

N

N E L L I G A N

ORGANISEZ VOTRE ÉVÉNEMENT AVEC NOUS !



TABLE DES MATIÈRES

Services offerts.....	4
Petit-déjeuner - buffet	5
Pause-café	7
Boîte à lunch.....	9
Dîner - buffet	10
Dîner - à l'assiette	11
Canapés.....	12
Stations et plateaux.....	13
Souper - buffet.....	14
Souper - à l'assiette.....	15
Bar	18
Vins	19
Conditions générales.....	20
Carte du Vieux-Montréal.....	21



LAISSEZ-NOUS PRENDRE SOIN DE VOUS ET DE VOTRE SÉJOUR...

Fort de ses nombreux prix et marques de reconnaissance, le Nelligan vous invite à vivre une expérience unique au cœur du Vieux-Montréal.

Le cachet historique et le décor moderne de cet hôtel-boutique offrent une ambiance authentique et chaleureuse, idéale pour vos réunions et pour vos événements privés.

L'Hôtel Nelligan dispose de 44 chambres, 59 suites et 2 penthouses, tous empreints d'un décor luxueux et prêts à vous recevoir.

Au plaisir de vous accueillir!

NOS SERVICES EXCLUSIFS

Nous vous offrons les infrastructures et services suivants :

- Plus de 6 750 pi² d'espace de réunion, banquet et conférence
- Configuration des salles selon le type d'événement
- Salles de réunion et murs d'époque en pierre et brique
- Menus élaborés sur mesure par le Chef exécutif
- Service internet sans fil et haute vitesse dans l'hôtel
- Services audiovisuels complets sur place
- Organiseurs d'événements pour vos réunions, banquets et mariages
- Service de banquet disponible 24 heures sur 24

NOS RESTAURANTS

Découvrez la cuisine française contemporaine du Verses.

Pour les cocktails et les soirées décontractées, essayez le Méchant Bœuf.

Venez déguster un repas léger ou un verre sur la terrasse sur le toit.



NOTRE SÉLECTION DE PETIT-DÉJEUNER BUFFET

PETIT-DÉJEUNER COMPLET

Minimum de 10 personnes*

Croissants, chocolaines, mini muffins, pains tranchés assortis (blanc, multigrain et bagel), yogourt nature et aux fruits, salade de fruits frais, confitures, fromage à la crème

Veillez choisir 1 plat parmi cette sélection :

- Bacon, saucisses, œufs brouillés et pommes de terre maison
- Crêpes au sirop d'érable et aux fruits
- Crêpes au jambon et/ou fromage
- Pain perdu à saveur d'érable
- Omelette nature, jambon et/ou fromage

1 sélection : 31 / personne

2 sélections : 34 / personne

3 sélections : 37 / personne

Café, café décaféiné, thé, tisane, jus d'orange
et jus de pamplemousse

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL DE LUXE

Croissants, chocolaines, mini muffins, pains tranchés assortis (blanc, multigrain et bagel), yogourt nature et aux fruits, confitures, fromage à la crème et salade de fruits frais

Café, café décaféiné, thé, tisane, jus d'orange et jus de pamplemousse

24 / personne



LES À-CÔTÉS

- Gruau 5 / personne
- Oeufs durs 3 / personne
- Wrap matin 7 / personne

AUTRES SÉLECTIONS

EXTRAS - À LA CARTE

- Panier de viennoiseries assorties (croissants, chocolaines et mini muffins) 38 / douzaine
- Assortiment de yogourts 3 / chaque
- Barre granola maison 5 / par personne
- Bagel, saumon fumé et fromage à la crème 9 / personne
- Frappé aux fruits frais « smoothie » 6,50 / personne
- Brochette de fruits 5 / personne
- Salade de fruits frais 6 / personne
- Plateau de fruits frais 8 / personne
- Fruit entier 3,50 / chaque
- Plateau de fromages du Québec et ses accompagnements (2 oz / personne) 11 / personne
- Bouteille d'eau de source ou minérale 7 / bouteille
- Café, café décaféiné, thé et tisane 23 / litre
- Jus d'orange ou jus de pamplemousse 18 / pichet (1,89 l)
- Assortiment de biscuits et biscottis maison 48 / douzaine
- Boissons gazeuses 4,50 / chaque
- Carrés alsaciens (minimum 2 dz) 36 / douzaine
- 4 quarts marbré 36 / douzaine
- Palmiers trempés dans le chocolat 36 / douzaine
- Parfaits aux petits fruits 7 / personne
- Pains aux bananes 36 / douzaine
- Pains assortis (bananes, citron, courgettes, pommes et canneberges, dattes) 36 / douzaine

