

N

N E L L I G A N

Organize your event with us !



Provincial, Federal taxes, a 12.5% service charge and 5.5% administration charge (Total of 18%) will be applied on food and beverage.
The photos are not contractual.



N E L L I G A N

OUR BREAKFAST

FULL BREAKFAST

(Minimum 10 people)

Croissants, chocolate croissants, muffins, assorted breads, yogurt, fresh fruits and jams

- Coffee, decaffeinated coffee, tea
- Orange and grapefruit juice

- CHOICE -

- Bacon, sausage, scrambled eggs and breakfast potatoes
- Crêpes with maple syrup and fruit
- Crêpes with ham and/or cheese
- Maple flavored French toast
- Omelette (plain, ham and/or cheese)

1 selection : 31\$ / person

2 selections : 34\$ / person

3 selections : 37\$ / person

CONTINENTAL BREAKFAST

- Croissants / Chocolate croissants
- Muffins
- Assorted breads
- Yogurt
- Fresh fruits
- Jams
- Coffee, decaffeinated coffee, tea and herbal tea
- Orange and grapefruit juice

24\$ / person



EXTRAS - À LA CARTE

Servi dans votre salle de réunion

- Assorted pastries **38\$ / dozen**
- Assorted yogurts **4\$ / each**
- Homemade granola bars **5\$ / each**
- Bagels, smoked salmon and cream cheese **14\$ / each**
- Fresh fruit smoothies **7\$ / each**
- Fresh fruit salad **7\$ / per person**
- Whole fruit **3.50\$ / each**
- Fresh fruit platter **12\$ / per person**
- Assorted homemade cookies **48\$ / dozen**
- Platter of assorted Quebec cheeses (2oz / person) **14\$ / per person**
- Alsatian squares **36\$ / dozen**
- Marbled pound cake **36\$ / dozen**
- Fruit parfait **11\$ / each**
- Banana bread **36\$ / dozen**
- Muffins **36\$ / dozen**
- Nelli sausage sandwich **12\$ / par person**



N E L L I G A N

OUR BREAKS



SWEET BREAK

- Cookies
- Alsatian squares
- Fruit Salad
- Coffee, decaffeinated coffee, tea and herbal tea

18 \$ / per person

CHOCOLATE BREAK

- Marbled pound cake
- Chocolate cookies
- Brownies
- Fresh fruit platter with chocolate sauce
- Chocolate dipped palmiers
- Coffee, decaffeinated coffee, tea and herbal tea

22 \$ / per person

GOURMET BREAK

- Fresh fruit salad with berries and mint
- Biscotti
- Coffee cake
- Coffee, decaffeinated coffee, tea and herbal tea

19 \$ / per person

SALTY BREAK

- Vegetable platter with homemade dips
- Nachos, guacamole and salsa
- Mixed marinated olives
- Assorted cold drinks

18 \$ / per person

HEALTHY BREAK

- Berry parfait
- Fresh fruit salad
- Fruit smoothie
- Fruit skewers
- Coffee, decaffeinated coffee, tea and herbal tea

19 \$ / per person



N E L L I G A N

LUNCHBOX

APPETIZERS

- Chef's salad -

CHOOSE 1 SANDWICH FROM THE FOLLOWING :

- Italian meats, pickles and Dijon mustard
- Creamy Brie cheese, green apples, romaine lettuce
- Bagel, smoked salmon and cream cheese
- Smoked meat sandwich
- Grilled chicken, aged cheddar cheese and pistou mayonnaise
- BLT Ciabatta (bacon, lettuce, tomato)
- Grilled vegetable sandwich
- Maple ham and Monterey Jack croissant

INCLUDED :

- Individual portion of chips
- Vegetables and dip
- 1 whole fruit
- 1 bottle of water

30 \$ / per person



N E L L I G A N

LUNCH - BUFFET

Minimum of 10 people

COLD BUFFET **38\$ PER PERSON**

CHOICE OF 2 APPETIZERS FOR THE GROUP:

