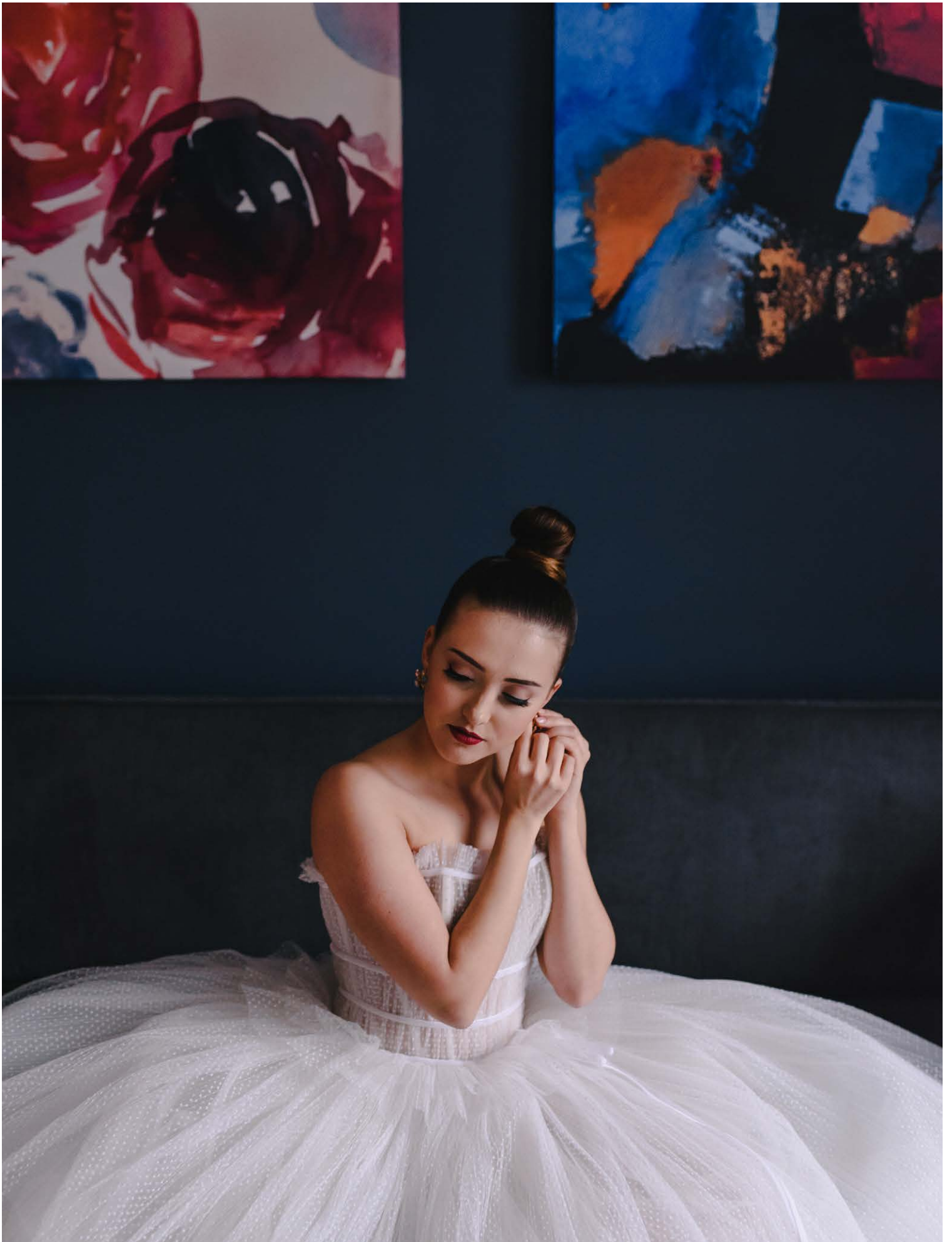




*Forfaits*  
MARIAGE

*Fairmont*  
LE REINE ELIZABETH



**NOS FÉLICITATIONS POUR VOS FIANÇAILLES ET  
NOS MEILLEURS VŒUX DE BONHEUR POUR VOTRE  
MARIAGE! NOUS SOUHAITONS QUE CETTE NOUVELLE  
ÉTAPE DE VOTRE VIE DE COUPLE VOUS COMBLE DE JOIE.**

La planification du grand jour est un projet excitant. Pour vous accompagner dans ce moment des plus importants, notre équipe de spécialistes vous guidera pas à pas afin que cette journée de rêve se déroule à la perfection.

