

ÉVÉNEMENTS

MANGER | BOIRE | CÉLÉBRER



430 SHERBROOKE E. MONTRÉAL QC

sales@hotelst-thomas.com

1-833-STHOMAS

hotelst-thomas.com

CLÉ EN MAIN

- FORMULE TOUT-INCLUS -



SERVICE DE TRAITEUR
ET DE BAR AVEC
PERSONNEL INCLUS



AMEUBLEMENT ET
VAISSELLE



ÉQUIPEMENTS
AUDIO-VISUEL



SERVICE AU
VESTIAIRE ET
STATIONNEMENTS
VIP



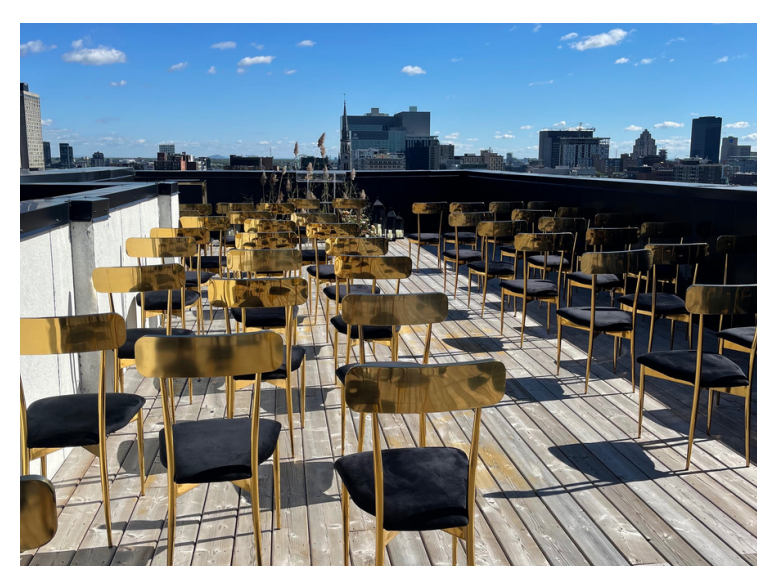
COORDINATION,
SUPERVISION ET
MÉNAGE



RABAIS DE 20% SUR
LES CHAMBRES
D'HÔTEL ET
RÉCEPTION 24/7

**GARDONS ÇA SIMPLE. TOUT EST
INCLUS. VOUS N'AVEZ QU'À CHOISIR
VOTRE DATE**

SALON THOMAS



SOUS LES ÉTOILES

Situé au rez-de-chaussée, accueillez vos invités dans notre restaurant-bar principal où se trouve un atrium avec une luminosité naturelle, des meubles faits sur mesure, un terrasse sur le toit et un décor luxueux dominé par un bar en marbre et des planchers en chevron.

2000 pieds carrés

Repas assis maximum: 65 invités

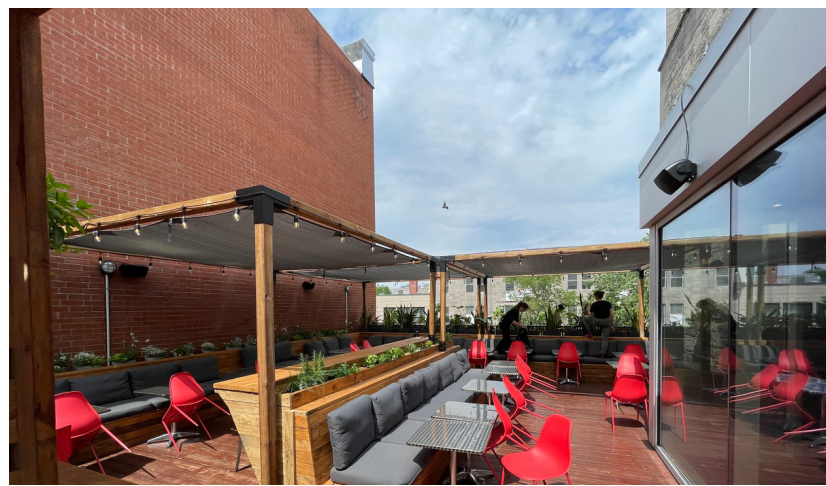
Cocktail dînatoire, buffet, stations: 150 invités

