



C

HÔTEL
LE CRYSTAL

Forfaits

Mariage



VOTRE MARIAGE

Le voilà enfin, ce jour tant attendu!

Félicitations pour vos fiançailles! Nous vous présentons nos meilleurs vœux de bonheur et tenons à vous accompagner tout au long des préparatifs, afin de faire de ce jour un événement des plus mémorables.

Gracieusetés de l'hôtel en cette journée spéciale:

(incluses dans tous nos forfaits)

- Dégustation du menu choisi
- Lampes d'ambiance
- Nappes et sous-plats argentés, bougeoirs
- Cartons d'assignation de place & menus individuels personnalisés
- Suite exécutive pour votre nuit de noces et petit-déjeuner continental à la chambre
- Chambre de catégorie Deluxe pour célébrer votre premier anniversaire de mariage (selon disponibilité)

◆ FORFAIT CRYSTAL ◆

140\$ / personne

Hors d'œuvres

4 hors d'œuvres / personne

Bar ouvert pour le cocktail

Bar complet ouvert pour une période d'une heure
(aucun shooter)

Dîner 4 services

ENTRÉE — 1 choix

Gravlax de saumon à la vodka et betterave
pousses du moment, mousseline de pois verts, pain Pumpernickel

Tarte fine de topinambours et poires
oignons doux, gratiné au gouda Fin Renard, salade mesclun du terroir,
gelée de damari de Massawippi

Salade gourmande au foie gras et jambon de canard
petits fruits séchés, vinaigrette laurentienne

POTAGE — 1 choix

Potage à la tomate et purée de basilic

Potage de courgettes et coriandre

Potage de courges rouges et oignons blancs

Potage vert de poireau et céleri

PLATS PRINCIPAUX — 1 choix

Médailillon de porc Nagano rôti
coulis d'oignons au cheddar de l'Isle-aux-Grues

Omble chevalier poêlé
compote de tomate bella à l'anis et au carvi

Pavé de veau de grain du Québec poêlé
jus à l'estragon et à l'armoise

Blanc de volaille rôtie
coulis de cerises de terre et bardane

* garniture de saison locale associée au choix du plat

GÂTEAU DE MARIAGE

Le gâteau sera élaboré à partir de vos idées lors d'une rencontre
avec notre chef pâtissière

Café frais, café décaféiné, thé et tisane

Service de vin

1/2 bouteille / personne

Barzoli, Trebbiano, Italie

Barzoli, Montepulciano, Italie

BAR EN SOIRÉE SUR UNE BASE PAYANTE

Enfant entre 6 et 12 ans ~ 45\$, entre 13 et 17 ans ~ 67\$, 5 ans et moins sans frais
Tous les prix sont soumis à des frais de 18% de service, 5% de TPS et de 9.975% de TVQ
(sujet à changement sans préavis)



◆ FORFAIT DIAMANT ◆

170\$ / personne

Hors d'œuvres

4 hors d'œuvres / personne

Bar ouvert pour le cocktail

Bar complet ouvert pour une période d'une heure
(aucun shooter)

Dîner 4 services

ENTRÉE — 1 choix

Gravlax de saumon à la vodka et betterave
pousse du moment, mousseline de pois vert, pain Pumpernickel

Tarte fine de topinambours et poires
oignons doux, gratiné au gouda Fin Renard, salade mesclun de terroir,
gelée de damari de Massawippi

Salade gourmande au foie gras et jambon de canard
petits fruits séchés, vinaigrette laurentienne

POTAGE — 1 choix

Potage à la tomate et purée de basilic

Potage de courgettes et coriandre

Potage de courges rouges et oignons blancs

Potage vert de poireau et céleri

PLATS PRINCIPAUX — 1 choix

Médaille de porc Nagano rôti
coulis d'oignons au cheddar de l'Isle-aux-Grues

Omble chevalier poêlé
compote de tomate bella à l'anis et au carvi

Pavé de veau de grain du Québec poêlé
jus à l'estragon et à l'armoise

Blanc de volaille rôtie
coulis de cerises de terre et bardane

* garniture de saison locale associée au choix du plat

GÂTEAU DE MARIAGE

Le gâteau sera élaboré à partir de vos idées lors d'une rencontre
avec notre chef pâtissière

Café frais, café décaféiné, thé et tisane

Service de vin

1/2 bouteille / personne

Barzoli, Trebbiano, Italie

Barzoli, Montepulciano, Italie

BAR OUVERT EN SOIRÉE

Bar complet incluant les digestifs pour une période de **3h** (aucun shooter)

Enfant entre 6 et 12 ans ~ 45\$, entre 13 et 17 ans ~ 67\$, 5 ans et moins sans frais
Tous les prix sont soumis à des frais de 18% de service, 5% de TPS et de 9.975% de TVQ
(sujet à changement sans préavis)