Que vous planifiez une réception intime avec les membres de votre famille ou un dîner élaboré destiné à des centaines d'invités, nous travaillerons avec vous afin de personnaliser chaque détail et ainsi créer une célébration vraiment mémorable.

Notre hôtel repensé offre un cadre unique pour votre réception. Vous pouvez, d'ailleurs, choisir parmi diverses options, dont des salles de bal élégantes, des salles thématiques modernes ou une terrasse avec vue sur le centre-ville.

Nous sommes enthousiastes à l'idée d'explorer toutes les possibilités avec vous, de stimuler votre créativité et de donner vie à vos idées pour organiser une journée inoubliable que vous chérez à jamais.

AU PLAISIR  
DE RÉALISER VOTRE

M A R I A G E

*au*

*Fairmont*  
LE REINE ELIZABETH

514 954 2280 | MONTREAL@FAIRMONT.COM  
FAIRMONT.FR/MONTREAL



## POUR ASSURER VOTRE CONFORT, NOS FORFAITS INCLUENT LES AVANTAGES SUIVANTS :

- une **suite pour la nuit de votre mariage** avec petit-déjeuner (*minimum de 100 invités*)
- une **dégustation du menu** de votre mariage pour 2 personnes quelques mois avant la réception (*minimum de 100 invités*)
- des **tarifs préférentiels** pour les chambres de vos invités (*minimum de 8 chambres*)
- **Internet haute vitesse** sans frais dans votre chambre et celle de vos invités

De plus, chaque forfait comprend l'équipement tel que les tables et les chaises pour le cocktail et le souper, les bars, la scène, la vaisselle, la coutellerie, serviettes blanches ou noires ainsi que la main-d'œuvre pour faire le montage de votre salle.

### COCKTAIL

- De 4 à 6 canapés par personne
- Bar ouvert

### SOUPER DE RÉCEPTION

*par personne, selon le forfait choisi*

- Une demi-bouteille de vin maison rouge ou blanc durant le repas
- Menu 4 services
- Café, thés et tisanes
- Bar ouvert après le repas

### SERVICES DE MARIAGE

- Gérant des mariages sur place pour superviser les services fournis par l'hôtel le jour de la réception
- Maître d'hôtel attitré à votre mariage
- Réception de l'hôtel ouverte 24 heures

### AUTRES SERVICES DE L'HÔTEL

- Service de voiturier
- Concierge certifié « Clefs d'Or »
- Centre de mieux-être et piscine intérieure complètement rénovés et agrandis
- **Moment Spa**
- **Restaurant Rosélys**
- **Bar Nacarat**
- **Marché Artisans**
- **Café Kréma**

N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER NOS MENUS ET FORFAITS POUR CÉLÉBRER  
VOS FIANÇAILLES, *SHOWERS* OU TOUT AUTRE ÉVÉNEMENT MARQUANT.

514 954 2280 | MONTREAL@FAIRMONT.COM  
FAIRMONT.FR/MONTREAL

185\$  
PAR PERSONNE

# Fonfait ROMANCE

1 DEMI-BOUEILLE DE VIN

1 VERRE DE MOUSSEUX

4 CANAPÉS

2 chauds et 2 froids

BAR OUVERT

1 h cocktail + 1 h après le repas

*Détails en page 13*

## CANAPÉS FROIDS

FLORALIE DE

PROSCIUTTO ET CANTALOUPE  
sirop de balsamique à la fraise

CANNELLONI DE COURGETTES  
ricotta et noix de cajou

TARTELETTE DE COURGE  
MUSQUÉE RÔTIE  
ricotta à l'orange, huile de ciboulette

ROSETTE DE SAUMON FUMÉ  
blinis, perles d'agrumes

## CANAPÉS CHAUDS

TARTELETTE AUX  
CHAMPIGNONS SAUVAGES

AUMONNIÈRE D'OKA  
pommes et amandes

ARANCINI D'ÉPINARDS  
sauce marinara

LOLLIPOP D'AGNEAU BRAISÉ  
en croûte de romarin

## MENU 4 SERVICES

SAUMON MARINÉ AU GIN ST-LAURENT

sauce épicée à l'avocat, coulis de tomate, caviar de Mujol

ou

BALLOTINE DE CAILLE

farci au foie gras, purée de céleri-rave aux truffes, carpaccio  
de betteraves jaunes

—

VELOUTÉ DE PETITS POIS

menthe fraîche, crème mi-montée, poivre noir du Sichuan, lardons fumés

ou

GAZPACHO CLASSIQUE

tomate et tombée de poivrons, huile chorizo

—

PINTADE DU QUÉBEC

embeurrée aux champignons et fromage de chèvre, purée de courge  
et légumes de saison

ou

VIVANEAU

croûte de crevettes et chorizo, chou-fleur écrasé, sauce vierge à la tomate confite