NOS PAUSES CAFÉS CLASSIQUES

Minimum de 10 personnes*

PAUSE CAFÉ

Café, café décaféiné, thé et tisane

23 / litre, *minimum de 3 l*

PAUSE NESPRESSO®

Machine Nespresso® avec assortiment de capsules

4,50 / capsule

PAUSE SUCRÉE

Biscuits, carrés alsaciens et salade de fruits

Café, café décaféiné, thé et tisane

16 / personne

Ajoutez des beignets pralinés ou aux fruits + 3 / personne

PAUSE SALÉE

Plateau de légumes et trempettes maison, panier de nachos avec houmous, guacamole et mélange d'olives marinées

Café, café décaféiné, thé et tisane

16 / personne

PAUSE CHOCOLATÉE

Quatre quarts marbré choco-vanille, biscuits au chocolat, brownies, plateau de fruits chocolatés et pretzels trempés dans le chocolat

Café, café décaféiné, thé et tisane

20 / personne

PAUSE GOURMANDE

Fruits frais et baies à la menthe, «coffee-cake», chausson pommes

Café, café décaféiné, thé, tisane et jus de fruits en bouteille

18 / personne

PAUSE CAFÉ PERMANENTE

Du café frais vous sera servi 4 fois par jour.

Café, café décaféiné, thé et tisane

24 / personne



NOS PAUSES CAFÉS CLASSIQUES (SUITE)

Minimum de 10 personnes*

PAUSE DU TERROIR

Légumes marinés et ses condiments, assiette de fromages du Québec et fruits secs, charcuteries, pain baguette et assortiment de noix

Café, café décaféiné, thé et tisane

26 / personne

PAUSE SANTÉ

Parfait aux petits fruits, barre granola maison, salade de fruits frais, frappé aux fruits frais «smoothie» et compote de fruits.

Café, café décaféiné, thé et tisane

18 / personne

PAUSE GLACÉE

4 variétés de crème glacée, chantilly, cerises marasquin, caramel, fudge, confiture aux fruits et noix de coco grillée

Café, café décaféiné, thé et tisane

24,50 / personne



NOTRE BOÎTE À LUNCH

Entrée:

- Salade du chef

Choix de (1) sandwich parmi cette sélection:

- Charcuteries italiennes, cornichon et moutarde de Dijon
- Brie crémeux, pomme verte et salade romaine
- Bagel saumon fumé et fromage à la crème
- Poulet grillé, emmental et mayonnaise au pistou
- Rôti de bœuf et oignons caramélisés
- 🌱 • Sandwich à la viande fumée
- Wrap BLT (bacon, laitue, tomate)
- 🌱 • Roulé aux légumes grillés
- Focaccia toute garnie
- 🌱 • Focaccia végétarienne
- Croissant jambon à l'érable, fromage de chèvre

Inclus avec votre boîte à lunch:

- Croustille en portion individuelle
- Légumes et trempette
- 1 fruit entier
- Boisson gazeuse

30 / personne
















🌱 : Option végétarienne 🚫 : Option sans lactose

NOTRE SÉLECTION DE DÎNER - BUFFET





BUFFET FROID

Minimum de 10 personnes*

Choix de (2) entrées parmi cette sélection pour votre groupe

-   • Potage du moment + 4 / personne
-   • Plateau de légumes grillés
-  • Salade de taboulé à l'orientale
-   • Salade de fenouil au pamplemousse
- Salade César (Émincé de poulet + 5 / personne)
-   • Salade mesclun et légumes croquants
-  • Salade de roquette, juliennes d'endive et cheddar
-  • Salade de tomates et bocconcini marinée à l'huile de basilic
-  • Salade Piemontaise
- Terrine du moment et ses condiments
-  • Plateau de charcuteries et ses accompagnements

