



Sheraton
MONTREAL AIRPORT HOTEL

Buffet petit déjeuner

Le Continental

Deux choix de jus de fruits
Fruits de saison tranchés
Assortiments de pains maison et de viennoiseries
Yogourt nature
Beurres crémeux, confitures et miel 17.00

Le Continental Deluxe

Deux choix de jus de fruits
Fruits de saison tranchés
Assortiments de pains maison et de viennoiseries
Yogourt nature
Bagel saumon fumé et fromage à la crème
Beurres crémeux, confitures et miel 18.00

Le Canadien

Deux choix de jus de fruits
Fruits de saison tranchés
Assortiments de viennoiseries
Céréales froides
Yogourt nature
Œufs brouillés frais de la ferme à la ciboulette
Bacon croustillant ou saucisses ou jambon
Pommes de terre rissolés
Crêpes ou gaufres ou pains dorés
Beurres crémeux, confitures et miel 21.00

Le Santé

Deux choix de jus de fruits
Fruits de saison tranchés
Assortiments de viennoiseries
Céréales bio et fruits séchés
Yogourt nature servi avec granola bio
Fromage blanc
Pains santé ou pains sans gluten
Beurres crémeux, confitures et miel 24.00

Tous nos menus incluent du café Starbucks® fraîchement infusé et du café décaféiné, ainsi qu'une vivifiante sélection de thé Tazo®

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975% seront appliqués sur tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire.

Breakfast Buffet

The Continental

Two variety of fruit juices
Sliced seasonal fruit platter
Breakfast pastries and assorted breads
Natural yogurt
Butter, jams and honey 17.00

The Continental Deluxe

Two variety of fruit juices
Sliced seasonal fruit platter
Breakfast pastries and assorted breads
Natural yogurt
Bagel with smoked salmon and cream cheese
Butter, jams and honey 18.00

The Canadian

Two variety of fruit juices
Sliced seasonal fruit platter
Assorted breakfast pastries
Cold cereals
Natural yogurt
Scrambled free-range eggs with chives
Crispy bacon or sausages or ham
Breakfast potatoes
Pancakes or waffles or French toast
Butter, jams and honey 21.00

Healthy Breakfast

Two variety of fruit juices
Sliced seasonal fruit
Assorted breakfast pastries
Organic cereals and dried fruits
Natural yogurt served with organic granola
Cottage cheese
Healthy breads or gluten free breads
Butter, jams and honey 24.00

All menus are served with freshly brewed Starbucks® regular and decaffeinated coffee and an invigorating and soothing selection of Tazo® teas.

** A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are applicable to all our prices.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.



Sheraton
MONTREAL AIRPORT HOTEL

Buffet petit déjeuner

Donnez un surplus de vitalité à votre petit déjeuner américain en remplaçant les œufs brouillés par :

- Œuf brouillés au fromage et jambon 5.00
- Sandwich matinal avec œufs et fromage 6.00
- Œuf bénédiclines ou à la Florentine 6.00
- Burrito aux œufs, saucisses, poivrons verts et fromage cheddar 7.00
- Station d'omelettes et son choix de garnitures préparées en salle par un de nos Chef* 8.00

*Une charge de main d'œuvre de 60.00\$ par heure (min 2 heures) sera facturée pour chaque Chef /découpeur requis en salle. Des restrictions ou/et des frais additionnels pourraient s'appliquer en fonction de la taille ou de la durée de votre événement.

Ajout pour les petits déjeuners

- Café Starbucks® au litre 18.00
- Thé Tazo® au litre 18.00
- Fruits entiers ou fruits tranchés 3.50
- Viennoiserie 3.50
- Barre granola 4.00
- Granola aux noix de pécan et fruits secs 4.50
- Céréales, raisins, bananes séchées, lait écrémé 4.50
- Yogourt nature ou aux fruits 4.50
- Crêpes servies avec sirop d'érable 5.00
- Panier de viennoiseries 5.00
- Smoothie aux fruits (bouteilles individuelles) 6.00
- Frittata 6.00
- Gaufres Belges compote de fruits, crème fouettée, sirop d'érable 6.00
- Sandwich matinal aux œufs et fromage 6.00
- Œuf bénédiclines ou à la Florentine 6.00
- Burrito aux œufs, saucisses, poivrons verts, et fromage cheddar 7.00
- Bagel avec fromage à la crème 7.00
- Sélection de charcuterie:
jambon cuit, prosciutto, mortadelle, salami, pain, moutarde de Dijon et les condiments 9.00
- Fromages régionaux du Québec 9.00
- Lait de soya ou amandes au litre 15.00 / litre
- Jus de fruits Choix de jus d'orange, pomme ou pamplemousse 18.00/L
- Tranches de pains maison variés: choix de pains aux bananes et chocolat, canneberges et orange, agrumes et pavot 36.00/douzaine
- Chaussons aux pommes fraîchement sortie du four 36.00/douz.