—

DIAMANT

mousse au thé jasmin, crémeux yuzu, fine coque de chocolat blanc  
aux zestes de lime

ou

PERLE

mousse fraise et mélilot, crémeux de fruits des bois, fin sablé et  
meringue fruitée, sorbet fraise kalamansi

—

Café, café décaféiné et sélection de thés et de tisanes Lot 35

ASSIETTE DE FROMAGES +21\$

TROU NORMAND + 12 \$

Sorbet Pomme Verte de notre Chef Pâtissier et Meilleur Ouvrier de France. Glacier arrosé du Cidre  
de glace Friga des Vergers du Québec

\*CHOIX DE 2 PLATS PRINCIPAUX | à l'avance : +8 \$

225\$  
PAR PERSONNE

# Fonfait ÉLÉGANCE

1 DEMI-BOUEILLE DE VIN

1 VERRE DE MOUSSEUX

6 CANAPÉS

3 chauds et 3 froids

BAR OUVERT

1 h cocktail + 3 h après le repas

*Détails en page 13*

## CANAPÉS FROIDS

CEVICHE DE PÉTONCLES  
lime, coriandre, salpicon de  
patates douces au sel noir

TUBERCULE CONFIT  
au Bleu Bénédicte  
des Cantons-de-l'Est

PRÉSSÉ DE MELON D'EAU  
piri piri, feta, rhum brun

MOUSSE DE FOIE GRAS  
pistaches torréfiées

## CANAPÉS CHAUDS

TARTELETTE AUX  
CHAMPIGNONS SAUVAGES

BOUCHÉE DE CŒUR D'ARTICHAUT  
et de fromage de chèvre

ARANCINI AU CHORIZO

PÂTE FILO DE CANARD  
aux cinq poivres

## MENU 4 SERVICES

TATAKI DE THON ROUGE AUX GRAINES DE SÉSAME NOIRES  
salade de lentilles noires et fèves edamame, sauce de poivron brûlé  
et tomate séchée

ou

TARTARE DE CANARD  
au foie gras et figues rôties, micro-pousses, croûtons aux herbes

—

BISQUE DE HOMARD  
méli-mélo de fruits de mer flambés au cognac, crème à l'estragon

ou

SOUPE AU CONCOMBRE  
prosciutto, fromage du chèvre

—

BŒUF BLACK ANGUS (*prix à confirmer selon le prix du marché*)  
filet, ravioli de bœuf braisé, topinambours aux champignons sauvages,  
sauce à la truffe noire, mini légumes de saison

ou

MORUE DES ÎLES  
poêlée, purée de courge à l'orange, méli-mélo de légumes,  
salade de fenouil et de roquette

—

EMBRUNS  
biscuit croustillant, mousse au chocolat au lait signature,  
caramel léger à la fleur de sel

ou

CARESSE  
crème légère à la framboise de ronce, crémeux pistache,  
crumble sans gluten

—

TABLE SUCRÉE  
créations de notre chef pâtissier et inspirations du Marché Artisans :  
macarons, mini pâtisseries du moment, guimauves, etc.

—

Café, café décaféiné et sélection de thés et de tisanes Lot 35

ASSIETTE DE FROMAGES +21\$

TROU NORMAND + 12 \$

Sorbet Pomme Verte de notre Chef Pâtissier et Meilleur Ouvrier de France. Glacier arrosé du Cidre de glace Friga des Vergers du Québec

\*CHOIX DE 2 PLATS PRINCIPAUX | à l'avance : +8 \$

240\$  
PAR PERSONNE

# Fonfait PRESTIGE

1 DEMI-BOUEILLE DE VIN  
1 VERRE DE MOUSSEUX  
6 CANAPÉS  
3 chauds et 3 froids  
BAR OUVERT  
1 h cocktail + 4 h après le repas  
*Détails en page 13*

## CANAPÉS FROIDS

TUBERCULE CONFIT  
au Bleu Bénédicte  
des Cantons-de-l'Est  
TERRINE DE FOIE GRAS  
confiture de figue  
ÉTAGÉ DE TRUITE FUMÉE  
à la crème sure avec  
caviar de poisson  
CARPACCIO DE VEAU  
tomates confites,  
pétales d'oignon caramélisé

## CANAPÉS CHAUDS

PÉTONCLES  
poêlés avec rouelles  
de chorizo en broche  
BONBON DE BŒUF BRAISÉ  
sauté de poireaux et fromage fumé  
ARANCINI DE CANARD CONFIT  
SALPICON DE  
CHAMPIGNONS SAUVAGES  
au vin de Dunham,  
croustilles de panais

