

GAULT

MONTREAL



MENU BANQUET

BANQUET MENU

CONTACT

corpo@hotelgault.com

514 904 1616

DÉJEUNER BREAKFAST

Servis en salle ou au restaurant |
Served in room or at the restaurant

**BUFFET
MINIMUM
5 PERS.**



LE CONTINENTALE | THE CONTINENTAL

20\$ / Pers

Viennoiseries et muffins maison

House-made pastries

Assortiment de pain et confitures maison

Assortment of fresh-baked bread and house-made jam

Plateau de fruits

Fruit platter

Assortiment de jus de fruits

Assorted fruit juices

Café régulier et thé

Freshly brewed coffee and tea



*À l'Hôtel Gault, nous
choisissons des produits
locaux, de saison et de
qualité supérieure pour
réaliser tous nos plats.*

*At the Gault, we strive to
use local, seasonal
ingredients of the highest
quality for all of our meals.*

DÉJEUNER BREAKFAST

BUFFET
MINIMUM
5 PERS.



Servis en salle ou au restaurant |
Served in room or at the restaurant

L'AMÉRICAIN | THE AMERICAN

27\$ / Pers

Œufs brouillés avec bacon, saucisses, jambon et pommes de terre

Scrambled eggs with bacon, sausages, ham and potatoes

Assortiment de pains et mini viennoiseries artisanales

Assortment of fresh bread and artisanal mini pastries

Plateau de fruits de saison

Seasonal fruit platter

Assortiment de jus de fruits

Selection of local fruit juices

Café régulier et thé

Fresh-brewed coffee and tea

LE MONTRÉALAIS | THE MONTREALER

27\$ / Pers

Bagels servis avec fromage à la crème fouettée, confiture maison, et beurre

Bagels served with whipped cream cheese, house-made jam, and butter

Gravlax de saumon maison accompagné d'une salade fraîche du moment

Salmon gravlax accompanied by a fresh seasonal salad

Plateau de fruits de saison

Seasonal fruit platter

Assortiment de jus de fruits

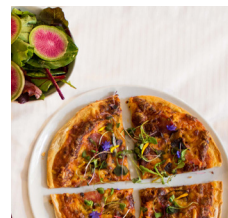
Assorted fruit juices

Café régulier et thé

Fresh-brewed coffee and tea

DINER LUNCH

BUFFET
FROID
COLD
BUFFET



Servis en salle ou au restaurant |
Served in room or at the restaurant

BUFFET FROID | LUNCH EXPRESS

27\$ / Pers

ENTRÉES | STARTERS

Soupe du jour selon l'inspiration du chef

Soup of the day - chef's inspiration

Salades du chef avec légumes de saison

Chefs-choice salads with seasonal ingredients

PLATS | MAIN COURSES

1 CHOIX PARMI LES OPTIONS SUIVANTES | 1 CHOICE BETWEEN THE FOLLOWING OPTIONS

OPTION #1

Sandwichs variés
Assorted sandwiches

OPTION #2

Pizzas faites maison
House-made pizza

OPTION #3

Quiches faites maison
House-made quiches

DESSERTS |

Plateau de fruits de saison

Seasonal fruit platter

Dessert du jour – Tarte ou gâteau

Dessert of the day – Tart or cake

Café régulier et thé

Fresh-brewed coffee and tea

DINER LUNCH

BUFFET
CHAUD
HOT
BUFFET



Servis en salle ou au restaurant |
Served in room or at the restaurant

BUFFET CHAUD | LUNCH EXPRESS

35\$ / Pers

ENTRÉES | STARTERS

Soupe du selon l'inspiration du chef

Soup of the day - chef's inspiration

Salade du chef avec légumes de saison

Chefs-choice salad with seasonal ingredients

PLATS | MAIN COURSES

CHOIX DE 2 PARMIS 3 OPTIONS | CHOICE BETWEEN 2 OF 3 OPTIONS

OPTION #1

***Filet de bœuf rôti servi avec purée de
pommes de terre La Gabrielle et légumes
de saison et sauce au poivre***

*Roast beef filet served with La Gabrielle
potato purée, seasonal vegetables and
peppers sauce*

OPTION #2

***Saumon de l'atlantique grillé avec
une sauce vierge servi avec purée de
chou-fleur et carottes rôties***

*Grilled Atlantic salmon in vierge
sauce served with cauliflower purée
and roasted carrots*

DESSERTS |

Plateau de fruits de saison

Seasonal fruit platter

Dessert du jour – Tarte ou gâteau

Dessert of the day - Tart or cake

Café régulier et thé

Fresh-brewed coffee and tea

OPTION #3

***Cari de légumes de saison poêlé au lait
de coco et feuille de lime accompagné
d'un riz parfumé à la citronnelle***

*Seasonal vegetable curry, pan-fried in
coconut milk and lime-leaf broth, and
served with lemongrass rice pilaf*

