

# N

## NELLIGAN

---

Organisez votre événement avec nous !

---



Les taxes provinciale, fédérale et les frais de service de 12.5% et d'administration de 5.5% (Total de 18%) seront appliqués sur la nourriture et la boisson.  
Les photos ne sont pas contractuelles. Menus sujets à changements sans préavis



N E L L I G A N

## NOS DÉJEUNERS

---

### DÉJEUNER COMPLET

(Minimum de 10 personnes)

Café, thé, tisanes, jus d'orange et de pamplemousse.

Croissants, chocolatines, muffins, pains assortis, yogourts, fruits frais, confitures.

#### - CHOIX -

- Bacon, saucisses, œufs brouillés et pommes de terre déjeuner
- Crêpes au sirop d'érable et fruits
- Crêpes au jambon et fromage
- Pain doré au sirop d'érable
- Omelette nature, jambon ou fromage

**1 sélection : 31\$ / personne**

**2 sélections : 34\$ / personne**

**3 sélections : 37\$ / personne**

### DEJEUNER CONTINENTAL

Café, thé, tisanes, jus d'orange et de pamplemousse.

- Croissants
- Chocolatines
- Muffins
- Pains assortis (blanc, multi-grains, bagels)
- Yogourts
- Fruits frais
- Confitures, fromage à la crème

**24\$ / personne**



### EXTRAS - À LA CARTE

Servi dans votre salle de réunion

- Viennoiseries assorties **38\$ / douzaine**
- Yogourts assortis **4\$ / chacun**
- Barre granola maison **5\$ / chacune**
- Bagel, saumon fumé et fromage à la crème **14\$ / chacun**
- Smoothie aux fruits frais **7\$ / chacun**
- Salade de fruits frais **7\$ / par personne**
- Fruit entier **3.50\$ / chacun**
- Plateau de fruits frais **12\$ / par personne**
- Biscuits maison variés **48\$ / douzaine**
- Plateau de fromages du Québec (2oz/personne) **14\$ / personne**
- Carrés alsaciens **36\$ / douzaine**
- Gâteau marbré **36\$ / douzaine**
- Parfait aux fruits **11\$ / chacun**
- Pain aux bananes **36\$ / douzaine**
- Muffins **36\$ / douzaine**
- Sandwich Nelli à la saucisse **12\$ / pers.**



N E L L I G A N

## NOS PAUSES CLASSIQUES

---



### PAUSE SUCRÉE

- Biscuits
- Carrés alsaciens
- Salade de fruits
- Café, café décaféiné, thé et tisane

**18 \$ / par personne**

### PAUSE CHOCOLAT

- Gâteau marbré
- Biscuits au chocolat
- Brownies
- Plateau de fruits frais et sauce au chocolat
- Palmiers trempés dans le chocolat
- Café, café décaféiné, thé et tisane

**22 \$ / par personne**

### PAUSE GOURMET

- Salade de fruits frais aux baies et menthe
- Biscotti
- Gâteaux
- Café, café décaféiné, thé et tisane

**19 \$ / par personne**

---

### PAUSE SALÉE

- Plateau de légumes et trempettes maison
- Nachos, guacamole et salsa
- Olives mixtes marinées
- Variétés de boissons froides

**18 \$ / par personne**

### PAUSE SANTÉ

- Parfait au yogourt grec, fruits et granola
- Salade de fruits frais
- Smoothie aux fruits
- Café, café décaféiné, thé et tisane

**19 \$ / par personne**



N E L L I G A N

## BOÎTE À LUNCH

---

### **ENTRÉE**

- Salade Du Chef -

### **CHOIX DE 1 SANDWICH PARMIS CETTE SÉLECTION :**

- Viandes italiennes, cornichons et moutarde de Dijon
- Fromage brie crémeux, pommes vertes et laitue romaine
- Bagel, saumon fumé et fromage à la crème
- Sandwich à la viande fumée
- Poulet grillé, fromage cheddar vieilli et mayonnaise au pistou
- Ciabatta BLT (bacon, laitue, tomate)
- Légumes grillés
- Croissant au jambon à l'érable et fromage Monterey Jack