## MENU 4 SERVICES

FLÉTAN SAUMURÉ  
crème fraîche fumée, huile de persil, concombre écrasé, herbes, pangrattato  
ou  
LONGE DE VEAU FAÇON TONNATO  
pickles d'oignons rouges et œuf de caille  
—  
CRÈME DE CÉLERI-RAVE  
pignons de pin rôtis et huile de romarin  
ou  
VICHYSOISE D'ASPERGE  
salade de crabe et asperge grillée  
—  
FILET MIGNON GRILLÉ *(prix à confirmer selon le prix du marché)*  
tartinade de champignons et fromage chèvre, pommes de terre confites  
et fenouil braisé et légumes de saison  
ou  
CREVETTES ET PÉTONCLES  
risotto chorizo et asperge, sauté de courgettes et poivrons,  
crème au chorizo et whisky  
—  
SIGNATURE  
biscuit cacao, fondant chocolat signature Kaos, gelée de lait  
à la fève de tonka, crème glacée au mélilot  
ou  
FRAÎCHEUR  
biscuit citron/lime, crème légère à la lime, gelée de fruits exotiques,  
chocolat croquant à la passion  
—  
TABLE DES DOUCEURS  
créations de notre chef pâtissier et inspirations du Marché Artisans:  
macarons, mini-pâtisseries du moment, guimauves, etc.  
—  
Café, café décaféiné et sélection de thés et de tisanes Lot 35

ASSIETTE DE FROMAGES +21\$  
TROUGH NORMAND + 12 \$

Sorbet Pomme Verte de notre Chef Pâtissier et Meilleur Ouvrier de France. Glacier arrosé du Cidre de glace Friga des Vergers du Québec

\*CHOIX DE 2 PLATS PRINCIPAUX | à l'avance : +8 \$





# Options ET EXTRAS

## GÂTEAU DE MARIAGE

### CROQUEMBOUCHE

3 choux ..... 15 \$ par personne

## STATIONS SALÉES

BAR À CRU ..... 114 \$ par personne  
75 personnes minimum – animé par un chef

### TRIO DE TARTARES

- Tartare de bœuf à la française
- Tartare de saumon, fines herbes, câpres et zestes d'agrumes
- Tartare de gibier avec gingembre et sésame à l'asiatique

### TRIO FRAÎCHEUR

- Huîtres en écaille avec mignonnette, sauce piquante, lime et citron
- Pétoncles marinés avec pomme verte et agrumes
- Ceviche de poisson avec coriandre fraîche et piment

### AKI POKÉ

- Riz collant avec saumon et thon rouge
- Edamame, fèves germées, chou mariné, poivron, radis, oignon vert, sauce soya, mirin, wasabi, mayonnaise, sésame grillé et graines de tournesol

BAR À HUÎTRES ..... 44 \$ la douzaine  
Accompagnements : citron, mignonnettes et sauces maison

PLANCHE MIXTE ..... 28 \$ par personne  
3 fromages et 3 charcuteries (choix du chef)

PIZZA DU MARCHÉ ARTISANS ..... 18 \$ par pizza  
coupée en 8 pointes

MAC & CHEESE ..... 24 \$ par personne

- Porc effiloché et fromage Hercule
- Crevettes épicées et brie
- Légumes grillés, pistou et cheddar fumé

## TABLE SUCRÉE

Macaron ..... 3,00 \$ l'unité

Cake Pop ..... 2,50 \$ l'unité

Bretzel au chocolat ..... 2,25 \$ l'unité

SANDWICHS CHAUDS AU FROMAGE ..... 24 \$ par personne

- Porc effiloché et fromage 1608 sur pain à grains entiers
- Confit de canard et fromage Migneron sur pain brioché
- Légumes grillés et fromage de chèvre sur foccacia aux olives

SMOKED MEAT DU MILE END ..... 28 \$ par personne

Viande fumée, pain de seigle, moutarde sucrée accompagné de cornichon à l'aneth et d'une salade de choux au cumin

SHIBUYA SQUARE ..... 30 \$ par personne  
6 morceaux par personne

- Assortiment : sushis, makis, nigiris, temakis, futomakis
- Sashimis : bœuf, thon, saumon
- Accompagnements : gingembre, wasabi, sauce soya