Tous nos menus incluent du café Starbucks® fraîchement infusé et du café décaféiné, ainsi qu'une vivifiante sélection de thé Tazo®

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975% seront appliqués sur tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire.

Breakfast buffet

Add extra vitality to your American breakfast by replacing scrambled eggs with:

- Scrambled eggs with cheese and ham 5.00
- Breakfast sandwich with egg and cheese 6.00
- Eggs Benedict or egg Florentine 6.00
- Breakfast burrito, eggs, sausages, green peppers and cheddar cheese 7.00
- Omelet station and its choices of toppings, prepared onsite by the chef* 8.00

*A labor charge of \$60.00 per hour (minimum 2hrs) will be charged for each chef required in the room. Restrictions and/or additional fees may apply depending on the size or duration of your event.

Additional breakfast items

- Starbucks® coffee, regular, decaffeinated 18.00/liter
- Tazo® tea 18.00/liter
- Whole fruits or sliced fruits 3.50
- Breakfast pastry 3.50
- Granola bars 4.00
- Granola with pecan nuts and dried fruits 4.50
- Cereals, raisins, dried bananas or skim milk 4.50
- Natural yogurt or fruit yogurt 4.50
- Pancakes served with maple syrup 5.00
- Basket of pastries 5.00
- Individual bottles of fruit smoothies 6.00
- Frittata 6.00
- Belgian waffles with stewed fruits, whipped cream and maple syrup 6.00
- Breakfast sandwich with egg and cheese 6.00
- Eggs Benedict or egg Florentine 6.00
- Breakfast burrito, eggs, sausages, green peppers and cheddar cheese 7.00
- Bagel and cream cheese 7.00
- Charcuterie Selection:
cooked ham, prosciutto, Mortadelle, salami, bread, Dijon mustard and condiments 9.00
- Regional Quebec cheeses 9.00
- Soya milk or almond milk 15.00/ liter
- Fruit juices: choice of orange, apple or grapefruit juice 18.00/liter
- Assorted homemade breads : choice of banana and chocolate, cranberry and orange or citrus and poppy seeds bread 36.00 / dozen
- Fresh from the oven apple turnover 36.00/ dozen

All menus are served with freshly brewed Starbucks® regular and decaffeinated coffee and an invigorating and soothing selection of Tazo® teas.

** A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are applicable to all our prices.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.



Sheraton
MONTREAL AIRPORT HOTEL

Petit Déjeuner Servi minimum 20 personnes

Petit Déjeuner de l'aéroport

Œufs brouillés frais de la ferme, bacon croustillant, saucisse de dinde, pommes de terre rissolées servi avec fruits frais
Panier de viennoiserie
Beurre crémeux, confitures 23.00

Petit Déjeuner du bagagiste

Smoothie et jus d'orange
Panier de viennoiserie au goût du jour avec confitures et beurre
Salade de fruits frais
Crêpe au mascarpone avec Nutella et petits fruits 25.00

Petit Déjeuner de l'aviation

Œufs bédicte classique avec bacon canadien, pommes de terre dauphinoises, asperges rôties et parfait de yogourt granola en martini 26.00

Petit Déjeuner de l'envol

Smoothie et jus d'orange
Verrines de yogourt Grecque aux graines de chia
Œufs pochés sur muffins Anglais au blé entier
Fromage cottage et bleuets
Assortiment forestier de fruits secs et noix de pécan
Confiture et beurre
Lait au chocolat 27.00

Les petit-déjeuners ci-haut incluent du jus d'oranges frais

Breakfast served for minimum 20 people

Airport Breakfast

Free-range scrambled eggs with crispy bacon, turkey sausages, breakfast potatoes served with fresh fruits
Breakfast pastries
Butter and jams 23.00

Travelers Breakfast

Smoothie and orange juice
Breakfast pastries served with butter and jams
Fresh fruit salad
Mascarpone pancakes with Nutella and berries 25.00

Aviation Breakfast

Classic Benedict eggs with Canadian bacon, potatoes "à la dauphinoise", roasted asparagus and yogurt parfait with granola 26.00

Take Flight Breakfast

Smoothie and orange juice
Greek yogurt verrines with chia seeds
Poached eggs on whole wheat English muffins
Cottage cheese and blueberries
Assorted dried fruits and pecan nuts
Butter and jams
Chocolate milk 27.00

Breakfast menus above are served with orange juice

Tous les menus petits déjeuners servis incluent du jus d'orange frais, du café Starbuck® fraîchement infusé et du café décaféiné, ainsi qu'une vivifiante sélection de thé Tazo®

**** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975% seront appliqués sur tous nos prix.**

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire.

