



LE CLUB UNIVERSITAIRE DE MONTRÉAL **THE UNIVERSITY CLUB OF MONTREAL**

SALONS PRIVÉS **PRIVATE ROOMS**

L'endroit parfait pour les événements corporatifs

Les salons du Club sont parfaits pour les activités d'affaires de toutes sortes : réunions, conférences, formations, etc. Service clé en main avec un menu adapté à vos besoins. Notre équipe de restauration est responsable de coordonner les repas, les boissons et prendre toutes dispositions pour le service.

A perfect venue for hosting Corporate Events

The Club's facilities are ideal for conducting business of all types: meetings, training, conferences, etc. Your menu is arranged in advance and our food and beverage team is available to coordinate all food, beverage and other services for your private events.

* * *

Réservations | Bookings

Sylvie Chevarie

+1 (514) 288-0201 #256 | Sylvie.chevarie@ucmontreal.ca



Promotion spéciale pour les nouveaux clients
Un salon privé sans frais de location

Special promotion for new clients
A private room without rental fees

~ Salle à manger principale | **Main dining room** ~



DIMENSIONS

Dimensions

25 x 44 pieds

25 x 44 ft

CAPACITÉ

Capacity

Coquetel : 100 personnes

U – Shape : 30 personnes

Théâtre : 80 personnes

Réunion une table : 36 personnes

Style banquet : 64 personnes

Cocktail: 100 persons

U – Shape: 30 persons

Theatre: 80 persons

Boardroom with one table: 36 persons

Banquet style: 64 persons

Avantages | Benefits

Stationnement privé souterrain	Underground private parking
Accès à la ville souterraine	Access to the underground city
Accès gratuit à l'internet sans-fil	Free Wi-Fi internet
Menu imprimé gratuit	Free printed menu
Marque de places imprimés gratuits	Free printed place cards



Service de restauration | Food Service

Petit-déjeuner | Breakfast

Buffet continental	Continental buffet	\$ 15.50 p.p.
Buffet petit-déjeuner complet	Full breakfast buffet	\$ 24.75 p.p.

Déjeuner | Lunch

Déjeuner – Menu à 3 services	Lunch - 3 course menu	\$ 42.50 p.p.
Buffet Déjeuner	Lunch buffet	\$ 42.50 p.p.

Dîner | Dinner

Dîner – Menu à 4 services	Dinner – 4 course menu	\$ 52.50 p.p.
---------------------------	------------------------	---------------

Remarques | Remarks

Menu personnalisé : disponible sur demande.	Customized menu: Available upon request.
Tous les menus incluent café, thé et tisane.	All meals include coffee, tea, and tisane.
Les repas végétariens sont toujours disponibles.	Vegetarian menus are always available.
Le frais de service et les taxes sont applicables.	Prices exclude taxes and service fees.

Service de breuvages | Beverage service

Coffee break Café, thé, tisane et petits fours	Coffee break Coffee, tea, tisane, and petits fours	\$ 8.50 p.p.
De l'eau TrueSource illimitée Régulière ou pétillante.	Unlimited flat or TrueSource soda water.	\$ 2.50 p.p.
Notre vin du mois Sélectionné par le comité du vin et de la table	Our wine of the month Carefully selected each month by our Wine and Food committee.	\$ 29* Bouteille/Bottle
Accord met et vin Notre sommelier Raphaël Brière peut vous suggérer le meilleur choix pour votre repas.	Wine and food pairing Our sommelier, Raphael Brière, can suggest wines according to your menu selection.	Sur demande Upon request

* Facturation sur consommation réelle. / Billed on actual consumption.



Options de bar | Bar Options

Bar léger **Light bar**

Bières locales, vin du mois,
des breuvages non alcoolisés.

Local beers, wines of the month, and non-
alcoholic beverages.

Bar léger et coquetels **Light bar and cocktails**

Bar léger et des coquetels avec l'alcool standard.

Light bar and cocktails with standard alcohol.

Bar complet Premium **Full premium bar**

Bières locales et importés, du vin choisi
par notre sommelier, breuvages non alcoolisés,
shooters et des coquetels avec l'alcool
standard et premium.

Local and imported beers, wines chosen by our
sommelier, non-alcoholic beverages, cocktails
with standard and premium alcohol, and
shooters.