POUTINE ..... 16 \$ par personne

- Frites pommes de terre Yukon
- Sauce BBQ
- Fromage cheddar frais en grains

## SUPPLÉMENTS

- Foie gras ..... +10\$ par personne
- Porc effiloché ..... +5\$ par personne
- Hormard ..... +10\$ par personne
- Smoked Meat ..... +5\$ par personne

**69\$**  
PAR PERSONNE  
*Minimum de 45 personnes*

# Menu BRUNCH

Jus d'orange et  
de pamplemousse frais

Fruits frais coupés

Danoises, muffins et croissants

Pains tranchés assortis

Œufs brouillés à la ciboulette

Bacon à l'érable

Saucisses de poulet

Pommes de terre à la campagnarde

Saumon fumé, fromage  
à la crème, bagels et ses garnitures

## **BUFFET LIBRE-SERVICE**

+10\$/personne entre 30 et 45 personnes

### **SALADES**

*choix de deux salades*

SALADE DE CHAMPIGNONS BOUTONS à la graine de moutarde et oignons verts

SALADE DE RIGATONIS AU PISTOU légumes rôtis, poivrons et parmesan

SALADE DE TOMATES CERISES, bocconcini et pistou

SALADE D'ORZO BRUSCHETTA, tofu mariné,  
herbes fraîches et amandes torréfiées

SALADE CÉSAR

SALADE DE POIS CHICHES, oignons rouges,  
poivrons, vinaigrette à la coriandre

SALADE DE QUINOA, fromage de chèvre

SALADE DE LÉGUMES MARINÉS, vinaigrette aux fines herbes

SALADE DE POMMES DE TERRE crémeuse et chorizo

### **PLATS PRINCIPAUX**

*choix de deux plats*

CRÊPE à la crème d'érable

PAIN DORÉ et noix de pécan caramélisées

GAUFRE compote de baies et sauce chocolat

ŒUF BÉNÉDICTINE au saumon fumé

BŒUF BRAISÉ AU VIN ROUGE, sauté de champignons  
et pommes de terre confites

POULET GRILLÉ AU CITRON ET AU THYM, polenta aux tomates et asperges

SAUMON RÔTI AU MISO, sauté de légumes et riz au jasmin et sésame

CANNELONI D'ÉPINARDS ET RICOTTA, sauce arrabbiata

SÉLECTION DE TARTES et entremets maison

Café, café décaféiné et sélection de thés et de tisanes Lot 35



**130\$**  
PAR PERSONNE  
*Minimum de 75 personnes*

# Menu RÉCEPTION

## BUFFET LIBRE-SERVICE



CRUDITÉS ET HUMMUS

SALADE DE POMMES DE TERRE GRELOTS

SALADE DE LÉGUMES RACINES RÔTIS

SALADE DE CREVETTES  
et fenouil aux agrumes

BAGELS AU FROMAGE À LA CRÈME  
et saumon fumé



PLATEAU DE LÉGUMES GRILLÉS

NIÇOISE AU THON

CREVETTES marinées épicées 3 pers.

