
FORFAITS MARIAGE

Un cadre historique unique et un service
exceptionnel pour un mariage inoubliable



par

INTERCONTINENTAL
MONTREAL



VOTRE MARIAGE À L'INTERCONTINENTAL MONTRÉAL

À l'InterContinental Montréal, nous savons que votre mariage est l'un des jours les plus importants de votre vie et nous sommes fiers d'y participer. Nos nombreux forfaits rendent la planification de ce grand événement ainsi que le respect de votre budget beaucoup plus facile. L'accompagnement permanent offert par nos experts vous permettra de rendre ce jour vraiment inoubliable.



NOUS OFFRONS QUATRE FORFAITS POUR RÉPONDRE À TOUS VOS BESOINS

**FORFAIT
SAPHIR**

95\$*

PAR PERSONNE *taxes et service non-inclus



**FORFAIT
PERLE**

135\$*

PAR PERSONNE *taxes et service non-inclus



**FORFAIT
RUBIS**

145\$*

PAR PERSONNE *taxes et service non-inclus



**FORFAIT
DIAMANT**

225\$*

PAR PERSONNE *taxes et service non-inclus



Salle Les Voûtes

LES AVANTAGES DE CHOISIR L'INTERCONTINENTAL MONTRÉAL

- Une nuitée en suite Tourelle *Iconique* pour votre nuit de noce, incluant le petit-déjeuner
- Une dégustation du menu pour les fiancés
- Un tarif spécial pour les chambres de vos invités
- Une salle de réception adaptée à vos besoins, incluant piste de danse, table d'honneur et estrade
- Possibilité de créer un menu personnalisé pour votre événement
- Des chandeliers en argent pour la table d'honneur et des lampions pour toutes les tables
- Des cartons pour l'assignation des places

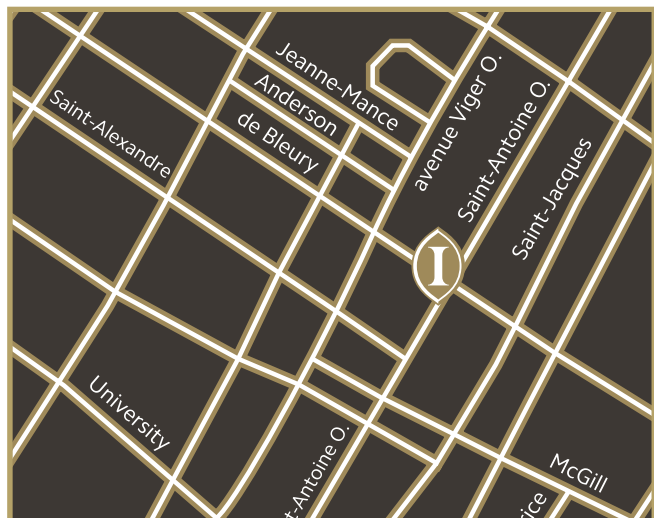
POUR RÉSERVER

514 847-8745

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

1 800 361-3600
mariagesicmontreal.com

Visitez notre site internet pour découvrir les photos de toutes nos salles de réception.



LA RUELE 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 invités.



MENU	FORFAIT SAPHIR 	FORFAIT PERLE 	FORFAIT RUBIS 	FORFAIT DIAMANT 
PRIX	95\$	135\$	145\$	225\$
Bar ouvert durant le cocktail (1h)	•	•	•	
Bar à martini durant le cocktail (1h)				•
Hors-d'œuvre chauds et froids durant le cocktail (4)		•		
Hors-d'œuvre chauds et froids durant le cocktail (6)			•	
Tapas (3 par personne) durant le cocktail				•
1 flûte de mousseux par personne				•
Votre choix d'entrée	•	•	•	•
Votre choix de soupe ou salade		•	•	•
Votre choix de plat principal	•	•	•	•
Service de vin d'importation privée avec le repas (1/2 bouteille par personne)	•	•	•	•
Votre choix de dessert	•	•	•	•
Service de café ou thé avec le dessert	•	•	•	•
Table des douceurs (3 morceaux par personne)		•		
Table des douceurs (4 morceaux par personne)			•	•
Service de café ou thé avec le gâteau de mariage	•	•	•	•
Frais de coupe pour le gâteau de mariage	•	•	•	•
Bar payant en soirée, après le service du repas	•	•		
Bar ouvert en soirée, après le service du repas (4h)			•	
Bar ouvert en soirée, après le service du repas (5h)				•

HORS-D'ŒUVRE

*Sélection de 6 hors-d'œuvre chauds et froids
Liste disponible sur demande*

STATIONS THÉMATIQUES

Des stations thématiques peuvent être ajoutées à votre forfait pour un frais additionnel.

