



 **Hilton**
Garden Inn™


SALLE DE BAL
westbury
BALLROOM

MENU Fête de Noël

6939 Boulevard Décarie
Montréal, QC H3W 3E4
514-370-3300

Tous les prix de nourriture et de boisson sont assujettis aux taxes provinciales et fédérales ainsi qu'à des frais de service de 12,5% et des frais d'administration de 5,5%.

Menu des Fêtes à l'assiette

110\$ par invité | Menu 3 services



ENTRÉE

Rubans de légumes rôtis en salade avec noix de Grenoble caramélisées, et vinaigrette de balsamique vieilli au miel et grenade

ou

Minestrone alla Genovese - soupe de légumes italienne traditionnelle avec des cubes de fromage au pesto frits

ou

Roquette, rubans de fenouil, pacanes caramélisées, pomme grenade, clémentines, orange sanguine et vinaigrette au champagne

PLAT PRINCIPAL

Dinde rôtie glacée au cidre de pomme et romarin avec sauce foie gras et champignons Porcini

Rôti de veau à la toscane, ail, figues, romarin, vin blanc, insalata di Rinforzo ; chou-fleur, olives, câpres, anchois, pommes de terre rôties à l'ail et au romarin

Roulade de poulet de grain, farce aux marrons, purée de pommes de terre, choux de Bruxelles rôtis, sauce de Noël

Saumon rôti, bisque de crevettes crémeuse, sauce au brandy, purée de pommes de terre bleues, brocolini

Tour d'aubergines farcies de ricotta et épinard, sauce tomates et basilic. (V)

DESSERT

"BÛCHE DE NOËL" : Pistache et framboise

Cannolis avec chocolat blanc, mascarpone, sucre de canne

Café & Thé

POSSIBILITÉ D'AJOUTER DES CANAPÉS À VOTRE FORFAITS

5 canapés (+30\$/invité)

Menu des Fêtes à l'assiette

150\$ par invité | Menu 4 services



ENTRÉE FROIDE

Salade de choux de Bruxelles : Choux de Bruxelles rôtis à l'érable, pignons de pin, pomme Honeycrisp, fromage de chèvre fouetté au romarin et canneberge, vinaigrette à la moutarde de bacon à l'érable

ou

Salade Panzanella, tomates, basilic, mozzarella di bufala, concombre, croûtons, vinaigrette au citron et huile d'olive

ou

Burrata, pistou, foccacia grillée, huile d'olive extra vierge +\$15.00\$

ENTRÉE CHAUDE

Cavatellis maison au ragoût de champignons sauvages et huile de truffes

ou

Gnocchi, sauce à la courge musquée et sauge

PLAT PRINCIPAL

Bavette, pomme allumettes, oignons Cipollini rôtis, beurre maître d'hôtel, sauce au vin rouge et foie gras

ou

Joue de bœuf Rossini, purée de truffes, foie gras poêlé, amarante frite, jus de cuisson

ou

Rôti de boeuf au romarin et raifort, purée de pommes de terre, carottes glacées, haricots verts, sauce au poivre vert et cognac

ou

Bar méditerranéen grillé, fenouil braisé, haricots verts, pommes de terre grenades, sauce à la bisque de homard

Tour d'aubergines farcies de ricotta et épinard, sauce tomates et basilic. (V)

DESSERT

Sablés maison, crème de citron, crème fouettée, citron confit

Tiramisu di Nonna

Café & Thé

POSSIBILITÉ D'AJOUTER DES CANAPÉS

À VOTRE FORFAIT

5 canapés (+30\$/invité)

Canapés

VOLAILLE

Mini burger au poulet frit avec mayonnaise au cornichon et laitue iceberg sur pain brioché

Poulet frit et gauffre avec réduction à l'érable et bourbon

Bouchée de poulet croustillant avec sauce aux graines de moutarde et cornichons

Confit de canard avec compoté de fruits séchés, miel et fromage de chèvre sur une pâte feuilletée

Naan de poulet braisé au paprika fumé garni d'un tzaziki à la menthe et lime

BOEUF

Mini bœuf Wellington avec réduction au vin rouge

Mini boulette de veau avec compoté de tomates et basilique

Côtelette d'agneau aux épices «Chermoula»