### **INCLUS :**

- Portion individuelle de croustilles
- Légumes et trempette
- 1 fruit entier
- Bouteille d'eau (1)

**30 \$ / par personne**



N E L L I G A N

## NOS LUNCHS - BUFFET

---

Pour un minimum de 10 personnes

### BUFFET FROID

**38\$ PAR PERSONNE**

#### **CHOIX DE 2 ENTRÉES POUR LE GROUPE:**

- Soupe du jour
- Plateau de légumes grillés
- Salade de bébé kale, quinoa et pommes
- Salade de choux de Bruxelles, canneberges, amandes, oignons rouges et parmesan
- Salade César (ajoutez du poulet grillé + 5\$ / personne)
- Salade mesclun et légumes croustillants
- Salade de roquette, juliennes d'endives et fromage cheddar
- Salade de tomates et bocconcini, huile infusée au basilic
- Charcuteries et condiments

#### **CHOIX DE 3 SANDWICHES POUR LE GROUPE:**

- Viandes italiennes, cornichons et moutarde de Dijon
- Fromage brie crémeux, pommes vertes et laitue romaine
- Bagel, saumon fumé et fromage à la crème
- Sandwich à la viande fumée
- Poulet grillé, fromage cheddar vieilli et mayonnaise au pistou
- Ciabatta BLT (bacon, laitue, tomate)
- Légumes grillés
- Croissant au jambon à l'érable et fromage Monterey Jack
- Frites + **4\$ par personne**

#### **CHOIX D'UN DESSERT:**

- Crème brûlée
- Tartelette au citron
- Mousse au chocolat
- Biscuits assortis
- Choix du chef (variétés de trois desserts)

Café, café décaféiné, thé et tisane

Assortiments de jus et de boissons gazeuses (+ 4.50 / unité)



N E L L I G A N

## **BUFFET CHAUD** **46\$ PAR PERSONNE**

### **CHOIX DE 2 ENTRÉES POUR LE GROUPE:**

- Soupe du jour
- Plateau de légumes grillés
- Salade de bébé kale, quinoa et pommes
- Salade de choux de Bruxelles, canneberges, amandes, oignons rouges et parmesan
- Salade César (ajoutez du poulet grillé + 5\$ / personne)
- Salade mesclun et légumes croustillants
- Salade de roquette, juliennes d'endives et fromage cheddar
- Salade de tomates et bocconcini, huile infusée au basilic
- Charcuteries et condiments

### **CHOIX DE 3 PLAT PRINCIPAUX POUR LE GROUPE:**

- Saumon rôti, sauce vierge, tomates fraîches et séchées
- Épaule de bœuf braisée, sauce aux poivres et champignons
- Bœuf bourguignon
- Poitrine de poulet grillée, sauce au thym et oignons caramélisés
- Lasagne aux épinards et fromage feta fumé
- Ragoût de poulet et crème aux champignons
- Stir fry aux lentilles au curry, lait de coco, tofu et poivre de Sichuan
- Côtes levées de porc fumées BBQ du Méchant Bœuf
- Casserole aux moules, pommes de terre grelot et aneth

Tous les plats sont servis avec un accompagnement du chef

### **CHOIX D'UN DESSERT:**

- Crème brûlée
- Tartelette au citron
- Mousse au chocolat
- Biscuits assortis
- Choix du chef (variétés de trois desserts)

Café, café décaféiné, thé et tisane

Assortiments de jus et de boissons gazeuses (+ 4.50\$ / unité)



N E L L I G A N

## NOS LUNCHS À L'ASSIETTE – 46\$ PAR PERSONNE

Pour un minimum de 10 personnes



### ENTRÉE

**1 choix pour le groupe**

Soupe du jour  
*ou*

Salade de choux de Bruxelles, vinaigrette au citron et avocat, amandes, radis, oignons rouges, canneberges et fromage parmesan

### PLAT PRINCIPAL

**1 choix pour le groupe**

Filet de saumon, légumes de saison et sauce vierge

*ou*

Surlonge de bœuf grillée (7oz), sauce aux poivres, purée de pommes de terre et asperges grillées