- Soup of the day
- Grilled vegetables platters
- Quinoa, apple and baby kale salad
- Brussel sprout salad with cranberries, almonds, red onions and parmesan
- Caesar salad (grilled chicken + 5\$ / person)
- Mesclun salad with crispy vegetables
- Arugula salad, endive juliennes and cheddar cheese
- Tomato and bocconcini salad, basil-infused oil
- Charcuterie platter with condiments

CHOICE OF 3 SANDWICHES FOR THE GROUP:

- Italian meats, pickles and Dijon mustard
- Creamy Brie cheese, green apples, romaine lettuce
- Bagel, smoked salmon and cream cheese
- Smoked meat sandwich
- Grilled chicken, aged cheddar cheese and pistou mayonnaise
- BLT Ciabatta (bacon, lettuce, tomato)
- Grilled vegetable sandwich
- Maple ham and Monterey Jack croissant
- French fries + **4\$ per person**

CHOICE OF 1 DESSERT:

- Crème brûlée
- Citrus tartlet
- Chocolate mousse
- Assorted cookies
- Chef's choice; an assortment of three desserts

Coffee, decaffeinated coffee, tea and herbal tea

Assorted juices and soft drinks (+ 4.50\$ / each)



N E L L I G A N

HOT BUFFET 46\$ PER PERSON

CHOICE OF 2 APPETIZERS FOR THE GROUP:

- Soup of the day
- Grilled vegetables platters
- Quinoa, apple and baby kale salad
- Brussel sprout salad with cranberries, almonds, red onions and parmesan
- Caesar salad (grilled chicken + 5\$ / person)
- Mesclun salad with crispy vegetables
- Arugula salad, endive juliennes and cheddar cheese
- Tomato and bocconcini salad, basil-infused oil
- Charcuterie platter with condiments

CHOICE OF 2 MAIN FOR THE GROUP:

- Roasted salmon, sauce vierge with fresh and sundried tomatoes
- Braised beef shoulder with peppers and mushrooms sauce
- Beef bourguignon with classic garnish
- Grilled chicken breast, thyme and caramelized onions sauce
- Lasagna with spinach and smoked feta
- Chicken stew with cream of mushrooms
- Curried lentils stir fry, coconut milk, tofu and Szechuan pepper
- Smoky BBQ pork Ribs from Méchant Boeuf
- Mussels, grelot potatoes and dill casserole

All our fish and meat plates are served with a daily side dish

CHOICE OF 1 DESSERT:

- Crème brûlée
- Citrus tartlet
- Chocolate mousse
- Assorted cookies
- Chef's choice; an assortment of three desserts

Coffee, decaffeinated coffee, tea and herbal tea

Assorted juices and soft drinks (+ 4.50\$ / each)



N E L L I G A N

PLATED LUNCH – 46\$ PER PERSON

Minimum of 10 people



APPETIZER

1 choice for the group

Soup of the day
or

Brussels sprouts salad, lemon and avocado oil dressing, almonds, radishes, red onions, cranberries, parmesan

MAIN 1 choice for the group

Salmon filet with seasonal vegetables and sauce vierge

or

Grilled NY sirloin steak (7oz), pepper sauce, mashed potatoes and grilled asparagus

or

Chicken supreme with stir fried quinoa, seasonal vegetables and sauce espagnole

or

Strozzapretti with truffle cream, pine nuts, broccolini and parmesan

DESSERT

Chef's surprise

Coffee, decaffeinated coffee, tea and herbal tea

Assorted juices and soft drinks
(+ 4.50\$ / each)



N E L L I G A N

CANAPÉS



SALTY CANAPÉS COLD

- Goat cheese mousse tartlets with walnuts
- Prosciutto, melon and lemon balm
- Smoked salmon on bagel, fresh cream and herbs
- Bocconcini and tomato skewers
- Smoked duck and pear puree
- Salmon tartar on a crouton
- Angus beef tartar on a crouton