LUNCH TABLE D'HÔTE

12H00 À
14H00

12PM TO 2PM

Selon l'inspiration du chef |
Chef's inspiration

TABLE D'HÔTE 2 SERVICES

25\$ / Pers

Entrée + Plat / Plat + Dessert

Starter + Main course / Main course + Dessert

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES

30\$ / Pers

Entrée + Plat + Dessert

Starter + Main course + Dessert



PAUSE CAFÉ COFFEE BREAK



Servie en salle ou au restaurant |
Served in room or at the restaurant

PAUSE MATINALE | MORNING BREAK

16\$ / Pers

Mini muffins et viennoiseries maison

Mini muffins and mini pastries

Plateau de fruits de saison

Seasonal fruit platter

Assortiment de jus de fruits locaux

Assorted local fruit juices

Café régulier et thé

Fresh-brewed coffee and tea

PAUSE SUCRÉE | SWEET BREAK

17\$ / Pers

Biscuits assortis selon l'inspiration de la pâtissière

Assortment of cookies - bakers choice

Salade de fruits de saison servie avec une sauce au yogourt

Seasonal fruit skewers served with yogurt dip

Assortiment de jus de fruits

Assorted fruit juices

Café régulier et thé

Fresh-brewed coffee and tea

PAUSE CAFÉ COFFEE BREAK



Servie en salle ou au restaurant |
Served in room or at the restaurant

STATION DE CAFÉ ET THÉ | COFFEE / TEA STATION

18\$ / Pers

Yogourt sans gras avec petits fruits et granola
Low-fat yogurt with wildberries and granola

Fruits de saison entiers
Locally sourced fruits

Smoothies maison
House-made seasonal smoothies

Café régulier et thé
Fresh-brewed coffee and tea

PAUSE DU TERROIR | TERROIR BREAK

16\$ / Pers

Assortiment d'olives et noix
Complementary pairing of olives and nuts

Assiette de crudités servie avec hummus
Fresh vegetable platter served with hummus

Assortiment de jus de fruits
Assorted fruit juices

Café régulier et thé
Fresh-brewed coffee and tea

PAUSE SALÉE | SAVOURY BREAK

21\$ / Pers

Mélange de noix et d'olives
Mixed nuts and olives

Fromages du Québec servis avec craquelins maison
Quebec cheeses with artisanal crackers

Assiette de charcuteries d'ici
Platter of locally sourced charcuteries

Café régulier et thé
Fresh-brewed coffee and tea

À LA CARTE MENU



Servis en salle ou au restaurant |
Served in room or at the restaurant

<i>Pause Nespresso</i> <i>Nespresso Station</i>	4,5\$ /capsule
<i>Station de café et thé</i> <i>Coffee and tea station</i>	45\$ / Pot
<i>Plateau de fromages</i> <i>Cheese platter</i>	12\$ / Pers
<i>Plateau de charcuteries</i> <i>Charcuterie platter</i>	12\$ / Pers
<i>Plateau de crudités</i> <i>Fresh vegetable platter</i>	7\$ / Pers
<i>Plateau de fruits tranchés</i> <i>Fresh sliced fruits platter</i>	7\$ / Pers
<i>Assiette de biscuits</i> <i>Biscuits platter</i>	5\$ / Pers
<i>Viennoiseries artisanales</i> <i>Artisanal viennoiseries</i>	6\$ / Pers
<i>Bagel avec fromage à la crème fouettée, beurre et confiture</i> <i>Bagel with whipped cream cheese, butter and jam</i>	8\$ / Pers
<i>Étagé de yogourt, granola et petits fruits du moment</i> <i>Yogurt, granola, and seasonal wildberry parfait</i>	6\$ / Pers
<i>Boissons gazeuses</i> <i>Sodas</i>	4\$ / Unité
<i>Smoothies frais maison</i> <i>House-made fresh smoothies</i>	8\$ / Pers

REPAS DU SOIR DINNER

*Servi au restaurant |
Served at the restaurant*

10-40 PERS.
10-40 PEOPLE



MENU 3 SERVICES | 3 COURSE MENU

55\$ / Pers

ENTRÉES | STARTERS

Soupe du jour selon l'inspiration du chef

Soup of the day - chef's inspiration

Salades du chef avec légumes de saison

Chef's-choice salad with seasonal ingredients

PLATS | MAIN COURSES

1 CHOIX PARMI LES OPTIONS SUIVANTES | 1 CHOICE BETWEEN THE FOLLOWING OPTIONS

Poitrine de poulet rôtie avec légumes de saison et sauce crémeuse aux champignons

Chicken served with seasonal vegetables and a creamy mushrooms sauce

Macreuse braisée pendant 24 heures avec purée de pommes de terre et carottes rôties

Macreuse braised for 24 hours with potato purée and roasted carrots

Filet de saumon poêlé et moules servis avec bisque de homard et salicorne

Pan-fried salmon filet and mussels served with lobster bisque and samphire

Risotto à la courge, sauge et mousse de parmesan

Squash risotto with sage and parmesan mousse

DESSERTS |

Dessert du jour - création du chef

Desert of the day - chef's creation

Café regulier ou thé

Fresh-brewed coffee or tea

AJOUTER UN SERVICE/ ADD A SERVICE

12\$ / Pers

Ravioli aux champignons sauvages dans une sauce au cheddar fumé et estragon

Wild mushroom ravioli with smoked cheddar and tarragon

Bouchée de foie gras, brioche maison avec une gelée de framboises

Bite-sized foie gras, house-made brioche and raspberry jelly

Assortiment de fromages d'ici

Assortment of Quebec cheeses