Style de repas: repas assis, cocktail dînatoire, buffet ou stations

Pour privatiser le Salon Thomas: Minimum de consommation en nourriture et en boisson de 7500\$*. Si le minimum n'est pas atteint, la différence sera chargée. *Le minimum de consommation peut varier durant les jours fériés et la saison haute. À noter que la privatisation du Salon Thomas inclut également notre terrasse sur le toit. L'espace extérieur est à votre disposition pour un cocktail ou pour une cérémonie.

Salon Thomas est également disponible pour de la location sans consommation requise. Veuillez contactez notre équipe de ventes ainsi que pour toutes autres demandes.

PÉCHÉ



POUR VOS PÉCHÉS

À quelques minutes de marche de l'hôtel, le restaurant Péché est le petit frère du St-Thomas qui est situé dans une église convertie. Avec des planchers en chevron, des pièces d'art personnalisées, un terrasse au toit privée, un bar et une cuisine complète, célébrez vos événements dans votre propre restaurant privé! Les péchés sont les bienvenus.

1800 pieds carrés

Places assises maximum: 75 invités

Cocktail dînatoire: 130 invités

Style de repas: repas assis, cocktail dînatoire, buffet et stations

Pour privatiser le restaurant au complet: minimum de consommation en nourriture et en boisson de 5000\$*. Si le minimum n'est pas atteint, la différence sera chargée. *Le minimum de consommation peut varier durant les jours fériés et la saison haute.

Veuillez contacter l'équipe de ventes pour toutes autres demandes.

MENU ET BAR

Montréal est une ville culinaire. C'est ainsi que notre chef travaille avec des partenaires locaux afin de vous offrir des menus conçus exclusivement avec des ingrédients régionaux et saisonniers.

Vivez l'expérience culinaire Ferme à la table avec vos invités. Nous supportons les petites entreprises tout comme nous. Nos menus changent en saison pour vous offrir que des ingrédients frais.



The logo for St. Thomas Hotel is centered on a circular floor mat. It features a stylized triangle composed of three nested lines above the text "ST. THOMAS" in a bold, serif font. Below this, a horizontal line separates the text "HOTEL" from the rest of the logo. The floor mat is set on a tiled floor with a repeating diamond pattern.

ST. THOMAS
HOTEL.

REPAS ASSIS



Menu 3- service: 65\$/pers (1 entrées, 1 plat principal et dessert)

Menu 4-service 75\$/pers (2 entrées, 1 plat principal et dessert)

Entrées - 1er service

- Mesclun, vinaigrette « Green Goddess », croûtons
- Terrine de légumes , pain brioché, miel
- Gravlax de saumon, blinis, endive, fruits de saison
- Céleri-rave rôtis au cumin, Crème de feta, crumble d'olive
 - Tartare de bœuf classique,
 - Tartare de flétan, coco, combava, coriandre
- Mousse de hareng fumé, gel d'orange, pumpernickle poireaux vinaigrette
- Maquereau en escabèche, fenouil

Entrée - 2e service

- Potage de saison
- Crème d'amande , melon
- Soupe au poulet, orge perlé, bette
 - Mousse de maïs, moules
 - Gaspacho du moment
- Potage parmentier, paille de poireaux
- Borscht, boeuf, crème sûre, ciboulette

Plats principaux - 3e service

- Flétan, meunière, pois sucrés, pomme duchesse
- Poulet en ballotine, morille, risotto de cheddar fumé
- Cannelloni aux champignon, crème de panais, estragon
- Osso bucco de porc, gremolata, purée d'haricot blanc
 - Magret de canard, endive, pommes anna
- Tian de légumes sur pâte feuilletée, fromage de chèvre
 - Steak de chou fleur, légumes rôtis, riz sauvage
- Panais et endives confit, crème de tournesol, noix caramélisée

Desserts - 4e service

- Gâteau au fromage basque, coulis de pêche, praliné feuilletine
 - Moelleux chocolat noir, crème fraiche, menthe
- Dacquoise, poire poché, frangipane, amande caramel
 - Tartelette au citron, marmelade, meringue
- Panna cotta à la vanille, fruit de la passion, sarrasin, chocolat blanc
 - Pavlova aux petits fruit
- Riz au lait de coco, mangue, noix caramel

Thé, café, eau et eau pétillante inclus

*Menu pour enfant et fournisseur disponible à 40\$ pour un repas 3 service

** 2 choix de plats par service; même dessert pour tous

***Les taxes provinciales et fédérales ainsi qu'un frais de service de 18% et un frais administratif de 5% doivent être ajoutés.