40\$ / dozen

SALTY CANAPÉS HOT

- Crispy chorizo arancini
- Crispy mushroom arancini
- Chicken satay and peanut sauce
- Duck on a stick with chutney and cranberries
- Mini-pissaladiere, caramelized onions and anchovies
- Brie and fig pouch
- Beef Bourguignon samosa
- Mini grilled cheese
- Mini poutine

42\$ / dozen

CANAPÉS DELUXE

- Tiger shrimp, mango and ginger salsa
- Foie gras terrine on a brioche crouton and fig jam
- Lobster rolls
- Oysters on shell with grapefruit caviar
- Crab tartlets with cream cheese and nori powder
- Salmon gravlax blinis, dill yogurt and Ikura caviar

55\$ / dozen



N E L L I G A N

STATIONS AND PLATTERS

Minimum of 25 persons

- Smoked salmon with condiments **255\$**
- Fresh fruit platters **150\$**
- Vegetables & dip platter **115\$**
- Quebec cheese platter **210\$**
(Oka, Délice des Appalaches, Chèvre Noir)
- Smoked meat sandwiches **150\$**
- Raw bar **525\$**
(oysters, shrimp, calamari salad, whelks)
- Pork rib with smoky BBQ sauce..... **380\$**
- Duck Foie gras terrine station **480\$**
(2 x 30gr per person)
- Salad bar **200\$**
(Mesclun salad, crispy vegetables, arugula, parmesan or feta cheese, caesar salad and vinaigrettes)





N E L L I G A N

PLATED DINNER – 68\$ PER PERSON

3-Course Menu

APPETIZER

1 choice for the group

Soup of the day

or

Salmon gravlax
with Nori, sprouts
salad

or

Duck carpaccio
with fig jam,
hazelnuts and
Jerusalem
artichoke mousse

MAIN

1 choice for the group

Mediterranean sea
bass with herbs
pesto, chickpeas
ragout with root
vegetables and
pico de gallo

or

Beef shoulder with
wild mushrooms,
spinach sauté and
baby potatoes

or

Roasted Guinea
fowl filet, creamy
polenta with
Padano parmesan,
asparagus and
sauce chasseur

DESSERT

Chef's surprise

Coffee,
decaffeinated
coffee, tea and
herbal tea



N E L L I G A N

PLATED DINNER – 80\$ PER PERSON

4-Course Menu

FIRST APPETIZER

1 choice for the group

Soup of the day

or

Heirloom tomatoes and buffalo mozzarella cheese, smoked balsamic vinegar and micro basil

SECOND APPETIZER

1 choice for the group

Salmon gravlax with Nori, salad sprout

or

Duck carpaccio with fig jam, hazelnuts and Jerusalem artichoke mousse

MAIN

1 choice for the group

Mediterranean sea bass with herbs pesto, chick peas ragout with root vegetables and pico de gallo

or

Beef shoulder with wild mushrooms, spinach sauté and baby potatoes

or

Roasted Guinea fowl filet, creamy polenta with Padano parmesan, asparagus and sauce chasseur

or

New York beef striploin with gravy, parsnip and pine nuts puree, seasonal vegetables and pepper sauce

DESSERT

Chef's surprise

Coffee, decaffeinated coffee, tea and herbal tea



N E L L I G A N

EVENING BUFFET - 69\$ PAR PERSONNE

Minimum of 10 persons

CHOICE OF 2 APPETIZERS FOR THE GROUP:

- Grilled vegetables platters
- Quinoa, apple and baby kale salad
- Brussel sprout salad with cranberries, almonds, red onions and parmesan
- Caesar salad (Grilled chicken + 5\$ / person)
- Mesclun salad with crispy vegetables
- Arugula salad, endive juliennes and cheddar cheese
- Tomato and bocconcini salad, basil-infused oil
- Charcuterie platter with condiments

CHOICE OF 2 MAINS FOR THE GROUP:

