

# SALON BACCARA

---



Dernière mise à jour : Septembre 2008



## Chère cliente, cher client

Le chef exécutif et la directrice des banquets du Casino de Montréal vous présentent des menus composés dont les services s'harmonisent à l'unisson. Vous pouvez également établir votre menu personnalisé qui saura refléter le concept de votre réception. Sachez qu'afin de vous garantir un service à la hauteur de vos attentes, **un menu unique** sera servi à tous vos convives.

## Allergies alimentaires

Il est très important de vérifier auprès de vos invités si certains d'entre eux ont des allergies alimentaires afin de nous transmettre l'information.

## Politique de réservation

Afin d'obtenir le menu de votre choix, nous souhaiterions que vous fournissiez tous les détails de votre événement à notre Service des banquets au moins quatre semaines à l'avance. Les prix actuels sont sujets à changement et n'incluent pas les taxes et le service.

## Dépôt et paiement

Un dépôt de 50 % du montant évalué est requis à la signature du contrat. Ce dépôt est accepté par carte de crédit, chèque de compagnie ou argent comptant. Le solde doit être payé sur présentation de la facture.

## Frais de location

Des frais de location sont requis lors de cocktails et/ou réunions de tout genre.

## Stationnement et vestiaire

Le stationnement et le vestiaire du Casino de Montréal vous sont offerts gratuitement.

## Nourriture et boisson

Aucune nourriture ou boisson ne peut provenir de l'extérieur du Casino de Montréal.



## **Petit déjeuner continental**

*Jus de fruits assortis*

*Viennoiseries (brioches aux fruits, muffins, chocolatines, croissants)*

*Café, thé, tisane*

*14,00 \$/pers*

∞ ∞ ∞

## **Petit déjeuner buffet**

*Jus de fruits assortis*

*Jambon, bacon, saucisses*

*Éventail de fruits frais*

*Oeufs brouillés*

*« Fèves au lard »*

*Crêpes*

*Viennoiseries (brioches aux fruits, muffins, chocolatines, croissants)*

*Fromages de nos régions*

*Café, thé, tisane*

*18,75 \$/pers.*

∞ ∞ ∞

## Stations culinaires pour petit déjeuner

*Mimosa*

*Jus de fruits assortis*

*Éventail de fruits frais*

*Oeufs à votre façon :  
à la bénédictine, brouillés,  
miroir & omelette*

*Jambon, bacon, saucisses*

*« Fèves au lard »*

*Crêpes, pain doré*

*Fromages de nos régions*

*Assortiment de céréales froides*

*Café, thé, tisane*

*24,50 \$/pers.*

☺ ☺ ☺

Il est à noter que pour les stations culinaires, des frais de 175 \$ seront facturés pour chaque cuisinier travaillant en salle.