

*Venez découvrir
l'Hôtel Ambassadeur*



TABLE DES MATIÈRES

<i>Les pauses café</i>	3
<i>Les buffets froids*</i>	4
<i>Les buffets chauds*</i>	5
<i>Les choix buffet</i>	6
<i>Les choix buffet</i>	7
<i>Les petits déjeuners*</i>	8
<i>Le brunch</i>	9
<i>Les boîtes à lunch</i>	10
<i>Le menu du midi*</i>	11
<i>Les banquets du soir*</i>	12
<i>Les menus enfant</i>	13
<i>Les bouchées cocktails</i>	14
<i>La carte des vins</i>	15
<i>Les boissons</i>	16
<i>Nos politiques banquet</i>	17
<i>Les capacités des salles de réunions</i>	18



Les pauses café

Café

Jus

Café et jus

Liqueur douce

Bouteille d'eau

Viennoiseries (1 portion)

Muffins (1 portion)

Croissant (1 portion)

Chocolatine (1 portion)

Biscuits

Plateau de fruits et fromages cheddar

Salade de fruits



*Les buffets froids**

Buffet froid 1

Crudités et trempette

3 choix de sandwich

2 choix de salade

Assiette de viandes froides

Plateau de fromage cheddar et fruits de saison

Pain et beurre

Dessert

Café ou thé

Buffet froid 2

Crudités et trempette

3 choix de sandwich

3 choix de salade

Assiette de charcuteries (terrines et viandes froides)

Plateau de fromages assortis et fruits de saison

Mousseline de saumon fumé, crevettes et truite fumée

Pain et beurre

Dessert

Café, thé

Plateau de saumon fumé, crevette et truite fumée extra de 6.00\$

** Un minimum de 15 personnes est exigé*



*Les buffets chauds**

Buffet chaud 1

Potage du moment
1 choix de salade
2 choix de plats principaux (dans la catégorie #1)
1 accompagnement
Légume du chef
Pain et beurre
Dessert, café ou thé

Buffet chaud 2

Bouchées
Potage du moment
3 choix de salade
2 plats principaux (dans la catégorie #1 et #2)
1 accompagnement
Légume du chef
Assiette de charcuteries (terrines et viandes froides)
Mousseline de saumon fumé, crevettes et truite fumée
Assiette de fromages assortis et fruits de saison
Pain et beurre
Dessert, café ou thé

Buffet chaud et froid

Potage du moment
2 choix de sandwich
2 choix de salade
2 choix de plats principaux (dans la catégorie #1 et #2)
1 accompagnement
Légumes du chef
Plateau de fromage cheddar et fruits de saison
Pain et beurre
Dessert, café ou thé

**Un minimum de 15 personnes est exigé*



Les choix buffet

Sandwiches

Baguettine farcie à la salade de poulet au pesto
Baguettine farcie à la salade aux œufs florentins
Focaccia au thon et pesto
Panini au fromage et forêt noire
Ciabatta au saumon fumé et fromage à la crème
Roulé de tortillas à la dinde
Roulé de tortillas jambon et fromage

Salades

Salade grecque
Salade César
Taboulé aux légumes et bruschetta
Salade crémeuse de pâtes
Salade niçoise (thon, pommes de terre, anchois et pommes)
Salade de chou crémeuse
Salade verte, vinaigrette maison
Salade mesclun, vinaigrette balsamique

Accompagnements

Pommes de terre parisienne boulangère
Pommes de terre dauphinoise
Pommes de terre purée
Pomme de terre au four
Légumes californiens
Jardinière de légumes
Bâtonnets de carottes
Riz basmati aux courgettes
Riz Pilaf aux légumes

Les choix buffet

Plats principaux

Catégorie #1

œ Poisson

Filet de Basa

Filet de sole

Filet de truite

Choix de sauce :

≈ Citron et beurre blanc

≈ Aux agrumes

≈ À l'aneth

≈ Tartare (cuisson poché ou grillé)

œ Pâtes

Lasagne

Linguini

Penne

Ravioli

Tortellini

Choix de sauce :

