée, spatzle, fenouil et poireaux confits
Salmon steak, tomato and saffron coulis, spatzle, fennel and candied leeks

ou/or

Volaille farcie aux canneberges et oignons caramélisés, rôsti aux shiitakes et thym frais, sauce fleurette
Poultry stuffed with cranberries and caramelized onions, rôsti with shiitake mushrooms and fresh thyme, fleurette sauce

ou/or

Bol de poké végétarien avec riz croustillant, laitue iceberg, julienne de légumes croquants, tofu mariné (ou tempeh) et sauce hoisin
Vegetarian Poke bowl with crispy rice, iceberg lettuce, crunchy vegetable julienne, marinated tofu (or tempeh) and hoisin sauce

ou/or

Filet de bœuf en croûte de porcins, ignames rôties aux herbes, méli-mélo de légumes, sauce brune à l'échalote confite et porto (+7\$)
Beef fillet in a porcini crust, roasted yams with herbs, mixed vegetables, brown sauce with candied shallots and port wine (+ \$7)

Votre forfait inclut 2 choix de plats principaux et 1 choix de plat végétarien; offrez un quatrième choix pour 5\$ additionnels par personne.

Your package include 2 choices of main courses and one vegetarian dish; Offer a fourth choice for an additional 5\$ per person.

Ajoutez des stations additionnelles pour un frais supplémentaire:
Possibility to add additional themed stations for an extra cost:

Bar à huîtres et crevettes
Oysters and shrimps station

Station foie gras et magret de canard fumé
Foie gras and smoked duck magret station

Station de homard
Lobster station

VOTRE CHOIX DE DESSERT
YOUR CHOICE OF DESSERT

Fondant au chocolat, crème anglaise au piment d'Espelette
Chocolate fondant, custard with Espelette pepper

ou/or

Gâteau à l'orange confite, chocolat noir et perles croustillantes
Candied orange cake, dark chocolate and crispy pearls

ou/or

Tarte tatin aux pommes caramélisées
Tatin pie with caramelized apples

ou/or

Baies fraîches, crème montée à la lavande et brisures de meringue
Fresh berries, lavender cream and meringue chips

ou/or

Bûche de Noël
Yule log

Votre forfait inclut un choix de dessert; offrez un deuxième choix pour 5\$ additionnels par personne.

Your package include one choice of dessert; Offer a second choice of dessert for an additional 5\$ per person.

Table des douceurs:
Sweet table:

Brochettes de fruits frais, assortiment de verrines, sucettes, pâtisseries françaises, gaufres au chocolat, tarte aux pommes et érable, gâteau choco-poire (4 morceaux par personne)
Fresh fruit skewers, assortment of verrines, lollipops, French pastries, chocolate waffles, apple and maple pie, chocolate-pear cake (4 pieces per person)