*ou*

Suprême de poulet, quinoa poêlé, légumes de saison et sauce espagnole

*ou*

Strozzapreti à la crème de truffe, noix de pin, broccolini et fromage parmesan

### DESSERT

Surprise de la chef pâtissière

Café, café décaféiné, thé ou tisane

Assortiments de jus et de boissons gazeuses  
(+ 4.50\$ / unité)



N E L L I G A N

## CANAPÉS

---



### CANAPÉS SALÉS FROID

- Tartelette à la mousse de fromage de chèvre et noix de Grenoble
- Prosciutto, melon et mélisse
- Bagel au saumon fumé, fromage à la crème aux herbes
- Brochette de bocconcini et tomates
- Canard fumé et purée de poires
- Tartare de saumon sur croûton
- Tartare de boeuf sur croûton

**40\$ / douzaine**

### CANAPÉS SALÉS CHAUD

- Arancini au chorizo croustillant
- Arancini croustillant aux champignons
- Satay de poulet, sauce aux arachides
- Brochette de canard, chutney de canneberges
- Mini-pissaladière aux oignons caramélisés et anchois
- Pochette de fromage brie et figues
- Samosa au bœuf bourguignon
- Mini grilled cheese
- Mini poutine

**42\$ / douzaine**

### CANAPÉS DELUXE

- Crevettes tigrées, salsa à la mangue et gingembre
- Terrine de foie gras sur un croûton brioché et confiture de figes
- Rouleau au homard
- Huître sur son écaille et caviar de pamplemousse
- Tartelette au crabe, fromage à la crème et poudre nori
- Blinis au gravlax de saumon, yogourt à l'aneth et caviar ikura

**55\$ / douzaine**





N E L L I G A N

## STATION ET PLATEAUX

**Pour un minimum de 25 personnes**

Saumon fumé et ses condiments..... **255\$**

Plateau de fruits frais ..... **150\$**

Plateau de légumes et trempette ..... **115\$**

Plateau de fromages du Québec ..... **210\$**  
(Oka, Délice des Appalaches, Chèvre Noir)

Sandwichs de viande fumée..... **150\$**

Bar Cru..... **525\$**  
(huîtres, crevettes, salade de calmars et bourgots)

Côtes levées de porc braisées à la sauce  
barbecue ..... **380\$**

Station de terrine de foie gras..... **480\$**  
(2 x 30gr par personne)

Bar à salades ..... **200\$**  
(Salade mesclun, salade de roquette,  
légumes croustillants et parmesan, salade  
césar et vinaigrettes)





N E L L I G A N

## NOS SOUPERS À L'ASSIETTE – 68\$ PAR PERSONNE

---

Menu 3 services

### ENTRÉE

1 choix pour le groupe

Soupe du jour

*ou*

Gravlax de saumon, nori et pousses

*ou*

Carpaccio de canard, confiture de figes, noisettes et mousse de topinambour

### PLAT PRINCIPAL

1 choix pour le groupe

Bar méditerranéen, herbes au pesto, ragoût de pois chiches, légumes racines et pico de gallo

*ou*

Épaule de bœuf, champignons sauvages, sauté d'épinards et bébé pommes de terre

*ou*

Pintade rôtie, polenta crémeuse au parmesan Padano, asperges et sauce chasseur

### DESSERT

Surprise de la chef pâtissière

Café, café décaféiné, thé ou tisane



N E L L I G A N

## NOS SOUPERS À L'ASSIETTE – 80\$ PAR PERSONNE

---

### Menu 4 services

#### **PREMIÈRE ENTRÉE**

##### **1 choix pour le groupe**

Soupe du jour

*OU*

Tomates ancestrales, mozzarella di bufala, vinaigre balsamique fumé et pousses de basilic

#### **DEUXIÈME ENTRÉE**

##### **1 choix pour le groupe**

Gravlax de saumon, nori et pousses

*OU*

Carpaccio de canard, confiture de figures, noisettes et mousse de topinambour

#### **PLAT PRINCIPAL**

##### **1 choix pour le groupe**

Bar méditerranéen, herbes au pesto, ragoût de pois chiches, légumes racines et pico de gallo

*OU*

Épaule de bœuf, champignons sauvages, sauté d'épinard et bébé pommes de terre

*OU*

Pintade rôtie, polenta crémeuse au parmesan Padano, asperges et sauce chasseur

*OU*

Contre-filet de bœuf, purée de panais, noix de pin, légumes de saison et sauce aux poivres