≈ Jardinière au pesto

≈ Alfredo

≈ Rosé

≈ Carbonara

≈ Arrabiata

œ Poulet

Poitrine de poulet aux agrumes

Suprême de poulet parmigiana

œ Bœuf

Bœuf braisé, demi-glace, tomate

Bœuf aux légumes

œ Porc

Longe de porc sauce moutardier

œ Veau

Escalope de veau parmigiana

Catégorie #2

œ Bœuf

Bœuf bourguignon

Rôti de bœuf au jus

œ Porc

Sauté de porc marengo

œ Poulet

Coq au vin aux champignons

œ Veau

Blanquette de veau

œ Poisson

Pavé de saumon

(accompagné d'un choix de sauce)



*Les petits déjeuners**

Buffet Américain Complet

Œufs brouillés

Bacon et saucisses

Pommes de terre rissolées

Viennoiseries

Plateaux de fruits frais

Yogourt

Fromage cheddar

Creton

Confitures

Jus variés

Café, thé, infusion

Buffet Continental

Viennoiseries

Plateaux de fruits frais

Yogourt

Fromage cheddar

Confitures

Jus varié

Café, thé, infusion

** Un minimum de 15 personnes est exigé*

Le brunch

Œufs brouillés

Crêpes

Bacon

Pommes de terre

Plateau de fromage cheddar

Fruits frais et séchés

Céréales

Croissants

1 plat chaud (catégorie #1)

1 accompagnement

2 salades

Pains assortis

Dessert

Café et jus variés

**Un minimum de 15 personnes est exigé*



Les boîtes à lunch

Boîte à lunch #1

Crudités et Trempette ou yogourt

Fromage

Fruit entier

Tortilla roulée jambon et fromage

Ou

Tortilla à la dinde

Barre tendre

Jus de fruits

Boîte à lunch #1

Yogourt

Tortilla roulée jambon et fromage

Ou

Tortilla à la dinde

Fruit entier

Jus de fruits



*Le menu du midi**

Potage du moment

Plats principaux

Lasagne à la viande

Spaghetti à la viande

Casserole de fruits de mer (extra de 3,00\$)

Filet de poulet sauce aux herbes

*Fettucini (choix de sauce**) et salade César*

Steak 5oz et frites (cuisson médium) (extra de 3,00\$)

Salade César au poulet

Filet de sole

Poitrine de poulet aux agrumes

Rosbif au jus (extra de 3,00\$)

Salade Grecque

Dessert, café

** Un minimum de 15 personnes est exigé*

*** Jardinière au pesto/Alfredo/Rosé/Carbonara/Arrabiata*



*Les banquets du soir**

Choix d'entrées

Mousseline de foie de volaille
Terrine de gibier et ses confits
Salade de tomates et bocconcini
Salade de melon et crevettes
Salade jardinière au fromage de chèvre
Feuilleté d'escargot au pernod
Duo de poissons fumés
Canard séché au confit d'orange
Baluchon aux fruits de mer

Potage du moment

Choix de plats principaux

Sauté de filet mignon aux trois poivres
Suprême de poulet sauce aux fines herbes
Filet de porc à la moutarde de meaux
Filet de porc caramélisé sauce érable
Escalope de veau forestière
Filet de saumon au beurre blanc et citron
Suprême de volaille à la florentine et au fromage de chèvre
Ossobucco et son couscous
Filet mignon 6 oz sauce aux poivres et champignons (cuisson médium)
Magret de canard sauce au porto et portobello
Côte de bœuf au jus
Entrecôte AAA Angus sauce au cognac

**Servi avec l'accompagnement de votre choix (voir page 6)*

Dessert et café

** Un minimum de 15 personnes est exigé*

***Si vous désirez apporter votre gâteau d'anniversaire, de mariage ou autre et ce en remplacement du dessert déjà inclus, le prix du menu reste le même pour combler les frais de découpe du gâteau.*