◆ FORFAIT EMERAUDE ◆

190\$ / personne

MENU BONIFIÉ

Hors d'œuvres

4 hors d'œuvres / personne

Bar ouvert pour le cocktail

Bar complet ouvert pour une période d'une heure (aucun shooter)

Bulles pour le toast (Orpailleur brut)

Dîner 4 services

ENTRÉE — 1 choix

Gravlax de saumon à la vodka et betterave
pousse du moment, mousseline de pois vert, pain Pumpernickel

Tarte fine de topinambours et poires
oignons doux, gratiné au gouda Fin Renard, salade mesclun de terroir,
gelée de damari de Massawippi

Salade gourmande au foie gras et jambon de canard
petits fruits séchés, vinaigrette laurentienne

POTAGE — 1 choix

Potage à la tomate et purée de basilic

Potage de courgette et coriandre

Potage de courge rouge et oignon blanc

Potage vert de poireau et céleri

PLATS PRINCIPAUX — 1 choix

Omble chevalier poêlé
compote de tomate bella à l'anis et au carvi

Pavé de veau de grain du Québec poêlé
jus à l'estragon et à l'armoise

Filet de bœuf grillé

jus à l'amélanche

Flétan rôti aux épices des bois

crème à la laitue de mer

* garniture de saison locale associée au choix du plat

GÂTEAU DE MARIAGE

Le gâteau sera élaboré à partir de vos idées lors d'une rencontre
avec notre chef pâtissière

Café frais, café décaféiné, thé et tisane

Service de vin

1/2 bouteille / personne

Barzoli, Trebbiano, Italie

Barzoli, Montepulciano, Italie

BAR OUVERT EN SOIRÉE

Bar complet incluant les digestifs pour une période de 3h (aucun shooter)

Enfant entre 6 et 12 ans ~ 45\$, entre 13 et 17 ans ~ 67\$, 5 ans et moins sans frais
Tous les prix sont soumis à des frais de 18% de service, 5% de TPS et de 9.975% de TVQ
(sujet à changement sans préavis)

T ABLE DE FIN DE SOIRÉE & BULLES

Sucré (à la douzaine)

- Biscuits au goût du jour ~ 30
- Brownies au parfum du jour ~ 36
- Tartelettes aux fruits du moment ~ 36
- Tartelettes au sucre ~ 36
- Truffes maison ~ 36
- Lolipop cakes ~ 40
- Cupcakes maison ~ 40
- Macarons, parfums variés ~ 40
- Mignardises assorties ~ 44

Bar à bonbons (kg ~ 50) (autres options également disponibles)

- Requins bleus
- Mûres suédoises Allan
- Jelly Belly, saveurs mélangées
- Jolly Rancher, saveurs assorties
- Hershey Kisses
- Pingouins à la pêche
- M&M natures
- Cœurs chocolats: rose, argent, blanc, bleu Tiffany, noir
- Crème whips fraises
- Lunes de miel choco caramel

Stations (à la douzaine)

- Cornets de frites maison ~ 36
- Grilled cheese au fromage du Québec ~ 48
- Petites poutines, fromage en grain Les Patriotes ~ 48
- Minis hot dogs garnis—saucisse de veau ~ 54
- Minis burgers de bœuf, pain brioché ~ 54
- Petites poutines maison et viandes confites ~ 54
- Sandwichs à la viande fumée de Montréal ~ 54

Piq'assiette du Québec

- Charcuteries artisanales du Québec (plateau 4 pers. ~ 29)
- Fromages fins (plateau 4 pers. ~ 29)
- Poissons fumés maison (plateau 4 pers. ~ 29)

Fruits

- Verrine de fruits (unité ~ 8)
- Fruits tranchés en plateau (par pers. ~ 7)
- Salade de fruits maison (par pers. ~ 6)

Bulles

- Champagne Delamotte, Brut ~ 126
- Domaine de l'Orpailleur, Brut ~ 59

Tous les prix sont soumis à des frais de 18% de service, 5% de TPS et de 9.975% de TVQ (sujet à changement sans préavis)





RÉFÉRENCES

Photographes

John Koo Photography : <http://www.johnkoophotography.com/>
Annie + Ned : <http://studio-fb.com/>

DJ et maîtres de cérémonie

Les Productions Articulé : <http://productionsarticule.com/>

Célébrant

Mariages à Bras Ouverts : <http://www.mariagesabrasouverts.com/>

Planification de mariage

Andréanne & Co : <http://www.andreanne.co/mariages/>

Vidéo

GoBrien Productions : www.gobrien.ca



Pour plus de renseignements, contactez **Amélie Patry-Mayette, gestionnaire ventes banquets**
apatry@hotellecrystal.com | 514-373-2266

1100 RUE DE LA MONTAGNE | MONTRÉAL | H3G 0A1 | 514.861.5550 | HOTELCRYSTAL.COM