TOMATE ET FIOR DI LATTE

CROQUETTE DU MOMENT



FOCCACIA et beurre aux herbes

BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE  
champignons des bois

FLÉTAN RÔTI tomates fumées et câpres

MINI-BURGER mayonnaise épicée  
et cheddar fumé

SAUTÉ DE LÉGUMES

PURÉE DE POMMES DE TERRE  
au parmesan et ciboulette



SUSHIS ASSORTIS

POULET RÔTI AUX HERBES

PAIN VÉGÉTALIEN sur courgettes  
et poivrons sautés

PIZZA DU MARCHÉ

ASSIETTE DE FROMAGES et charcuteries



TARTELETTE PURE CHOCOLAT CALAMANSI

PANNACOTTA MÉLILOT

TARTE BOURDALOUE aux poires

VERRINE DE MINISTRONE  
de fruits exotiques

ENTREMET AU CHOCOLAT  
et aux fraises

Café et sélection de thés et de tisanes Lot 35





## MENU ENFANT ..... 30 \$ par enfant

*Minimum 5 enfants / choix d'un menu unique pour tous les enfants*

### ENTRÉE 1 choix

Légumes frais et sauce maison

Salade verte et vinaigrette ranch

Bâtonnets au fromage, sauce au miel

Crème de tomates au basilic

### PLAT 1 choix

Mini-pizza garnie

Spaghetti à la viande

Filet de flétan du Groenland grillé et ratatouille

Petit filet de bœuf grillé, purée de pommes de terre et légumes

Poulet farci à la mozzarella et au brocoli, riz et légumes

Lanières de poulet rôties au four, sauce barbecue et frites

### DESSERT 1 choix

Gélatine aux fruits décorée

Gâteau au chocolat

Verrine de mousse aux fruits

Biscuits assortis

## MENU EMPLOYÉ

Menu 3 services (entrée, plat et dessert) du forfait choisi

Forfait ROMANCE ..... 80 \$ par personne

Forfait ÉLÉGANCE ..... 95 \$ par personne

Forfait PRESTIGE ..... 110 \$ par personne

# OPTIONS BAR

*par forfait*

## FORFAIT ROMANCE

Vodka finlandia  
 Vodka iceberg  
 Gin Beefeater  
 Tequila Sauza Blue  
 Rhum blanc Bacardi supérieur  
 Rhum Bacardi épicé  
 Whiskey Jack Daniel's tennessee  
 Whisky Johnny Walker red  
 Vermouth sec  
 Vermouth rouge

### SÉLECTION DE VINS MAISON

SÉLECTION DE BIÈRES  
 domestiques & aupale seltzer,  
*incluant bière sans alcool*

BOISSONS GAZEUSES  
 ET JUS CLASSIQUES

## FORFAIT ÉLÉGANCE

Vodka Aupale  
 Vodka Grey Goose  
 Rhum blanc Bacardi supérieur  
 Rhum épicé Bacardi  
 Gin Beefeater  
 Gin Bombay sapphire  
 Tequila Sauza Blue  
 Whiskey Gentleman's Jack  
 Scotch whisky mélangé  
 Johnny Walker Black Label  
 Vermouth sec  
 Vermouth rouge

### SÉLECTION DE VINS MAISON

SÉLECTION DE BIÈRES  
 domestiques & aupale seltzer,  
 importées et microbrasserie  
 Pit Caribou

BOISSONS GAZEUSES  
 ET JUS CLASSIQUES

## FORFAIT PRESTIGE

MICRODISTILLERIE DE MONTRÉAL  
 Vodka Cirka Terroir  
 MICRODISTILLERIE QUÉBÉCOISE  
 Vodka Aupale  
 Gin St. Laurent

—  
 The Botanist Gin  
 Vodka Belvedere  
 Rhum Bacardi Maestro Gran Reserva  
 Rhum Bacardi épicé  
 Rhum Mount Gay x.o.  
 Tequila Patron Silver  
 Tequila Patron Anejo  
 Wishky Rye Lot no. 40  
 Wishky Jack Daniel's single barrel  
 Whiskey Woodford reserve bourbon  
 Wishky Chivas Regal 12 ans blended  
 scotch  
 Vermouth sec  
 Vermouth rouge

VARIÉTÉ DE 4 VINS  
*au choix du sommelier*  
 2 rouges et 2 blancs

SÉLECTION DE BIÈRES  
 domestiques & aupale seltzer,  
 importées et microbrasserie Pit Caribou

BOISSONS GAZEUSES  
 ET JUS CLASSIQUES

### HEURE ADDITIONNELLE *Prix par personne*

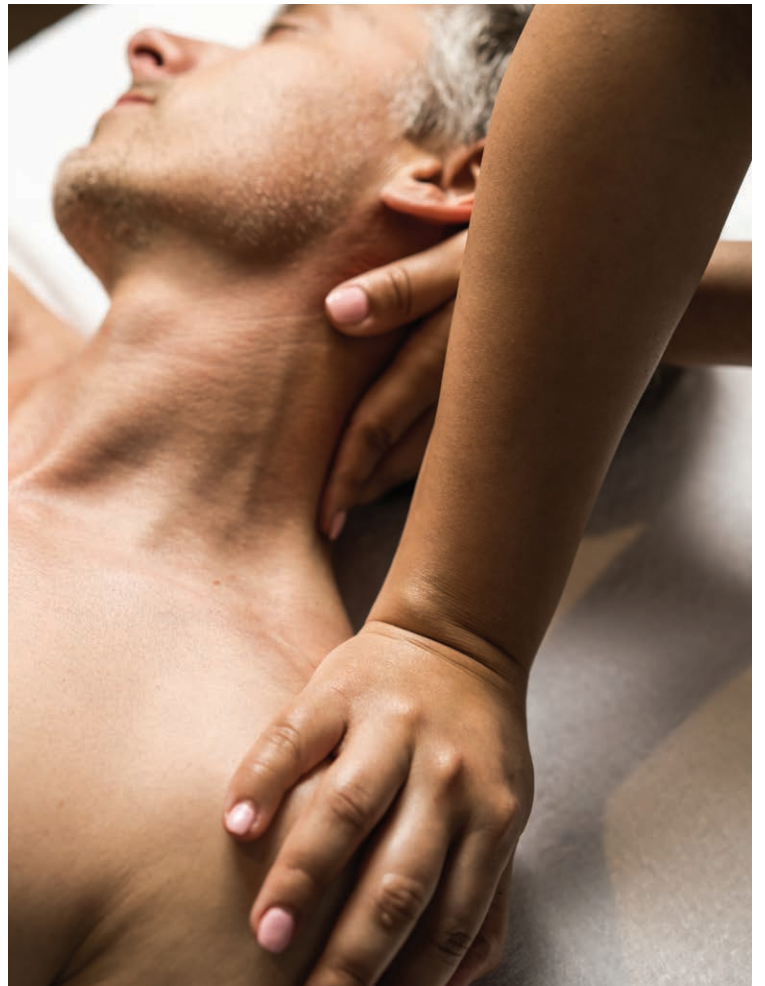
1 heure .....	24 \$
2 heures .....	35 \$
3 heures .....	43 \$
4 heures .....	48 \$
5 heures .....	53 \$