- Roasted salmon, sauce vierge with fresh and sundried tomatoes
- Braised beef shoulder with peppers and mushrooms sauce
- Beef bourguignon with classic garnish
- Grilled chicken breast, thyme and caramelized onions sauce
- Lasagna with spinach and smoked feta
- Chicken stew with cream of mushrooms
- Curried lentils stir fry, coconut milk, tofu and Szechuan pepper
- Smoky BBQ pork Ribs from Mechant Boeuf
- Mussels, grelot potatoes and dill casserole
- Shrimps saute with baby corn and julienne vegetables **(+\$5)**
- Guinea fowl supreme with espagnole sauce and wild mushrooms **(+\$5)**

All our fish and meat plates are served with a daily side dish

CHOICE OF 1 DESSERT:

- Fresh fruit platter
- Chef's choice; an assortment of three desserts

Coffee, decaffeinated coffee, tea and herbal tea



N E L L I G A N

BAR SERVICE

REGULAR OPEN BAR

Includes:

- Beers and house wine (white & red)

1 hour: **\$20 / person**
2 hours: **\$32 / person**
3 hours: **\$44 / person**
4 hours: **\$56 / person**

BOTTLES UPON REQUEST

- Rhum, vodka, gin, whiskey, single malt, Cognac, and Porto

Contact us for prices

LA CARTE SPEEDRAIL*

- Vodka, Rhum, Gin, Scotch, Digestif
- House wine (white & red)
- Beers

\$9 / glass
\$40 / bottle
\$8 / beer

OPEN BAR POPULAR**

Includes:

- Beers and house wine (white & red)
- Popular Alcohol selection

1 hour: **\$24 / person**
2 hours: **\$36 / person**
3 hours: **\$48 / person**
4 hours: **\$60 / person**

Popular Selection:

- Vodka: Smirnoff
- White Rhum: Bacardi
- Dark Rhum: Captain Morgan Spiced
- Gin: Gordon's
- Scotch: Johnny Walker Red
- Digestif: Baileys
- Bières

DELUXE OPEN BAR**

Includes:

- Beers and house wine (white & red)
- Deluxe Alcohol selection

1 hour: **\$34 / person**
2 hours: **\$48\$ / person**
3 hours: **\$62\$ / person**
4 hours: **\$76 / person**

Deluxe Selection:

- Vodka: Grey Goose
- White Rhum: Bacardi Superior 8 yrs
- Dark Rhum: Captain Morgan Spiced
- Gin: Bombay Sapphire
- Scotch: Johnny Walker Black
- Digestif: Tia Maria & Grand Marnier
- Beers
- Sparkling Wine

SOMMELIER SERVICE (minimum 1h)

\$125 / hour

SIGNATURE COCKTAIL FOR YOUR EVENT

\$12 / glass



N E L L I G A N

SERVICE DE BAR

*Price for beverage served at the Atrium or Terrasse Nelligan may vary.

**OPEN BAR packages include simple mixes only (ex: gin tonic, rhum & cola).

Please note that we do not offer shooter service at events.

A minimum of \$300 in sales is required for cash services. Otherwise, a \$125 fee will apply





N E L L I G A N

WINE LIST

RED

CABERNET SAUVIGNON Oakbank, Australia	40\$
DOC MAREMMA TOSCANA, LE FOCAIE, ROCCA DE MONTEMASS I Toscan, Italy	42\$
SYRAH 'LES VIGNES D'À CÔTÉ', YVES CUILLERON Rhône Valley, France	47\$
COSTIÈRES DE NÎMES, LES GALETS, CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS Rhône Valley, France	47\$
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, FAMIGLIA ZONIN Veneto, Italy	47\$
PINOT NOIR, BERINGER FOUNDERS' ESTATE California, United States	47\$
CÔTES DU ROUSSILLON, 'LES SORCIÈRES', CLOS DES FÉES Languedoc-Roussillon, France	48\$
COLUMBIA VALLEY, SYRAH, CHÂTEAU STE MICHELLE Washington, United States	49\$
MÉDOC, CHÂTEAU BLAIGNAN Bordeaux, France	53\$
PINOT NOIR, CLOUDLINE Oregon, United States	55\$
CROZES-HERMITAGE, LES MEYSONNIERS, M. CHAPOUTIER Vallée du Rhône, France	60\$
BAROLO FONTANAFREDDA Piedmont, Italy	60\$