#### **DESSERT**

Surprise de la chef pâtissière

Café, café décaféiné, thé ou tisane



N E L L I G A N

## NOS SOUPERS BUFFET - 69\$ PAR PERSONNE

---

Pour un minimum de 10 personnes

### **CHOIX DE 2 ENTRÉES POUR LE GROUPE:**

- Plateau de légumes grillés
- Salade de bébé kale, quinoa et pommes
- Salade de choux de Bruxelles, canneberges, amandes, oignons rouges et parmesan
- Salade César (ajoutez du poulet grillé + 5\$ / personne)
- Salade mesclun et légumes croustillants
- Salade de roquette, juliennes d'endives et fromage cheddar
- Salade de tomates et bocconcini, huile infusée au basilic
- Charcuteries et condiments

### **CHOIX DE 2 PLATS PRINCIPAUX POUR LE GROUPE:**

- Saumon rôti, sauce vierge, tomates fraîches et séchées
- Épaule de bœuf braisée, sauce aux poivres et champignons
- Bœuf bourguignon
- Poitrine de poulet grillée, sauce au thym et oignons caramélisés
- Lasagne aux épinards et fromage feta fumé
- Ragoût de poulet et crème aux champignons
- Stir fry aux lentilles au curry, lait de coco, tofu et poivre de Sichuan
- Côtes levées de porc fumées BBQ du Méchant Bœuf
- Casserole aux moules, pommes de terre grelot et aneth
- Sauté de crevettes, bébé maïs et juliennes de légumes **(+5\$)**
- Suprême de pintade, sauce espagnole et champignons sauvages **(+5\$)**

Tous les plats sont servis avec un accompagnement du chef

### **CHOIX D'UN DESSERT:**

- Plateau de fruits frais
- Choix du chef (variétés de trois desserts)

Café, café décaféiné, thé et tisane



N E L L I G A N

## SERVICE DE BAR

---

### BAR OUVERT RÉGULIER

Incluant :

- Bières et vin maison (blanc et rouge)

1 heure : **20\$ / personne**  
2 heures : **32\$ / personne**  
3 heures : **44\$ / personne**  
4 heures : **56\$ / personne**

### BOUTEILLES SUR DEMANDE

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

Informez-vous sur nos prix

### BAR À LA CARTE DE BASE\*

- Vodka, rhum, gin, scotch et digestif
- Vin maison (blanc et rouge)
- Bières

**9\$ / verre**  
**40\$ / bouteille**  
**8\$ / bière**

### BAR OUVERT POPULAIRE\*\*

Incluant :

- Bières et vin maison (blanc et rouge)
- Sélection d'alcool populaire

1 heure : **24\$ / personne**  
2 heures : **36\$ / personne**  
3 heures : **48\$ / personne**  
4 heures : **60\$ / personne**

Notre sélection populaire :

- Vodka : Smirnoff
- Rhum blanc : Bacardi
- Rhum brun : Captain Morgan épicé
- Gin : Gordon's
- Scotch : Johnny Walker Red
- Digestif : Baileys
- Bières

### BAR OUVERT DE LUXE\*\*

Incluant :

- Bières et vin maison (blanc et rouge)
- Sélection d'alcool de luxe

1 heure : **34\$ / personne**  
2 heures : **48\$ / personne**  
3 heures : **62\$ / personne**  
4 heures : **76\$ / personne**

Notre sélection de luxe :

- Vodka : Grey Goose
- Rhum blanc : Bacardi Superior 8 ans
- Rhum brun : Captain Morgan épicé
- Gin : Bombay Sapphire
- Scotch : Johnny Walker Black
- Digestifs : Tia Maria & Grand Marnier
- Bières
- Vin mousseux

**SERVICE DE SOMMELIER** (minimum 1h)

**125\$ / heure**

**COCKTAIL PERSONNALISÉ POUR VOTRE ÉVÈNEMENT**

**12\$ / verre**



N E L L I G A N

## SERVICE DE BAR

---

\*Le prix des breuvages servis à l'Atrium et la Terrasse Nelligan peuvent varier.