BUFFET



Sandwich

Pain naan, bacon, laitue, tomate
Pain de seigle, bœuf, choucroute, fromage
Guédille aux crevettes
Muffaletta
Ciabatta aux légumes grillés et roquette
Gravlax, concombre et fenouil mariné
Pita thon confit et olives
Tamago aux herbes
Grilled cheese deluxe

Salade

Verte, échalotte, croutons
Quinoa noix et raisins
Boulghour, brocoli grillé, orange et menthe
Couscous israélien, tomate, maïs
Roquette à la niçoise
Fregola et légumes du potager
Chou frisé à la César
Salade croquante à la thai
Salade de pomme de terre crémeuse
Betterave, niçoise, olive, chèvre
Patate douce, yogourt, dukkah
Soba, daikon, concombre, sésame
Salade de chou

Desserts

Gâteau au fromage, coulis de fruits
Brownie maison, crème fraîche, menthe
Poire pochée, crème anglaise, coulis de chocolat
Riz au lait de coco, pêches, noix caramélisées
Crêpe hollandaise, garniture du moment

COCKTAIL



30\$/personne: 6 bouchées par personne. Choix de maximum 6 bouchées différentes
60\$/personne: 15 bouchées par personne. Choix de maximum 10 bouchées différentes

Option végétarienne

Arancini feta épinard
Chèvre, pistache, zaatar, miel
Oeuf mimosa classique
Artichaud frit, yogourt, citron confit
Pomme dauphine, sauce Romesco
Croquetas au poireaux
Pizza roulée
Mini-quiche
Courge confite, ricotta, dukkah

Option végétalienne

Pissaladière
Salade de betterave, pomme, pistache
Polenta frite, tapenade olive, tomates rôties
Beignet de patate douce, gochujang, sésame
Bruxelles BBQ
Samosa
Tartare de champignon
Enoki tempura, sauce épicé
Courgette pakora
Choux fleur, "popcorn"
Brochette d'aubergine "satay"
Rouleaux au légumes

Option carnivore

Tartare de bœuf classique, croutons
Mini polpette de veau
Mini burger
Feuilleté agneau braisé crème fraîche
Mini Kefta, yogourt au herbes
Bouchées de veau proscuito sauge
Brochette d'agneau au romarin
Satay de poulet
Blini, gravlax, crème fraîche
Ceviche de pétoncle, pomme verte, verveine, sésame noir
Tataki de thon
Tartare de saumon, fraise, ail noir, menthe
Accras, mojo vert
Mousse de hareng fumé, gel d'orange, pain de seigle
Mousse de foie, gel de framboise
Crevette, chili, lime
Mini-guédille
Huîtres mignonette
Huitre cuites au miso

Bar à charcuterie, fromage:

25\$/personne: 3 choix de charcuterie, 3 fromages du moment, chip pita, pain au levain, beurre, olives

Choix de charcuterie :

Prosciutto, Coppa, Salami, Sopressata, Calabrese, jambon blanc, rillettes de porc, rillettes de canard

Table de desserts :

15\$/personne: 3 choix de dessert en portion individuelle

Choix de dessert :

Chou à la crème
Tartelette au citron
Mille feuille à la fraise
Brownies
St-Honoré
Sticky Toffee Pudding
Bouchée de gâteau au fromage
Meringue à la lime
Financier au miel,
Gâteau aux carottes

Table de Minuit:

20\$/personne: Mini burgers, pogos, frites ou poutine OU bar à pâtes (3 choix) ou bar à pizza (3 choix)