Choix de (3) sandwichs parmi cette sélection pour votre groupe

- Charcuteries italiennes, cornichon et moutarde de Dijon
- Brie crémeux, pomme verte et salade romaine
- Bagel saumon fumé et fromage à la crème
- Poulet grillé, emmental et mayonnaise au pistou
- Rôti de bœuf et oignons caramélisés
-  • Sandwich à la viande fumée
- Wrap BLT (bacon, laitue, tomate)
-   • Roulé aux légumes grillés
- Focaccia toute garnie
-  • Focaccia végétarienne
- Croissant jambon à l'érable, fromage de chèvre
- Ajoutez des frites + 4 / personne

Choix de (1) dessert parmi cette sélection pour votre groupe

- Crème brûlée du moment
- Tartelettes aux citrons
- Mousse au chocolat
- Assiette de biscottis, brownies et biscuits
- Assortiment de 3 desserts au choix du chef

Café, café décaféiné, thé et tisane





Assortiments de jus et de boissons gazeuses + 4,50 / unité

36 / personne


















BUFFET CHAUD

Minimum de 10 personnes*

Choix de (2) entrées parmi cette sélection pour votre groupe

- Potage du moment + 4 / personne
- Plateau de légumes grillés
- Salade de taboulé à l'orientale
- Salade de fenouil et pamplemousse
- Salade César (Émincé de poulet + 5 / personne)
- Salade mesclun et légumes croquants
- Salade de roquette, juliennes d'endive et cheddar
-   • Salade de tomates et bocconcini marinée à l'huile de basilic
-   • Salade Piemontaise
- Terrine du moment et ses condiments
- Plateau de charcuteries et ses accompagnements

Choix de (2) plats parmi cette sélection pour votre groupe

-   • Pavé de saumon rôti et sauce vierge aux tomates fraîches et séchées
-   • Sauté de crevettes et juliennes de légumes croquants
-   • Macreuse de bœuf grillée, sauce au choix: poivre, champignons ou Gorgonzola
-  • Côtes levées façon Méchant Bœuf avec sauce BBQ Jack
-   Daniel's®
-   • Bœuf bourguignon et sa garniture classique
- Poitrine de poulet grillée et sauce au choix: thym, gorgonzola ou champignons
-  • Cannelloni maison à la ricotta et aux champignons avec sauce arrabbiata
- Fricassée de poulet à la crème de champignons
-  • Osso bucco à la milanaise
- Moussaka d'agneau
-  • Moussaka au tofu
-    • Sauté de lentilles au cari et lait de coco

Tous nos plats de viandes et de poissons sont servis avec l'accompagnement du jour

Choix de (1) dessert parmi cette sélection pour votre groupe

- Crème brûlée du moment
- Tartelettes aux citrons
- Mousse au chocolat
- Assiette de biscottis, brownies et biscuits
- Assortiment de 3 desserts au choix du chef

Café, café décaféiné, thé et tisane

Assortiments de jus et de boissons gazeuses + 4,50 / unité

44 / personne

Pour toute sélection additionnelle, un supplément de 4\$ par personne sera facturé.



* Pour les groupes de 15 personnes et moins, un frais de main d'œuvre de 75\$ sera appliqué

 : Option végétarienne  : Option sans lactose
 : Option sans gluten






NOTRE SÉLECTION DE DÎNER - À L'ASSIETTE

Minimum de 18 personnes
Temps de service minimum : 1 h 15

Choix de (1) entrée pour le groupe:

Potage du jour  
Salade mesclun, tomates cerises
et copeaux de Pecorino Romano

Choix de (1) plat principal
pour le groupe

Filet de saumon avec salsa de fruits exotiques  
Bavette de bœuf grillée avec jus au thym frais aux échalotes  
Poitrine de poulet garnie de prosciutto et bocconcini
 Cannelloni maison au ricotta et champignons avec sauce arrabbiata