MENU DU PETIT-DÉJEUNER | **BREAKFAST MENU**

BUFFET CONTINENTAL | CONTINENTAL BUFFET

Jus d'orange	Orange juice
Salade de fruit frais	Fresh fruit salad
Viennoiseries : Croissants et danoises, Brioche et muffins assortis	Pastries: Croissants and Danishes Brioche and assorted muffins
Confiture et marmelade	Jam & marmalade
Toasts blanc et brun sur demande	White and wholewheat toast upon request
Café, thé et tisane	Coffee, tea and tisane

BUFFET COMPLET | FULL BREAKFAST BUFFET

Jus d'orange	Orange juice
Salade de fruit frais	Fresh fruit salad
Viennoiseries : Croissants et danoises, Brioche et muffins assortis	Pastries: Croissants and Danishes Brioche and assorted muffins
Confiture et marmelade	Jam & marmalade
Toasts blanc et brun sur demande	White and wholewheat toast upon request
Œufs brouillés	Scrambled eggs
Bacon et saucisses	Bacon and sausages
Pomme de terre	Potatoes
Café, thé et tisane	Coffee, tea and tisane



MENU DU MIDI | LUNCH MENU

3 services incluant café, thé, tisane. Veuillez choisir 1 item de chaque catégorie
3 course meal including coffee, tea, and tisane. Please select 1 item from each category of the menu.

ENTRÉE | APPETIZER

Feuilleté de fromage de chèvre au miel d'Acacia, vinaigrette maison aux framboises
Goat cheese pastry with Acadia honey, house raspberry dressing

* * *

Pavé de saumon fumé, algues Wakamé, sauce aux sésames épicée
Smoked salmon with Wakame seaweed and spicy sesame sauce

* * *

Velouté de poireaux au mascarpone
Leek soup with mascarpone cheese

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

~ Poisson | Fish ~

Bourride de poisson Nîmoise
Nîmes-style fish stew

* * *

Saumon d'Atlantique grillé au beurre blanc à l'huile de truffe
Grilled Atlantic salmon with beurre blanc in truffle oil



~ Viande | **Meat** ~

½ poulet de Cornouaille rôti aux champignons et madère
Roasted ½ Cornish hen with mushrooms, Madeiran-style

* * *

Rôti de côte de bœuf AAA, sauce Bordelaise
AAA Prime rib roast with Bordelaise sauce

* * *

Ossobuco de porc Nagano mijoté au paprika fumé
Slow-cooked Nagano pork osso buco with smoked paprika

* * *

Poitrine de Canard du Lac Brome confite aux fruits rouges
Lake Brome duck breast confit with red berries

~ Végétarien | **Vegetarian** ~

Lasagne d'aubergine à la Parmigiana et fromage fêta
Eggplant Parmigiana and feta cheese lasagna

DESSERT

Coupe de Mousse au chocolat au piment d'Espelette
Chocolate mousse with Espelette chili

* * *

Salade de fruits rouges au basilic
Fresh berry fruit salad with basil

* * *

Dessert du jour
Dessert of the day



ÉQUIPEMENTS DISPONIBLES | AVAILABLE EQUIPMENT

Équipement

Projecteur (LCD) multimédia avec écran

Télévision 60 " LED sur trépied

Télévision 27 "

Lecteur Blu-ray

Tableau blanc avec marqueurs

Tableaux de conférence

Chevalets

Lutrin avec système de son intégré

Écran

Laptop

Micro avec cable

Micro cravate

Micro sans fil

Micro *headset* sans fil

Téléphone de conférence Polycom

Système de son portatif avec
8 connecteurs micros

Système de son portatif avec
5 connecteurs micros et
Bluetooth

Haut-parleurs

Piano

Equipment

Projector with screen

60 inch LED television on stand

27-inch television

Blu-ray player

Whiteboard with markers

Flip charts

Easels

Podium with built-in sound system

Screen

Laptop

Microphone with cable

Lapel microphone

Wireless microphone system

Wireless Headset microphone

Full duplex Polycom conference phone

Portable sound system with
8 microphone connectors

Portable sound system (shell system with 5
microphone connectors and Bluetooth)

Speakers

Piano