### HEURE ADDITIONNELLE *Prix par personne*

1 heure .....	31 \$
2 heures .....	41 \$
3 heures .....	47 \$
4 heures .....	53 \$
5 heures .....	60 \$

### HEURE ADDITIONNELLE *Prix par personne*

1 heure .....	34 \$
2 heures .....	44 \$
3 heures .....	50 \$
4 heures .....	55 \$
5 heures .....	60 \$



# Profitez de NOTRE SPA

**DITES « OUI » À LA DÉTENTE ET AU BIEN-ÊTRE,  
NOS PROFESSIONNELS S'OCCUPENT DE TOUT!**

Que ce soit pour prendre du temps pour vous ou vivre un moment de complicité avec vos proches, nos deux forfaits spéciaux donneront le ton à cette journée de rêve.

## **ALLIANCE BEAUTÉ-DÉTENTE (2h)**

La détente et le bien-être seront au rendez-vous avec un massage aux mouvements enveloppants qui procurera à votre corps et à votre esprit une relaxation totale avant les émotions de la journée. Complétez ce moment de répit avec une mise en beauté de vos mains et de vos pieds afin de briller lors de cette journée si spéciale.

MASSAGE DE DÉTENTE ET  
COMBO MANUCURE/PÉDICURE EXPRESS ..... 226 \$ (un rabais de 20%)

## **ÉCLAT DU GRAND JOUR (1h30)**

Soyez radieux pour la plus belle journée de votre vie. Obtenez un soin du visage qui affine la texture de l'épiderme, apporte un éclat immédiat, lisse la peau et révèle un teint clair et uniforme. Le tout se termine avec une manucure et une pédicure pour une allure soignée de la tête aux pieds.

SOIN DU VISAGE COUP D'ÉCLAT  
ET COMBO MANUCURE/PÉDICURE EXPRESS ..... 158 \$ (près de 20% de rabais)

**BULLES ET MIGNARDISES** ..... 45,50\$ par personne  
*taxes et service inclus*

## *Moment Spa*







## MODALITÉS

**ACOMPTÉ ET PAIEMENT:** Un dépôt équivalent à 95 % de l'estimation du bon de commande (BEO), comprenant les taxes et les frais de service, sera requis à la signature du BEO pour garantir votre événement, si un contrat n'a pas été préalablement signé. Cet acompte n'est pas remboursable. Un numéro de carte de crédit est requis pour la réservation. Le paiement final est dû 30 jours après la réception de la facture finale.

**ALLERGIES:** La liste des demandes particulières doit nous parvenir par écrit au moins 72 heures ouvrables avant l'événement.

**GARANTIE:** Le nombre de couverts garanti doit nous parvenir PAR ÉCRIT, AVANT MIDI, AU MOINS 3 JOURS OUVRABLES AVANT chaque fonction de nourriture. Il est essentiel que nous recevions la garantie du nombre de couverts, tel que spécifié sur les bons de commande. Advenant que nous n'en ayons pas été avisés dans le délai prévu, le nombre initial apparaissant sur le bon de commande tiendra lieu de garantie. L'hôtel ne pourra être tenu responsable de servir un nombre excédentaire de convives supérieur à 5 % de la garantie, et ce jusqu'à concurrence de 20 convives.

**FRAIS DE SERVICE ET TAXES:** Des frais de service de 11,95 % et des frais d'administration de 6,05 % seront automatiquement ajoutés au prix de la nourriture et des boissons. La taxe fédérale de 5 % (TPS) et la taxe provinciale de 9,975 % (TVQ) seront calculées sur le montant total incluant les frais de service et d'administration applicables, également assujettis à ces taxes. Les deux taxes s'appliquent également aux frais de location.