All menus are served with orange juice and freshly brewed Starbuck® regular and decaffeinated coffee and an invigorating and soothing selection of Tazo® teas.

**** A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are applicable to all our prices.**

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.



Sheraton
MONTREAL AIRPORT HOTEL

Pauses Cafés AM et PM

Pause réconfort

Biscuits aux éclats de chocolat, avoine et raisins et noix de macadame
Petits cônes de fruits frais en étage 12.00

Pause jardinière

Crudités et trempettes
Fromages coupés en cubes et craquelins 13.00

Pause santé

Smoothies individuels aux petits fruits
Wrap santé aux légumes de saison 13.00

Pause du randonneur

Fruits séchés et mélange de noix
Barre granola «Vergers d'Émilie»
Salade de petites baies à la menthe 14.00

Pause sucrée

Morceau de brownies
Macarons assortis
Plateau de fruits servi avec sauce chocolat noir 14.00

Pause soleil

Pita et hummus
Olives marinées 14.00

Ajouts pour les pauses

Café Starbucks® 18.00/litre
Thé Tazo® 18.00/litre
Boisson gazeuses 4.00
Eaux minérales 4.00
Yogourt et granola miel 4.00
Barres granola 4.00
Sachets de maïs soufflé ou de maïs sucré 5.00
Verrines ou cônes de fruits frais 5.00
Crème glacée Haggen Dazs 7.00
Fondue au chocolat et fruits frais 7.00
Pita et hummus 7.00
Parfaits au yogourt aux petits fruits, miel et muesli 8.00
Sachets de noix et fruits séchés «Vergers d'Émilie» 9.00
Biscuits assorties : brisures de chocolat, gruau et raisins ou noix de macadame 27.00/douzaine
Tranches de pains maison variés : Bananes et chocolat, canneberges et orange, agrumes et pavot 36.00 / douz
Chaussons aux pommes fraîchement sortie du four 32.00 / douz
Scones et crème 33.00/douzaine
Cupcakes 38.00/douzaine
Macarons 38.00/douzaine

Tous nos menus incluent du café Starbucks® fraîchement infusé et du café décaféiné, ainsi qu'une vivifiante sélection de thé Tazo®

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975% seront appliqués sur tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origi-

AM and PM Coffee Breaks

Comfort Break

Chocolate chip cookies, oatmeal and raisin cookies and macadamia
Fresh fruit cones 12.00

Garden Break

Raw vegetables and dip
Cheese cubes and crackers 13.00

Healthy Break

Individual bottles of fruit smoothies
Seasonal vegetable wraps 13.00

Explorer Break

Dried fruits and mixed nuts
Granola bars
Mint and berry fruit salad 14.00

Sweet Break

Brownies
Assorted Macaroons
Fresh fruit platter with dark chocolate sauce 14.00

Sunshine Break

Hummus and pita
Marinated olives 14.00

Additions for Breaks

Starbucks® coffee 18.00/liter
Tazo® tea 18.00/liter
Soft drinks 4.00
Mineral water 4.00
Yogurt and honey granola 4.00
Granola bars 4.00
Bags of popcorn or sweet popcorn 5.00
Fresh fruit verrines or fruit cones 5.00
Haggen Daz ice cream 7.00
Fresh fruits and chocolate fondue 7.00
Hummus and pita 7.00
Muesli and honey parfait with berries 8.00
Bags of nuts and dried fruits 9.00
Assorted cookies : chocolate chip cookies, oatmeal and raisin cookies and macadamia 27.00/dozen
Assorted homemade breads: banana, cranberry, citrus or carrot 36.00/dozen
Fresh from the oven apple turnover 32.00/ dozen
Scones with Devonshire cream 33.00/dozen
Cupcakes 38.00/dozen
Macaroons 38.00/dozen

All menus are served with freshly brewed Starbucks® regular and decaffeinated coffee and an invigorating and soothing selection of Tazo® teas.

** A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are applicable to all our prices.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.



Sheraton
MONTREAL AIRPORT HOTEL

Buffet déjeuner

Les groupes de moins de 10 personnes seront servis à l'Éclipse.
Nous garantissons un service en moins d'une heure.

Buffet sandwich

Potage du jour

Trois sélections de salade au goût du jour
Panier de crudités et trempettes
Corbeille de croustilles

Trois choix de sandwichs variés sur pain assortis et wrap santé
Wrap de thon à la niçoise et roquette
Baguette de rôti de bœuf et fromage brie
Fougasse de jambon blanc, gouda fume sauce dijonnaise
Ciabatta de pancetta, pesto, pousse d'épinard et poivrons
Caprese (tomates et bocconcini) dans un pain au pavot
"Italiano gardeniera", provolone sur pain aux olives.