Formule Bar Open

Forfait de base

4 heures : 70\$/pers

1hr extra : 20\$/pers

SÉLECTION

Spiritueux de base: Gin, Whiskey, Rhum, Vodka, Tequila

Autres: Crèmes, liqueurs, amaros et vermouths

Vin: Un choix de rouge et un choix de blanc (importation privée)

Bière: Tous les fûts

Boissons gazeuses, clamato, jus de canneberges, soda, tonic, eau et eau pétillante

Forfait Premium

4 heures : 80\$/pers

1hr extra : 25\$/pers

SÉLECTION

Spiritueux: Gin, Whiskey, Rhum, Vodka, Tequila, Cognac, Scotch

Autres: Tous crèmes, liqueurs, amaros et vermouths

Vin: Un choix de rouge et un choix de blanc (importation privée)

Bière: Tous les fûts

Boissons gazeuses, clamato, jus de canneberges, soda, tonic, eau et eau pétillante

- Le service de Bar Open inclut seulement les cocktails de base à 2 ingrédients (ex. : gin tonic, vodka soda, etc.).
- Toute consommation ne faisant pas partie du forfait sera chargée au prix régulier.

Autres options d'alcool

- Nous pouvons offrir un cocktail personnalisé pour votre évènement (min. 10\$)
- Bouteilles de vin rouge, blanc et cava/prosecco disponibles (50\$ - sélection maison)
- Des coupons de consommation sont disponibles au coût de 10\$/coupon. Ces coupons sont échangeables contre tout boisson disponible sur le menu Open Bar. Les coupons sont non-remboursables et non-monnayables.

TERMES ET CONDITIONS



Nourriture et boisson

Le nombre de participants ainsi que la sélection d'aliments et de boissons doivent être confirmés au moins 7 jours ouvrables avant l'événement. Les clients seront facturés pour le nombre confirmé ou le nombre de participants, selon le plus élevé des deux. Le lieu est prêt à servir 5% de plus que le nombre de participants confirmés du moment que la capacité de la salle soit respectée. Sauf indication contraire, tous les prix indiqués sont par personne. Les boissons et les aliments sont soumis aux taxes provinciale (9.975%) et fédérale (5%) ainsi qu'à des frais de service de 18%. De plus, un frais administratif (5%) sera applicable pour la coordination de l'événement. Les boissons et la nourriture doivent impérativement provenir de l'hôtel et / ou de nos partenaires. Dans le cas peu probable où notre service de restauration ne serait pas en mesure de répondre à vos besoins alimentaires spécifiques, des fournisseurs de restauration extérieurs pourront être autorisés et uniquement sur entente préalable, selon les termes en vigueur.

Restrictions alimentaires et allergies alimentaires

Les demandes spéciales doivent être effectuées au moins 10 jours ouvrables avant l'événement. Si l'un / plusieurs de vos invités souffrent d'allergie.s alimentaire.s, vous devez nous en informer en indiquant le.s nom.s complet.s et la / les nature.s de l'allergie afin que les précautions alimentaires nécessaires soient respectées.

Consommation minimum

Afin de privatiser le Salon Thomas, aucun frais de location ne sera appliqué dans le cas où la consommation en nourriture et / ou en boisson atteint la somme de 7500\$ (excluant les taxes et les frais). Si le montant requis n'est pas atteint, des frais de location équivalents à la différence seront ajoutés au total. Le montant minimal relatif à la consommation peut varier selon la saison et / ou les jours fériés. Si la privatisation du Salon Thomas n'est pas requise, aucune consommation minimale ne sera exigée. Pour toute demande de location ne requérant aucune consommation, veuillez contacter notre équipe de vente à sales@hotelst-thomas.com.

Force Majeure

En cas de force majeure et /ou de mesures instaurées par des autorités gouvernementales et / ou de catastrophe naturelle et / ou d'autres urgences échappant au contrôle d'une partie et empêchant cette partie d'exécuter ses obligations en vertu du présent contrat, cette partie peut résilier ledit contrat par écrit et avec un préavis jugé raisonnable.