**NOURRITURE ET BOISSON:** Conformément aux exigences de nos licences et pour des questions de contrôle de la qualité, Fairmont Le Reine Elizabeth est le fournisseur exclusif de nourriture et boisson. Aucune nourriture ou boisson provenant de l'extérieur n'est permise. Une exception peut être faite pour le gâteau de mariage, avec l'autorisation formelle de notre chef exécutif. Dans ce cas, des frais de service de 4 \$ par personne seront applicables. Il est entendu et convenu que tous les restes de nourriture ou de boissons alcoolisées sont la propriété du Fairmont Le Reine Elizabeth et ne peuvent être retirés des lieux, à l'exception du gâteau de mariage sur demande des clients.

**NOMBRE MINIMUM DE COUVERTS:** Un nombre minimum de personnes est requis pour toute fonction de nourriture et les frais de service seront calculés sur un minimum de 15 personnes.

**BAR PAYANT:** La demande d'un bar payant doit être confirmée avant la journée du mariage. Cela ne peut se faire en cours d'événement. Les services d'un barman sont offerts gratuitement pour une période de 3 heures si les ventes atteignent ou dépassent 500\$ net par bar. Si le minimum n'est pas atteint des frais de main d'oeuvre de \$200 s'appliquent par bar.

**AUDIOVISUEL:** Toute demande peut être communiquée à notre fournisseur ENCORE. Les frais encourus pourront être portés directement à votre note collective. Veuillez noter que ENCORE détient l'exclusivité pour l'accrochage.

**SÉCURITÉ:** Fairmont Le Reine Elizabeth n'assume aucune responsabilité quant à la perte ou au dommage de matériel dans les salles de réunion. L'hôtel se réserve le droit d'inspecter et de contrôler tout événement ou installation sur sa propriété. L'entreprise ou la personne responsable d'un événement sera également tenue responsable des dommages causés à la propriété de l'hôtel par ses invités ou ses fournisseurs et aux frais pouvant en découler.

**SERVICE DE SÉCURITÉ:** Les services d'un agent de sécurité vous sont offerts à un tarif de 65 \$ l'heure pour un minimum de 4 heures.

**SALLES DE BANQUET:** Le haut des bougies doit se trouver à 5 cm de la bordure du bougeoir, de manière à ce que la flamme demeure toujours au moins 2,5 cm sous la bordure de son contenant. Les machines à fumée ne sont permises qu'à certaines conditions et vous devez en discuter au préalable avec votre personne-ressource de l'hôtel. L'utilisation de clous, de punaises et de ruban adhésif est strictement interdite. Une pénalité pourrait être appliquée en cas de non-respect de cette modalité.

N.B. : Il n'est pas du mandat de l'hôtel de faire le montage des housses de chaises ou de tout autre décor loué; cette tâche demeure la responsabilité de votre fournisseur. Un supplément en main-d'œuvre vous sera facturé si l'hôtel doit s'occuper de cette tâche.

**ESPACE C2 :** Afin de respecter le sommeil de notre clientèle, le volume des basses devra être baissé à un niveau acceptable (75 dB) à partir de 23h00. La personne ressource sera le gérant banquet en service.

**FOURNISSEURS:** Une liste de chaque fournisseur (incluant leurs coordonnées détaillées) et des articles loués devra être remise à votre personne-ressource de l'hôtel pour approbation au plus tard cinq (5) jours ouvrables avant l'événement.

**LIVRAISON:** Les fournisseurs devront utiliser le quai de livraison. Le quai servira aussi à la livraison des affiches, des objets exposés, des décorations et de tout autre équipement. L'horaire de livraison des décorations et de l'équipement devra avoir été prévu avec l'hôtel au préalable.

**SOCAN ET RÉ:SONNE:** Des frais de droits d'auteur s'appliquent chaque fois que de la musique est diffusée dans une salle de banquet, que ce soit par un orchestre, un ou une soliste ou un ou une DJ. Ces frais sont basés sur la capacité de la salle et sont sujets aux taxes applicables.

**STATIONNEMENT INTÉRIEUR ET VESTIAIRE:** Ces services sont gérés par des concessionnaires. Tarifs disponibles sur demande.





*Fairmont*  
LE REINE ELIZABETH

900, BOULEVARD RENÉ-LÉVESQUE OUEST, MONTRÉAL (QUÉBEC) H3B 4A5  
514 954 2280 | [FAIRMONT.FR/MONTREAL](http://FAIRMONT.FR/MONTREAL)