Dessert pour le groupe

Dessert surprise du Chef

Café, café décaféiné, thé et tisane après dessert

Assortiments de jus et de boissons gazeuses
+ 4,50 / unité

45 / personne

 : Option végétarienne  : Option sans lactose  : Option sans gluten

Il est possible d'offrir 2 options de plat principal à votre groupe, pour un frais supplémentaire de 10\$ par personne. Pour se faire, nous vous demandons de nous fournir le décompte final pour l'ensemble des invités 10 jours avant la date de votre événement. Il sera toujours possible de faire des changements à l'intérieur de ces 10 jours au coût de 20\$ par plat modifié. Afin d'assurer le confort de vos invités, nous vous demandons un marque-place identifiant le nom et le choix de repas pour chaque personne d'un groupe de 40 participants ou plus.

NOTRE SÉLECTION DE CANAPÉS

Minimum de 1 douzaine par item



SALÉS - FROID

- Tartelette au crabe, crème de chou-fleur et piment d'espelette
- Brochette de prosciutto, melon et mélisse 🍷
- Mini bagel de saumon fumé, crème fraîche et fines herbes
- Mini navette jambon érable
- Mini navette oeufs et fines herbes
- Mini navette, salade de thon et parmesan

36 / douzaine

SALÉS - CHAUD

- Arancini croustillant au chorizo
- Arancini croustillant aux champignons
- Satay de poulet avec sauce aux arachides
- Brochette de canard, chutney de canneberges 🍷 🌾

36 / douzaine

SALÉS - CHOIX DU CHEF CHAUD ET FROID

Créations saisonnières du Chef

42 / douzaine

SUR BARQUETTES BASILIC SÉSAME

(Traces d'arachides)

- Tartare de saumon
- Tartare de bœuf Angus
- Pissaladière et tapenade d'olive

38 / douzaine

DE LUXE

- Crevette tigrée, salsa mangue et gingembre 🍷 🌾
- Gâteau de crabe avec mayonnaise safranée
- Mini burger de bœuf (3 dz. minimum)
- Mini sandwich grillé au fromage
- Mini poutine

48 / douzaine

SUCRÉS

- Tartelette aux fruits ou au citron
- Mini brownie
- Choix de la pâtisseries

48 / douzaine

SUR PAIN DE MIE ASSORTIS

- Terrine campagnarde, cornichons français
- Ratatouille et parmesan mozzarella et pesto
- Canard fumé et poires pochées 🍷

38 / douzaine

ROYAUX

- Cigare de foie gras, pommes et érable
- Guédille au homard
- Huîtres, caviar de pamplemousse 🍷 🌾
- Mousse de foie gras, figes et porto
- Blinis nature, saumon gravlax, yogourt à l'aneth et caviar d'esturgeon

52 / douzaine

EXTRAS - À LA CARTE

- Mélange de noix
- Croustilles maison 🍷 🌾
- Mélange d'olives marinées
- Bretzels
- Craquelins à la bière rousse

6 / personne

🍷 : Option sans lactose 🌾 : Option sans gluten

NOTRE SÉLECTION DE STATIONS ET PLATEAUX

Minimum de 25 personnes

STATIONS

Sur une base de 25 personnes

- Poulet frit a la bière et aux épices cajun 180
- Saumon fumé et ses garnitures 190
- Plateau de fruits frais 120
- Plateau de crudités et trempettes 85
- Plateau de fromages du Québec 180
- Plateau de sushis et condiments 325
(3 morceaux par invité)
- Côtelettes d'agneau 390
(3 morceaux par invité)
- Sandwichs de viande fumée 185
- Bar cru 480
(huîtres, crevettes, salade de calmars, tartare de poisson)
- Côtes levées de bœuf braisées au vin rouge 450
- Filet de saumon en écailles de pommes de terre douces Prix du marché
- Foie gras de canard mi-cuit au torchon 450
(2 morceaux de 30 gr par personne)
- Légumes racines 160
- Féculent 120
- Bar a salade 200
(mesclun et légumes croquants, salade de roquette et fromage parmesan ou feta, vinaigrettes et salade César)

Stations du Chef (pour 25 personnes)