TERMES ET CONDITIONS



Dépôt, paiement & annulation

Dépôt non-remboursable

Un dépôt non-remboursable est exigible à la signature du contrat. Le pourcentage dudit dépôt est déterminé selon le nombre de jours séparant la date où le contrat est signé de l'évènement.

- 91 jours calendriers et plus avant la date de l'évènement: 35% du montant total
- De 90 jours calendriers à 31 jours calendriers avant la date de l'évènement: 50% du montant total
- De 30 jours calendriers à 11 jours calendriers avant la date de l'évènement: 75% du montant total
- 10 jours calendriers ou moins avant la date de l'évènement: 90% du montant total.

Paievements progressifs non-remboursables

Selon le nombre de jours précédents l'évènement, le client devra impérativement acquitter le pourcentage de la somme du montant total telle qu'applicable lors d'un dépôt jusqu'à ce que 90% dudit montant total soit encaissé 10 jours avant l'évènement. À titre d'exemple, un client ayant procédé à la signature du contrat 120 jours avant l'évènement devra payer 3 factures en plus du dépôt- avant la date de l'évènement :

- La première, 90 jours calendriers avant l'évènement et représentant 15% du montant total
- La seconde, 30 jours calendriers avant l'évènement et représentant 25% du montant total
- La troisième, 10 jours calendriers avant l'évènement et représentant 15% du montant total

Paievement final

La somme représentant la balance du montant total prévu au contrat devra, quant à elle, être acquittée le jour de l'évènement, avant son déroulement. Tous les coûts et frais découlant de service.s, nourriture, alcool et / ou autre ne faisant pas partie du contrat initial seront payables par le signataire dudit contrat avant son départ.

Annulation

Les frais d'annulation constituent le montant du / des dépôt / paievement.s progressif.s. Aucune exception, pour quelque raison que ce soit, ne sera faite à cette clause hormis celles stipulées aux présentes.

TERMES ET CONDITIONS



Fournisseurs et livraisons

Des dispositions spéciales doivent être prises pour recevoir tout équipement, marchandise, présentoir et / ou autre matériel envoyés, livrés ou apportés à l'hôtel. Des frais de dossier peuvent s'appliquer pour chaque livraison à l'hôtel. Une liste de fournisseurs, leurs coordonnées détaillées et les articles attendus devront être fournis à notre équipe de vente pour approbation au moins 5 jours ouvrables avant l'événement. Sauf si une entente écrite stipule le contraire, nous ne sommes pas responsables du montage / démontage des articles livrés pour le client.

Musique

Pour les événements comportant un « disc-jockey » ou une prestation en direct, les frais relatifs aux droits d'auteurs et régis par la SOCAN seront appliqués conformément à la Loi.

Électricité

Des prises murales standards 110V / 15AMP sont disponibles.

Restrictions

Tout objet produisant une / des flammes, les machines à fumée et les confettis sont formellement interdits. Les clous, punaises, ruban adhésif et tout autre objet pouvant endommager le lieu et / ou l'ameublement sont strictement interdits. Tout bris de matériel et / ou du mobilier et / ou tout dommage causé à l'immeuble et ses composantes sera facturé au client.

Sécurité et conduite durant l'événement

L'hôtel n'assure pas la sécurité dans l'espace de réunion et de réception, ni ne saurait être tenue responsable d'éventuels bris / pertes / vols de biens personnels laissés lors de la réunion. L'utilisation de l'espace est aux risques et périls du client. Vous acceptez d'aviser vos participants et invités qu'ils sont responsables de la garde de leurs effets personnels et que l'hôtel ne pourra être tenue responsable de toute perte / disparition desdits effets. Tout personnel de sécurité retenu par vous ou requis par l'hôtel sera à votre charge. L'entreprise retenue afin d'assurer la sécurité doit répondre aux normes minimales établies par l'hôtel et par la Loi en la matière. L'hôtel se réserve le droit d'inspecter et de contrôler les lieux occupés par l'évènement et ce, tout au long de l'évènement.



CONTACTEZ-NOUS!



430 SHERBROOKE E. MONTRÉAL QC
sales@hotelst-thomas.com
1-833-STHOMAS
hotelst-thomas.com