Mini burger de bœuf avec sauce « Mac », cornichons, laitue et cheddar

Mini burger au rôti de bœuf avec sauce au cheddar

Bouchée de filet de bœuf avec sauce au gingembre et ciboulette

PORC

Mini muffuletta avec assortiment de charcuterie italienne et giardiniera sur une focaccia maison

Bouchée de poitrine de porc avec sauce au miel, ail et graines de sésames

Côte levées avec chutney BBQ maison à l'oignon rouge

Arancini avec crème de pistache, prosciutto de style « speck », mozzarella et basilique

POISSON

Tartare de thon avec sauce épicée et wonton frit

Tartare de saumon avec concombre, avocat, tobiko et flocons de tempura

Tataki de saumon avec caviar, sauce ponzu et avocat

Morue poêlée marinée au miel et soya avec un aioli au miso et à l'ail

Crudo de thon avec glace sucrée et épicée garni avec une crème au wasabi et avocat

VÉGÉTARIEN/ VÉGÉTALIEN ✓

Mac n cheese à la courge et fromage gorgonzola

Aubergine rôtie et fromage feta dans un pâte feuilletée accompagnée d'un yogourt à la menthe et lime

Arancini sicilienne et tomate et basilique

Cavatelli aux champignons sauvages et huile de truffe

Tofu croustillant avec compote au chili doux et ananas garni d'oignons verts

Ailes de chou-fleur en tempura, sauce BBQ maison

Dumplings au légumes avec sauce au gingembre et cassonade garni d'oignons verts

Cavatelli maison avec sauce tomates et basilique

FRUITS DE MER

Calamars grillés avec salsa verde

Crevette frit avec sauce au tartare-citron maison

Ceviche de pétoncle avec zestes d'orange, concombre libanais et épices

Pieuvre grillée avec sauce Piri-Piri

Crevette grillée aux épices « tandoori » avec aioli au coriandre et lime

Crevette marinée et grillés aux épices cajun

Stations Cocktails

STATION CRUE

1 option 15\$/ invité
2 options 26\$/ invité
3 options 33\$/ invité

Huîtres fraîches avec Écaillleurs (variété de saisons)
Cocktail de crevettes géantes avec sauce cocktail
Tartare à la minute (thon et saumon)
Ceviche à la minute
Pince de crabe
Pieuvre grillée
Homard du Maine (PdM)

STATION D'ANTIPASTO

26\$/ invité

Décoré avec de beaux accessoires et de verdure fraîche
Fromages importés et locaux, à pâte dure et molle
Charcuteries & salamis assortis
Focaccias maison assorties
Assortiment de légumes du marché grillés et marinés
Olives et mini cornichons
Assortiment de pains et de craquelins
Mortadelle, giardiniera et provolone sur pain plat maison

STATION SUSHIS & SASHIMIS

21\$/ invité

Assortiments de Maki, Hosomaki, Futomaki, Nigiri
Options de menu sur demande
+3.00\$ pour les sushis de luxe

BOL POKE

21\$/ invité

Condiments: Riz, Edamame, Avocat, Mangue,
Coriandre, Feuilles vertes, Oignon vert,
Carotte, Chou rouge, Graines de sésame, Radis,
Concombre, Mayonnaise épicée, Ponzu.
Protéines: Thon mariné, Saumon mariné, Tofu

LE JARDIN DE NONNA

23\$/ invité

Légumes du marché grillés et marinés
Caccio e pepe chou-fleur, artichaut et brocoli
Crostini grillé avec ricotta au citron et poivrons rouges
Grosses tomates fraîches tranchées avec mozzarella di
buffla déchiquetée et feuilles de basilic frites
Focaccia au romarin et à l'origan frais
Strudel aux légumes de Nonna
Frittata aux petits pois, pancetta et jeunes épinards
Figues fraîches avec morceaux de Parmigiano
Champignons rôtis avec graines de fenouil grillées
Sciachitata (tarte à la viande sicilienne)