N E L L I G A N

BURGUNDY, LUCIEN MUZARD & FILS Burgundy, France	70\$
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, DOMAINE DU VIEUX LAZARET Rhône Valley, France	73\$
CABERNET-SAUVIGNON, 'KNIGHTS VALLEY', BERINGER California, United States	77\$
TAULETO, UMBERTO CESARI Emilia Romagna, Italie	77\$
SYRAH DE SEYSSUEL 'L'AME SOEUR', STÉPHANE OGIER Rhône Valley, France	132\$

WHITE

CHARDONNAY Oakbank, Australie	40\$
RIESLING RÉSERVE, LÉON BEYER Alsace, France	47\$
CHARDONNAY, RODNEY STRONG California, United States	49\$
PINOT GRIS, MALIVOIRE Ontario, Canada	55\$
POUILLY-FUISSÉ, JEAN CLAUDE BOISSET Burgundy, France	57\$
SÜDTIROL, PINOT GRIGIO CANTINA ST. PAULS Alto Adige, Italy	59\$
CHARDONNAY, LA CREMA California, United States	60\$



N E L L I G A N

BUBBLES & CHAMPAGNE

PROSECCO MIONETTO, TREVISO Veneto, Italie	50\$
DOMAINE CHANDON BRUT California, United States	70\$
CHAMPAGNE BRUT, MOËT & CHANDON France	135\$
CHAMPAGNE BRUT, VEUVE CLIQUOT France	145\$/750 ml 300\$/1500 ml

* We cannot guarantee the availability of wines as we depend exclusively on the Société de Alcool du Québec for supplies





N E L L I G A N

CONDITIONS ET INFORMATIONS

TARIFS

Les tarifs indiqués s'entendent toutes taxes non incluses, et ne sont pas commissionnables. Le taux applicable des taxes canadiennes pour les chambres sont 3.50% pour la taxe d'hébergement, 5.00% pour

TPS et 9.50% pour TVQ.

Les taux de service canadien actuels pour des événements sont : 12.5% pour les honoraires de service et de 5.5 % pour les honoraires d'administration.

Notez que les prix pour la nourriture et la boisson peuvent être confirmés d'avance, mais peuvent être sujet au changement sans avertissement si confirmé plus de 90 jours avant la date de l'événement.

CONFIRMATION DU NOMBRE DE PARTICIPANTS

Confirmation du nombre final de participants:

Le client s'engage à confirmer le nombre de participants au plus tard 72 heures avant l'arrivée du groupe pour les événements de plus de 25 personnes et 48 heures avant l'arrivée du groupe pour les événements de moins de 25 personnes.

La facturation sera établie selon le nombre confirmé et garanti. Si le nombre de participants pendant l'événement est inférieur au nombre confirmé, nous facturerons pour le nombre confirmé. À l'inverse, si le nombre excède celui confirmé, l'hôtel prendra les dispositions nécessaires afin de satisfaire la demande et le droit de charger pour tout invité supplémentaire au nombre confirmé.

L'Hôtel Nelligan se réserve le droit de changer l'attribution de l'espace de réunion si le nombre de participants est inférieur au minimum requis pour la capacité de la salle.

RESTAURATION

Si le contrat prévoit qu'un groupe prendra un ou plusieurs repas à l'hôtel, le client doit confirmer, au moins 10 jours avant la date prévue de cet événement, le choix du menu ou de buffet à l'hôtel.

L'hôtel Nelligan n'acceptera aucun changement de menu sous les 72 heures précédant l'événement et 42 heures pour les demandes de dernière minute.

Si le client ne fait pas de choix avant la date mentionné ci-dessous, l'hôtel n'ait le droit de faire le choix lui-même dans la catégorie du menu ou du buffet comme spécifié dans l'accord.