- Pâtes et deux choix de sauces 380
- Côte de bœuf rôtie Prix du marché



PRÉSENCE D'UN CHEF À LA STATION















40 / heure / Chef

Minimum de 4 heures














BUFFET DU SOIR

Minimum de 10 personnes*

Choix de (2) entrées parmi cette sélection
(Potage du moment inclus):

-   • Plateau de légumes grillés
-  • Salade de taboulé à l'orientale
-   • Salade de fenouil au pamplemousse
-   • Salade César (Émincé de poulet + 5 / *personne*)
-   • Salade mesclun et légumes croquants
-  • Salade de roquette, juliennes d'endive et cheddar
-  • Salade de tomates et mozzarella « Di Buffala » marinée à l'huile de basilic
-  • Salade Piemontaise
-  • Terrine du moment et ses condiments (+3/*personne*)
-  • Plateau de charcuteries et ses accompagnements (+3/*personne*)

Choix de (2) plats parmi cette sélection:

-   • Pavé de saumon rôti et sauce vierge aux tomates fraîches et séchées
-   • Sauté de crevettes et juliennes de légumes croquants (+5/*personne*)
-   • Macreuse de boeuf grillée, sauce au choix: poivre, champignons ou Gorgonzola
-   • Côtes levées façon Méchant Bœuf avec sauce BBQ Jack Daniel's® (+5/*personne*)
-   • Bœuf bourguignon et sa garniture classique
-   • Poitrine de poulet grillée et sauce au choix: thym, gorgonzola ou champignons
-  • Cannelloni maison à la ricotta et champignons avec sauce arrabiata



Tous nos plats de viandes et de poissons sont servis avec l'accompagnement du jour

Desserts:

- Plateau de fruits frais
- Assortiment de desserts au choix du Chef

Café, café décaféiné, thé et tisane

60 / personne

 : Option végétarienne  : Option sans lactose  : Option sans gluten









Pour toute sélection additionnelle, un supplément de 6\$ par personne sera facturé

NOTRE SÉLECTION DE SOUPER- À L'ASSIETTE

MENU SONNET

Menu 3 services

Choix de (1) entrée pour le groupe:

- Potage du jour  
- Gravlax de saumon au nori, salade de jeunes pousses 
- Déclinaison de tomates mozzarella, balsamique fumé 
- Carpaccio de canard aux olives noires, fine ratatouille à la verveine  

Choix de (1) plat principal pour le groupe:

- Filet de vivaneau en vert pré, tagliatelle de légumes à l'oseille
- Contre filet de veau de lait aux champignons, gnocchi aux épinards
- Filet de pintade rôti aux épices douces, frites de polenta aux abricots

Dessert:

Inspiration du moment

Café, café décaféiné, thé et tisane

66 / personne

Ajouter un service

Granité alcoolisé du moment 5 / personne

ou

Assiette de 3 fromages du Québec 9 / personne

Il est possible d'offrir 2 options de plat principal à votre groupe. Pour se faire, nous vous demandons de nous fournir le décompte final pour l'ensemble des invités 10 jours avant la date de votre événement. Afin d'assurer le confort de vos invités, nous vous invitons à faire marque-place identifiant le nom et le choix de repas pour chaque personne d'un groupe de 40 participants ou plus. Nous vous offrons de faire les choix de plat sur place pour un supplément de 10\$ par personne pour les groupes de 40 personnes et moins. Pour tous les groupes de 41 personnes et plus, aucun choix sur place ne sera accepté.

Pour les groupes de 15 personnes et moins, un frais de main d'oeuvre de 75\$ sera appliqué

 : Option sans lactose  : Option sans gluten





NOTRE SÉLECTION DE SOUPER - À L'ASSIETTE




MENU PRÉLUDE

Menu 4 services


Choix de (1) entrée pour le groupe :

- Soupe du jour  
- Déclinaison de tomates mozzarella, balsamique fumé

Choix de (1) deuxième entrée pour le groupe :

- Gravlax de saumon au nori, salade de jeunes pousses 
- Carpaccio de canard aux olives noires, fine ratatouille à la verveine  

Choix de (1) plat principal pour le groupe :