ENTRÉES

Carpaccio de pieuvre, émulsion d'olives kalamata, sucrine grillée, salsa de tomates et légumes marinés

Ceviche de poisson blanc, piments habanero, lait du tigre, coriandre, chips d'ail et concombres

Cubes de saumon marinés, radis, légumes croquants, graines de pavots, herbes du jardin, vinaigrette aux fruits de la passion

Saumon gravlax maison, oignons et betteraves marinés, crème sure au tahini et panko à l'encre de seiche

Tarte fine aux crevettes de Matane, mousseline d'avocats, tomates confites et basilic

Tartare de truite fraîche, blinis, échalotes frites, wakamé, tobiko et citron vert

Barigoule d'artichauts au pistou, lard fumé, cromesquis de pintade et jus simple au safran

Tartare de canard mi-cuit et fumé, noix de pin, raisins au porto, mousseline à l'orange et légumes croquants

Salade d'asperges vertes, estragon, œuf de caille, vinaigrette truffée, salpicons de pain à l'huile d'olive

Salade de betteraves, nems de chèvre à la menthe, baies de goji et graines de citrouille

Croustillant de bœuf braisé au vin rouge, cèpes bouchons, émulsion de foie gras, noisettes torréfiées et champignons acidulés (+5\$)

Terrine de foie gras aux Beaufort, chutney de courges et figues, brioche maison (+8\$)

Ravioles de homard aux herbes et zeste d'agrumes, bisque émulsionnée, piment d'Espelette et brunoise de légumes (+5\$)

Pétoncles poêlés, gaspacho de petits pois à la menthe, olives séchées et poudre de lard fumé (+12\$)

SOUPES ET SALADES

Crème de champignons à l'huile de noix

Crème de courges au miel de trèfle et ciboulette

Velouté de châtaignes et fond de volaille

Salade de jeune pousse de kale, quinoa, agrumes, graines de chia et cheddar fumé

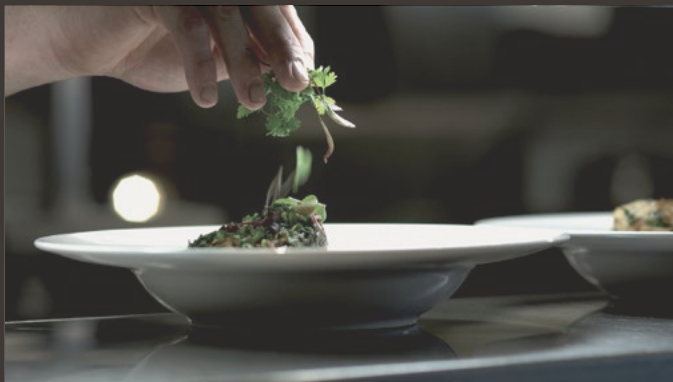
Salade de roquette, Bleu béneictin, poires confites et pacanes à l'érable

Laitue romaine, kumquats confits, graines de tournesol, tomme de chèvre et croûtons cajuns

Bisque de homard avec chantilly truffée (+5\$)

Gaspacho de tomates noires, tartare de tomate et mozzarella di Bufala (+6)

Salade de homard, agrumes et fenouil croquant (+8\$)



PLATS PRINCIPAUX

Pavé de thon albacore, pois verts au wasabi, condiments, noix de pin et croquant de chou-fleur

Saumon confit, sésame noir et blanc, tahini, panisse provençale et edamames

Magret de canard à la fleur de thym, pommes dauphines, truffes et jus corsé au balsamique

Ballotine de volaille, spaetzles au piment d'Espelette, carottes rôties, piquillos et olives noires

Poitrine de volaille farcie au chèvre, prosciutto, légumes grillés, pesto de basilic et roquette

Entrecôte de bœuf, gratin de Yukon Gold au vieux cheddar et sauce au poivre

Short ribs de bœuf, polenta crémeuse au parmesan, crumble de champignons, chou-fleur et chou rouge marinés

Risotto d'épeautre aux morilles, pecorino et asperges vertes

Fregola, beurre d'artichauts, légumes croquants, vieux cheddar

Galette de pois chiches et haricots rouges aux épices, salsa de coriandre, avocats et tomates

Rigatoni aux champignons sauvages, persillade, roquette et tomates séchées

Côte de veau, gratin de pommes de terre aux cèpes et légumes du jour (+ 20\$)

Filet de bœuf Angus AAA, cipollinis, pommes paillason au thym frais et mini légumes, sauce au poivre vert (+15\$)
Ajout de 2 crevettes flambées par personne (+6\$)

Pavé de flétan en feuille de pommes de terre, échalotes confites aux agrumes et gingembre, oignons verts (+12\$)

Boston d'agneau, pastilla, mousseline d'artichauts, pistaches et asperges au ras el hanout (+8\$)

Carré d'agneau en croute d'amandes, herbes et citron, bayaldi d'aubergines aux aromates et oignons croustillants (+15\$)

Volaille Wellington, fondant de champignons, brie et pacanes, sauce marsala (+6\$)

Cuisse de canard confite, gnocchis de courge, pousses de kale, noisettes torréfiées, sauce aigre-douce (+8\$)

DESSERTS

Gâteau éponge au chocolat, mousse chocolat et perles croustillantes

Charlotte aux fruits rouges et crème légère à la vanille

St-Honoré aux framboises et chocolat blanc

Moelleux au chocolat, sauce caramel et fleur de sel

Pavlova aux baies fraîches, chantilly et citron confit

TABLE DES DOUCEURS

Liste des inclusions disponible sur demande