Les menus enfant

*Menu banquet**

Potage du moment

*Choix de plats principaux***

Spaghetti à la viande

ou

Lasagne gratinée

ou

Croquettes de poulet

Dessert, jus ou lait

***1 choix de plat doit être sélectionné à l'avance*

** Enfants de 12 ans et moins seulement*

*Buffet**

Tarif du buffet sélectionné à moitié prix

**Enfants de 12 ans et moins seulement*



Les bouchées cocktails

Bouchées chaudes

Mini pizza ou saucisse cocktail ou poulet popcorn

14.99\$ la douzaine

Bouchées froides (servi sur craquelin)

Mousse de foie de volaille ou terrine de canard ou fromage de chèvre et pesto

14.99\$ la douzaine

Bouchées chaudes de luxe

Baluchon de fruits de mer ou mini fondu parmesan ou ailes de poulet

19.99\$ la douzaine

Bouchées froides de luxe

Crevettes sauce cocktail ou saumon fumé et fromage à la crème ou tartare de saumon ou tartare de bœuf

19.99\$ la douzaine

Grignotines

Crudités (selon la saison) et trempettes

3.79\$ par personne

Panier de croustille

3.49\$ par panier

Service inclus, taxes en sus

Prix sujets à changements sans préavis



La carte des vins

Vin blancs (6 verres/bouteille)

Rio de Plata, Chardonnay – Argentine #515882 32 \$
Aromatique et rond – Pâtes crémeuses, porc et saumon

Reserva de Peron, Torrontes – Argentine #628149 35 \$
Fruité et vif – Poissons, sushis et fromages

Gallo, Chardonnay – Californie #235598 39 \$
Fruité et doux - Porc, saumon, pâtés et terrines

Vin rouges (6 verres/bouteille)

Rio de Plata, Merlot – Argentine #515890 32 \$
Aromatique et souple – Pizza, pâtes et charcuteries

Reserva de Peron, Syrah – Argentine #574905 35 \$
Aromatique et souple – Viandes rouges grillées, gibier à plumes

Gallo, Cabernet-Sauvignon – Californie #223552 39 \$
Aromatique et souple – Porc, pizza et pâtes à la viande

Vin maison (8 verres/bouteille)

Miglianico, Montepulciano d'Abruzzo - Italie 32 \$ litre / 6 \$ verre
blanc #527499

Délicat et léger – Poissons et fruits de mer pochés, pâtes au pesto
rouge #518712

Fruité et généreux – Veau, charcuteries et pâtes à la viande

Mousseux (6 verres/bouteille)

Codorniu Clasico Seco Cava – Espagne #503508 39 \$

Choix des vins et prix sujets à changements sans préavis, selon la disponibilité de la SAQ

Autres produits sur demande

Service inclus, taxes en sus



Les boissons

Bière

Canadienne en bouteille 5 \$

Spiritueux

De base 6.50\$
(vodka, rhum, gin, whisky)

Punch maison alcoolisé 4.50\$

Sans alcool

Punch maison non alcoolisé 3.50\$
Liqueurs douces, Perrier 3.75\$
Virgin César 3.75\$
Jus 3.75\$

Frais de service de bar de 100\$ si moins de 200\$ de consommations

Service inclus, taxes en sus

Prix sujets à changements sans préavis

Nos politiques banquet

Dépôts et paiements

- ☞ Un premier dépôt de 30% de la valeur du contrat est exigé à la signature de celui-ci.
- ☞ Un deuxième dépôt d'une valeur de 75% de la balance est payable 15 jours avant l'événement.
- ☞ Le paiement final est exigé le jour de l'événement.
- ☞ Toutes autres consommations achetées lors de la journée et de la soirée sont payable sur place.

Politiques d'annulation

- ☞ 30 jours avant la tenue de l'événement : Remboursement du dépôt
- ☞ 20 jours avant la tenue de l'événement : Dépôt non remboursable
- ☞ Moins de 7 jours avant la tenue de l'événement : Facturation totale de la valeur estimée du banquet (sauf cas de force majeure)

Confirmation

- ☞ Le client s'engage à fournir à l'hôtel le nombre final de convives 7 jours avant l'événement.
- ☞ L'hôtel acceptera la modification de +/- 5% du nombre final et ce, jusqu'à 3 jours avant l'événement.
- ☞ Le nombre final en dossier 3 jours avant l'événement sera le nombre facturé le jour de l'événement.