STATION DE PÂTES À LA MINUTE

21\$/ invité

Cavatelli avec un ragoût de bœuf braisé
Cavatelli au ragoût de champignons, basilic frais et
huile de truffe
Casarecce avec ragù napoletano
(pancetta, prosciutto, veau, porc et boeuf)
Orecchiette tomate basilic avec ricotta salée maison
Gnocchi avec une sauce à la courge musquée et sauge
Fusilli aux tomates séchées et à la mozzarella di bufala

STATION DE GRILLADES

Prix basé sur la sélection

Jarret d'agneau braisé, moutarde de Dijon et herbes
Carré d'agneau avec un mélange d'épices Chermoula
Boeuf rôti avec sauce aux graines de moutarde
Steak Tomahawk avec sauce au vin rouge
Poitrine de poulet BBQ rôtie avec sauce bbq
Branzino avec salsa aux noix de cajou, amandes
Saumon royal sauce romesco
Morue noire glacée au miso avec sauce miso

BAR À SALADES

16\$/ invité

3 laitues: salade mixte, épinards, roquette
2 vinaigrettes: balsamique, citron, crémeuse
2 protéines: dinde, jambon, crevettes, poulet, tofu
10 condiments: brocoli, chou-fleur, mangue,
tomate cerise, poivron, concombre, carotte, chou, radis,
edamame

STATION DE TACOS

21\$/ invité

Carnitas- Porc confit, sauce adobo, oignon,
coriandre, crema
Baja- Morue, aioli épicé, salade style Bahn-mi
Pollo frito- Poulet frit épicé au mole, chou,
cornichons, aioli épicé
Al pastor-Crevettes, salsa à l'ananas et au serrano,
coriandre
Carne asada- Mojo de ajo, bavette, salsa verde,
jalapeno aioli
Végétarien- Patates douces, champignons sauvages,
oignons caramélisés et salsa verde (V)

STATION MONTRÉAL

19\$/ invité

Viande fumée de MTL sur pain de seigle avec garnitures
Poutine traditionnelle avec fromage en grains et sauce
"Grille Cheese" (sélectionnez 2 choix)
Cheddar traditionnel
Cheddar et bacon
Oignons caramélisés et Caciocavallo fumé
épinards et ricotta,
Poire tranchée, pancetta croustillante et provolone

Notre sélection de bar

Minimum de 25 invités

Tous les prix de nourriture et de boisson sont assujettis aux taxes provinciales et fédérales ainsi qu'à des frais de service de 12,5% et des frais d'administration de 5,5%.
Un minimum de 350\$ de vente au bar est requis, sinon un frais s'appliquera. Les prix indiqués ci-dessous sont par invité.

BOISSONS GAZEUSES

10\$/invité

Boissons gazeuses: Coca-Cola, Coke diet,
Sprite, Soda de gingembre, soda club, tonique

Jus: Orange, Canneberge, Ananas,
Pamplemousse, Clamato, Jus de Tomate

BIÈRES & VINS

1 heure/ 22\$

2 heures/ 29\$

3 heures/ 35\$

4 heures/ 43\$

Heure supplémentaire: 8\$/ heure

Vins maison: Disponible sur demande

Bières: Disponible sur demande

Jus: Orange, Canneberge, Ananas,
Pamplemousse, Clamato, Jus de Tomate

Boissons gazeuses: Coca-Cola, Coke diète,
Sprite, Soda de gingembre, soda club, tonique

Red Bull disponible sur demande, 6\$ /unité

BAR OUVERT POPULAIRE

1 heure/ 28\$

2 heures/ 35\$

3 heures/ 41\$

4 heures/ 49\$

Heure supplémentaire: 10\$/ heure

Vodka: Kettle One

Rhum: Bacardi Gold, Bacardi Superior

Gin: Bombay Sapphire

Tequila: Casa Does Blanco

Whiskey: Johnny Walker Black, Jameson

Divers: Campari, Aperol, Triple Sec, Amaretto

Vermouth: Cinzano Sec, Cinzano Rosso

Vins maison: Disponible sur demande

Bières: Disponible sur demande

Jus: Orange, Canneberge, Ananas,
Pamplemousse, Clamato, Jus de Tomate

Boissons gazeuses: Coca-Cola, Coke diète,
Sprite, Soda de gingembre, soda club, tonique