- Filet de vivaneau en verts prés, Tagliatelle de légumes à l'oseille 
- Contre filet de veau de lait aux morilles, gnocchi aux épinards
- Filet de pintade rôti aux épices douces, frites de polenta aux abricots
- Bœuf coupe New York, sauce espagnole, purée de panais aux châtaignes rôties

Dessert :

Inspiration du moment

Café, café décaféiné, thé et tisane

78 / personne

Ajouter un service

Granité alcoolisé du moment 5 / personne

ou

Assiette de 3 fromages du Québec 9 / personne

Il est possible d'offrir 2 options de plat principal à votre groupe. Pour se faire, nous vous demandons de nous fournir le décompte final pour l'ensemble des invités 10 jours avant la date de votre événement. Afin d'assurer le confort de vos invités, nous vous invitons à faire marque-place identifiant le nom et le choix de repas pour chaque personne d'un groupe de 40 participants ou plus. Nous vous offrons de faire les choix de plat sur place pour un supplément de 10\$ par personne pour les groupes de 40 personnes et moins. Pour tous les groupes de 41 personnes et plus, aucun choix sur place ne sera accepté.

Pour les groupes de 15 personnes et moins, un frais de main d'oeuvre de 75\$ sera appliqué.

 : Option sans lactose  : Option sans gluten

NOTRE SÉLECTION DE SOUPER - À L'ASSIETTE

MENU ROYAL

Menu 6 services

Premier service (Choix de (1) plat) :

- Déclinaison de tomates mozzarella, balsamique fumé 🍷
- Gravlax de saumon au nori, salade de jeunes pousses 🍷
- Carpaccio de canard aux olives noires, fine ratatouille à la verveine 🍷 🍷

Deuxième service (Choix de (1) plat) :

- Ravioles de homard, jus de crustacés au safran
- Escalopes de foie gras aux agrumes, fenouil grillé 🍷 🍷

Troisième service (Choix de (1) plat) :

- Filet de vivaneau en verts prés, tagliatelle de légumes à l'oseille 🍷
- Pavé de morue noire, sauce caraïbe, chayotte et eddo braisé 🍷 🍷

Quatrième service (Choix de (1) plat) :

- Contre filet de veau de lait aux morilles, gnocchi aux épinards
- Filet de pintade rôti aux épices douces, frites de polenta aux abricots moelleux
- Filet de bœuf grillé, sauce espagnole, purée de panais aux châtaignes rôties

Cinquième service:

Assiette de fromages fins du Québec

Dessert:

Inspiration du moment

Café, café décaféiné, thé et tisane

90 / personne

Il est possible d'offrir 2 options de plat principal à votre groupe. Pour se faire, nous vous demandons de nous fournir le décompte final pour l'ensemble des invités 10 jours avant la date de votre événement. Afin d'assurer le confort de vos invités, nous vous invitons à faire marque-place identifiant le nom et le choix de repas pour chaque personne d'un groupe de 40 participants ou plus. Nous vous offrons de faire les choix de plat sur place pour un supplément de 10\$ par personne pour les groupes de 40 personnes et moins. Pour tous les groupes de 41 personnes et plus, aucun choix sur place ne sera accepté.

Pour les groupes de 15 personnes et moins, un frais de main d'œuvre de 75\$ sera appliqué.

NOTRE SÉLECTION DE 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

BAR À LA CARTE DE BASE**

- Vodka, rhum, gin, scotch et digestif
9 / verre
- Vin maison (blanc et rouge)
40 / bouteille
- Bière
8 / bière

BOUTEILLES SUR DEMANDE

Rhum, vodka, gin, whiskey, single malt,
cognac et porto

Informez-vous sur nos prix

BAR OUVERT POPULAIRE*

Incluant :

Bières et vin maison (blanc et rouge)
Sélection d'alcool populaire¹

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

¹Notre sélection populaire :

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

BAR OUVERT DELUXE*

Incluant :

Bières et vin maison (blanc et rouge)
Sélection d'alcool deluxe²

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

²Notre sélection deluxe :

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

*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.