\*\*BAR OUVERT inclut seulement les cocktails de base (ex: gin tonic, rhum & cola)

Veuillez noter que l'hôtel n'offre pas le service de «shooters».

Un minimum de 300\$ est requis pour un bar payant. Autrement, des frais de 125\$ seront appliqués à la facturation.





N E L L I G A N

## CARTE DES VINS

---

### **ROUGE**

CABERNET SAUVIGNON Oakbank, Australie	<b>40\$</b>
DOC MAREMMA TOSCANA, LE FOCAIE, ROCCA DE MONTEMASS I Toscane, Italie	<b>42\$</b>
SYRAH 'LES VIGNES D'À CÔTÉ', YVES CUILLERON Vallée du Rhône, France	<b>47\$</b>
COSTIÈRES DE NÎMES, LES GALETS, CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS Vallée du Rhône, France	<b>47\$</b>
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, FAMIGLIA ZONIN Vénétie, Italie	<b>47\$</b>
PINOT NOIR, BERINGER FOUNDERS' ESTATE Californie, États-Unis	<b>47\$</b>
CÔTES DU ROUSSILLON, 'LES SORCIÈRES', CLOS DES FÉES Languedoc-Roussillon, France	<b>48\$</b>
COLUMBIA VALLEY, SYRAH, CHÂTEAU STE MICHELLE Washington, États-Unis	<b>49\$</b>
MÉDOC, CHÂTEAU BLAIGNAN Bordeaux, France	<b>53\$</b>
PINOT NOIR, CLOUDLINE Oregon, États-Unis	<b>55\$</b>
CROZES-HERMITAGE, LES MEYSONNIERS, M. CHAPOUTIER Vallée du Rhône, France	<b>60\$</b>
BAROLO FONTANAFREDDA Piémont, Italie	<b>60\$</b>



N E L L I G A N

BOURGOGNE, LUCIEN MUZARD & FILS	<b>70\$</b>
Bourgogne, France	
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, DOMAINE DU VIEUX LAZARET	<b>73\$</b>
Vallée du Rhône, France	
CABERNET-SAUVIGNON, 'KNIGHTS VALLEY', BERINGER	<b>77\$</b>
Californie, États-Unis	
TAULETO, UMBERTO CESARI	<b>77\$</b>
Émilie-Romagne, Italie	
SYRAH DE SEYSSUEL 'L'AME SOEUR', STÉPHANE OGIER	<b>132\$</b>
Vallée du Rhône, France	

## **BLANC**

CHARDONNAY	<b>40\$</b>
Oakbank, Australie	
RIESLING RÉSERVE, LÉON BEYER	<b>47\$</b>
Alsace, France	
CHARDONNAY, RODNEY STRONG	<b>49\$</b>
Californie, États-Unis	
PINOT GRIS, MALIVOIRE	<b>55\$</b>
Ontario, Canada	
POUILLY-FUISSÉ, JEAN CLAUDE BOISSET	<b>57\$</b>
Bourgogne, France	
SÜDTIROL, PINOT GRIGIO CANTINA ST. PAULS	<b>59\$</b>
Alto Adige, Italie	
CHARDONNAY, LA CREMA	<b>60\$</b>
Californie, États-Unis	





N E L L I G A N

## **BULLES & CHAMPAGNE**

PROSECCO MIONETTO, TREVISO Vénétie, Italie		<b>50\$</b>
DOMAINE CHANDON BRUT Californie, États-Unis		<b>70\$</b>
CHAMPAGNE BRUT, MOËT & CHANDON France		<b>135\$</b>
CHAMPAGNE BRUT, VEUVE CLIQUOT France	<b>145\$/750 ml</b>	<b>300\$/1500 ml</b>

\*Nous ne pouvons garantir la disponibilité des vins car nous dépendons exclusivement de la Société d'alcool du Québec pour les approvisionnements





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.

Evènement musical: 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 our "Live Music", les frais de SOCAN suivants seront appliqués :

1-100 personnes: \$41.13 (frais par évènement)

101-300 personnes: \$59.17 (frais par évènement)

301-500 personnes: \$123.38 (frais par évènement)

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.

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.