Red Bull disponible sur demande, 6\$ /unité

BAR OUVERT DE LUXE

1 heure/ 36\$

2 heures/ 46\$

3 heures/ 53\$

4 heures/ 64\$

Heure supplémentaire: 12\$/ heure

Vodka: Grey Goose , Kettle One

Rhum: Bacardi Gold, Bacardi Superior

Gin: Bombay Sapphire, Hendrick's

Tequila: Casa Does Blanco, Casa Does
Resposato

Whiskey: Johnny Walker Black

Jameson Bowmore 12 Islay Single Malt

Glenlivet Founder's Reserve

Cognac: Hardy Cognac VSOP

Divers: Campari, Aperol, Triple Sec, Amaretto

Vins maison: Disponible sur demande

Bières: Disponible sur demande

Jus: Orange, Canneberge, Ananas,
Pamplemousse, Clamato, Jus de Tomate

Boissons gazeuses: Coca-Cola, Coke diète,
Sprite, Soda de gingembre, soda club, tonique

Red Bull disponible sur demande, 6\$ /unité

Bar à la carte

Tous les prix de nourriture et de boisson sont assujettis aux taxes provinciales et fédérales ainsi qu'à des frais de service de 12,5% et des frais d'administration de 5,5%.
Un minimum de vente au bar est requis de 350\$. Les prix indiqués ci-dessous sont par invité.

APÉRITIF.....8.00\$

Campari
Aperol
Triple Sec
Amaretto

DIVERS.....8.00\$

Amaretto
Triple Sec

BIÈRES IMPORTÉES.....9.00\$

VERRES DE VIN.....9.00\$

VIN MOUSSEUX.....11.00\$

FIOL Prosecco

CHAMPAGNE.....25.00\$

Veuve Cliquot

VODKA

Grey Goose.....10.00\$
Kettle One.....9.00\$

RHUM

Bacardi Gold.....9.00\$
Bacardi Superior.....9.00\$

GIN

Bombay Sapphire.....8.00\$
Hendrick's.....10.00\$

TEQUILA

Casa Dorés Blanco.....10.00\$
Casa Dorés Resposato.....11.00\$

COGNAC

Hardy Cognac VSOP.....9.00\$

WHISKEY

Johnny Walker Black.....8.00\$
Jameson9.00\$
Bowmore 12 Islay Single Malt.....12.00\$
Glenlivet Founder's Reserve.....12.00\$

SHOOTER REGULIER.....8.00\$

SHOOTER DE LUXE.....9.00\$

COCKTAIL CLASSIQUE12.00\$

COCKTAIL DE LUXE.....14.00\$

SANS ALCOOL

Cocktail vierge..... 7.00\$

Boissons Gazeuses..... 3.00\$

Coca-Cola
Coke diète
Sprite
Soda au gingembre
Soda club
Tonique

Jus..... 3.00\$

Orange
Canneberge
Ananas
Pamplemousse
Clamato

Bouteille d'eau..... 3.00\$

Eau pétillante..... 3.00\$

Boisson énergisante..... 6.00\$

Red Bull

Notre sélection de vin

Tous les prix de nourriture et de boisson sont assujettis aux taxes provinciales et fédérales ainsi qu'à des frais de service de 12,5% et des frais d'administration de 5,5%.
Un minimum de 450\$ de vente au bar est requis, sinon un frais s'appliquera.

VIN ROUGE

Umberto Cesari love Rubicone, Sangiovese, Merlot, Emilia-Romagna, Rubicone, Italia, 2020	45\$
Ruffino Chianti, Toscane Italia, 2019	50\$
Liberty School Cabernet-Sauvignon Paso Robles, Paso Robles, États Unis, 2020	60\$

VIN BLANC

Umberto Cesari love Emilia, Pinot Grigio, Chardonnay, Emilia-Romagna, Rubicone, Italia, 2019	45\$
Domaine Cibadiès Chardonnay Pays d'Oc, Chardonnay, Languedoc-Roussillon, Pays d'Oc, France, 2019	50\$
Château St Jean Chardonnay Sonoma, Chardonnay, Californie, États Unis, 2020	60\$