- Un service de sommelier est disponible à 125 / heure (min. 1 heure)
- Notre mixologue peut créer un cocktail personnalisé pour votre évènement au coût de 12 / verre

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

NOTRE SÉLECTION DE VINS

CHAMPAGNES:

Prosecco Ruffino	50
California, Chandon brut Réserve	70
Champagne Brut, Impérial, Moët & Chandon	130

BLANCS

Léon Beyer Rielsing (France)	46
Kim Crawford Sauvignon Blanc (Nouvelle-Zélande)	49
Oak bank, Chardonnay (Australie)	38
Pinot Blanc Mission Hill (Canada)	44
Chardonnay Mission Hill (Canada)	47
Pouilly-Fuissé Jean-Claude Boisset (France)	56
Sancerre, Domaine Vacheron (France)	71
Château Ste-Michelle (États-Unis)	49

ROUGES

Tom Gore, Cabernet Sauvignon (États-Unis)	48
Oak Bank, Cabernet Sauvignon (Australie)	38
Kim Crawford, Pinot Noir (Nouvelle-Zélande)	49
Bourgogne Gamay Louis Latour (France)	45
Lussac-Saint-Émilion, Château Cap de Merle (France)	45
Barolo, Fontanafredda (Italie)	61
Rioja Reserva, Montecillo (Espagne)	47
Tautavel, Grand Terroir, Gérard Bertrand (France)	45
Toscana lucente, luce Della Vite (Italie)	67

Attention les millésimes peuvent changer suivant les arrivages de la SAQ, Merci.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE L'HÔTEL NELLIGAN

TARIFS

Les tarifs indiqués n'incluent aucune taxe et ne sont pas sujets à commission. Les taxes canadiennes applicables sont 5,00 % pour la TPS et 9,975 % pour la TVQ. Les taux de services applicables aux événements sont de 12,5 % pour les honoraires de services et de 5,5 % pour les honoraires d'administration.

Veuillez noter que les prix pour la nourriture et la boisson peuvent être confirmés d'avance, mais peuvent être sujets à changement sans préavis si confirmés plus de 120 jours avant la date de l'événement.

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.

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.

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 72 heures ou moins avant l'événement. Si le client ne fait pas de choix avant la date mentionnée ci-dessus, l'hôtel se réserve le droit de faire ce choix lui-même dans la catégorie du menu ou du buffet spécifié dans le contrat.

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

CLAUSES SPÉCIFIQUES

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, etc.) dans l'hôtel.

Événements 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) et RE-SONNE 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'aient pas été payés et/ou certaines formalités n'aient pas été remplies. Pour les événements avec DJ ou/et orchestre, les frais de SOCAN et RE-SONNE suivants seront appliqués :

1-100 personnes:	41,13 \$ + 18,51 \$ (frais par événement)
101-300 personnes:	59,17\$ + 26,63 \$ (frais par événement)
301-500 personnes:	123,38 \$ + 55,52 \$ (frais par événement)

Signalisation: Les articles fournis par l'Hôtel Nelligan comme la décoration restent la propriété de l'Hôtel Nelligan. En aucun cas, clous, agrafes, punaises ou autres articles du genre ne peuvent être utilisés. Le client sera tenu responsable des dégâts causés par ses invités ou ses sous-traitants.

Utilisation du nom et de la marque commerciale: Avant d'utiliser le nom de la société ou de l'hôtel, le logo ou la marque commerciale, il y a lieu d'obtenir l'autorisation écrite de l'hôtel.

Sécurité: Ne pas laisser d'objets de valeur dans les salles de réunion. Nous vous prions de fermer les portes des salles lorsqu'elles demeurent inoccupées puisqu'elles sont accessibles au public. Si vous observez quoi que ce soit ou quelqu'un de suspect, nous vous prions d'en informer un représentant de l'Hôtel Nelligan immédiatement.

ARTICLE 10 - 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, dommage et responsabilité qu'il estime nécessaires.



N

NELLIGAN

106, rue St-Paul Ouest, Montréal (QC), H2Y 1Z3
Tél.: 514 788-2040 - 1 877 788-2040 Téléc.: 514 788-2041
www.hotelnelligan.com