Toute consommation d'aliments ou de boissons autres que ceux offerts par l'hôtel est interdite à moins qu'un accord écrit ait été passé avec l'hôtel.

Les menus pourront être imprimés moyennant 2\$ /menus imprimés.

CLAUSES SPECIFIQUES

Présence d'un photographe: Le client est tenu de signaler à l'hôtel à l'avance la présence d'un photographe qui prendra des clichés (photos, vidéos, ...) dans l'hôtel.

Événement musicaux: Toutes les formalités légales à remplir pour l'organisation de certains événements musicaux, comme la déclaration à la SOCAN (Association des Droits d'Auteurs Canadienne) doivent être prises en charge par le client. L'hôtel n'engage nullement sa responsabilité à cet égard et ne peut être interpellé au cas où il apparaîtrait que certains droits n'ont pas été payés et/ou certaines formalités n'ont pas été remplies. Pour les événements avec DJ ou "Live Music", les frais de SOCAN suivants seront appliqués :

1-100 personnes:	\$41.13 (frais par événement)
101-300 personnes:	\$59.17 (frais par événement)
301-500 personnes:	\$123.38 (frais par événement)

Électricité: Si votre événement requiert des normes électriques différentes que celles proposées dans notre établissement, des frais de 250.00\$ seront appliqués.

Sécurité: Ne pas laisser des objets de valeur dans les salles de réunion. Nous vous prions de fermer les portes lorsqu'inoccupées puisqu'accessibles au public. Si vous observez quoi que ce soit ou quelqu'un de suspect, informez s'il vous plaît un représentant de l'Hôtel Nelligan immédiatement.

Un service de sécurité vous est proposé au tarif de 40.00\$ par heure et par agent de sécurité

VOL ET DÉGRADATION DE MATÉRIEL

L'hôtel Nelligan n'est pas responsable du vol de matériel, de la détérioration de matériel ou de la dégradation occasionnée par le matériel apporté par le client à l'hôtel. Le client doit veiller en personne à l'intégrité et à la sécurité de ce matériel et conclut lui-même les assurances vol, dommages et responsabilité qu'il estime nécessaires.

À aucun temps, clous, agrafes, punaise ou d'autres articles du genre ne peuvent être utilisés. Le Client sera tenu responsable de n'importe quels dégâts causés par lui-même, ses invités ou sous-traitants.

Ne sont pas autorisés :

Les bougies dont la flamme dépasserait le haut de leur contenant de plus d'1 pouce (2,5cm)

Les machines de production de fumée

Les clous, les punaises et le ruban adhésif (une pénalité pourrait être appliquée)

Tout fournisseur extérieur à notre établissement que vous auriez engagé pour votre événement doit être signalé et validé par votre coordonnateur du service aux groupes. Votre coordonnateur service aux groupes devra être informé de la présence de tout fournisseur extérieur à notre établissement engagé par vos soins pour votre événement afin de délivrer son autorisation.



NELLIGAN

Une liste devra mentionner le nom de chaque fournisseur, ses coordonnées détaillées ainsi que la liste des articles loués. Cette dernière devra être remise à votre coordonnateur aux groupes 5 jours ouvrables avant vos événements.
Le personnel de l'hôtel n'effectuera pas le montage des housses de chaises, cette tâche demeure la responsabilité de votre fournisseur.

Livraison et enlèvement de matériel / frais de manutention

La livraison de matériel ne sera acceptée que 72 h avant la tenue de votre événement sauf dans le cas d'une entente spéciale avec l'hôtel. Les informations suivantes doivent être clairement indiquées sur le matériel livré:

- Le nom de l'événement
- La date de l'événement
- Le nom de la personne en charge de l'événement
- Le nom de la salle où se tient l'événement
- À l'attention du département des Banquets

Des frais de manutention de 2\$ par boîte (entrée et sortie) seront appliqués lorsque plus de 5 boîtes seront attendues.
Le matériel stocké pour plus de 72 heures se verra appliqué des frais de 5\$ par boîte et par jour.