Animation et Frais de SOCAN

- ☞ Toute animation est permise jusqu'à 1ham.
- ☞ L'hôtel se réserve le droit de faire diminuer la musique s'il juge qu'il y a de l'abus.
- ☞ Des frais de Socan (droits d'auteurs) sont exigés et ceux-ci varient selon le nombre de personnes présentes et le types d'animation. (de 20.56\$ à 59.17\$). Taxes en sus

Tabac et Boisson

- ☞ L'hôtel Ambassadeur est entièrement non-fumeur.
- ☞ En vertu des lois de la RACJ, toute boisson alcoolisée ne provenant pas de l'hôtel ne sera acceptée dans les salles de banquet. L'hôtel se réserve le droit de confisquer toute boisson ne provenant pas de l'hôtel et, en cas de nécessité, d'interdire l'accès à la salle de banquet aux contrevenants.
- ☞ Aucune consommation de boisson alcoolisée ne sera tolérée sur le site extérieur de l'hôtel.
- ☞ L'hôtel se réserve le droit de cesser de servir de la boisson à un individu en état d'ébriété.

Accessibilité

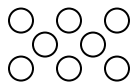
- ☞ La salle réservée sera mise à votre disposition pour la décoration et l'installation avant le début de l'événement et ce, selon les disponibilités de l'hôtel.
- ☞ Avant toute livraison de matériel, le client doit confirmer avec l'hôtel la disponibilité de la salle ou d'un espace pour entreposer son matériel.

Les capacités des salles de réunions

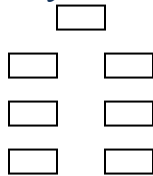
Nom des salles	Pieds Carrés	Mètres	Hauteur	Banquet	École	Théâtre	U	Conférence	Cocktail
Ambassadeur	40' x 88' = 3520 pc	12.2 x 26.8	12'	250	250	300	140	140	400
Ste-Anne A	28' x 24' = 672 pc	8.5 x 7.3	9.6'	40	35	60	25	25	60
Ste-Anne B	32' x 49' = 1568 pc	9.7 x 14.9	9.6'	70	60	100	45	45	100
Ste-Anne A & B	28' x 73' = 2044 pc	8.5 x 22.2	9.6'	120	100	150	60	60	150
Orléans	25' x 22' = 550 pc	7.6 x 6.7	9.6'	40	36	50	25	25	50
St-Laurent	19' x 36' = 576 pc	5.8 x 11	9.6'	40	36	50	25	25	50
Battures A	13' x 21' = 273 pc	4 x 6.4	8'	-	12	18	-	10	18
Battures B	18' x 21' = 378 pc	5.5 x 6.4	8'	-	20	35	-	16	35
Battures A & B	31' x 21' = 651 pc	9.4 x 6.4	8'	32	36	50	-	25	50
Beauport A	28' x 35' = 980 pc	8.5 x 10.6	8'	48	50	70	30	30	60
Beauport B	28' x 25' = 700 pc	8.5 x 7.6	8'	40	40	40	20	20	40
Beauport A & B	28' x 60' = 1680 pc	8.5 x 18.3	8'	90	70	100	-	-	100

Description des montages de salles

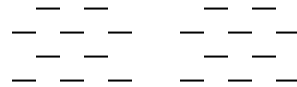
Style banquet



Style école

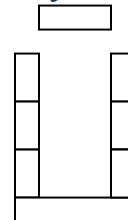


Style théâtre

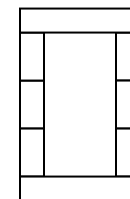


Chaises

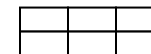
Style en U



Style conférence



ou



Style cocktail

Debout