Délices du Chef pâtissier 28.00

Buffet sandwichs deluxe

Potage du jour

Trois sélections de salade au goût du jour
Corbeille de croustilles

Trois variétés d'assortiments de sandwichs chauds incluant une option végétarienne

Ciabatta aux légumes grillés, marinés au pesto
Baguette de rôti de bœuf et fromage brie
Fougasse de jambon blanc, gouda fumé sauce dijonnaise

Délices du Chef pâtissier 32.00

Buffet ensoleillé

Soupe des caraïbe de haricots noirs et lait de coco

Faites votre propre salade :
cœur de d'artichauts, poivrons, guacamole, vinaigrette coriandre et lime, laitue romaine, tomates cerises, salade de maïs sucrée, fromage Monterey jack, crème sure, Nachos, salade fraîcheur de Kale, raddichio, canneberges, pacanes et vinaigrette au citron

Steaks de macreuse saisie, fondue d'oignons aux épices cajun
Filet de porc rôti sauce BBQ et miel
Légumes grillés de saison
Riz au maïs

Assortiments de verrines et mini-pâtisserie 37.00

Tous les déjeuners buffet comprennent des paniers de pains assortis, du café Starbuck® fraîchement infusé et du café décaféiné, ainsi qu'une vivifiante sélection de thé Tazo®

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975% seront appliqués sur tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire.

Lunch buffet group

Groups of less than 10 people will be served at Eclipse restaurant.
We guarantee a service in less than one hour.

Sandwich buffet

Soup of the day

Three choices of the daily salad
Raw vegetables and dip
Basket of chips

Three (3) assorted sandwichs and health wraps
Tuna salad wrap with arugula
Roasted beef on baguette and brie cheese
Ham, smoked Gouda and Dijon sandwich
Pancetta, pesto. Spinach and pepper sandwich
Tomato and bocconcini, capresse sandwich on a poppy seed bread
"Italiano gardeniera" provolone with a olive bread
Delights of the pastry chef 28.00

Deluxe sandwich buffet

Soup of the day

Three choices of the daily salad
Basket of chips

Three choices of assorted hot Panini's including one vegetarian option
Ciabatta with herbs, pesto and grilled vegetables

Roasted beef on baguette and brie cheese
Ham, smoked Gouda and Dijon sandwich

Delights of the pastry chef 32.00

Sunshine buffet

Black bean and coconut milk Caribbean soup

Make your own salad:
Artichoke hearts, peppers, guacamole, coriander and lime dressing, romaine salad, cherry tomatoes, sweet corn salad, cheese, Monterey jack, sour cream, corn chips, Kale salad, radicchio, cranberries, pecans, lemon dressing

Pan fried hanger steak with Cajun spices and onions
Roasted BBQ and honey pork tenderloin
Seasonal grilled vegetables
Rice with corn

Assorted verrines and mini pastries 37.00

All menus are served with freshly brewed Starbuck® regular and decaffeinated coffee and an invigorating and soothing selection of Tazo® teas.

** A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are applicable to all our prices.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.



Sheraton
MONTREAL AIRPORT HOTEL

Buffet déjeuner

Les groupes de moins de 10 personnes seront servis à l'Éclipse.
Nous garantissons un service en moins d'une heure.

Buffet aux parfums d'orient

Soupe miso et nouilles vermicelle à la citronnelle

Salade de nouilles asiatique, sésames noirs et légumes croquants, coriandre et oignons rouges

Jeune pousses d'épinards aux agrumes vinaigrette aux sésames

Filet de tilapia vapeur aux champignons shiitake, sauce ponzu, oignons verts
Poulet croustillant, oignons frits et gingembre
Riz au jasmin à la vapeur
Ravioli de volaille à l'asiatique, sauce soja et ciboulette
Sauté de légumes orientaux

Salade de fruits, bouchées de gâteaux fromage assorties 38.00

Buffet grillade

Salades

Salade verte avec vinaigrette balsamique
Salade de couscous israélien, concombre, menthe, vinaigrette au citron
Légumes grillés assortis à l'huile de basilique
Olives marinées, rondelles de piments gardinera
Nachos, salsa, guacamole et crème sure, fromage Monterey Jack

Deux choix de plats principaux

Saucisses italienne aux oignons confits.
Bifteck de macreuse de bœuf grillée.
Hamburgers et ses garnitures.

Servis avec pommes de terre à l'origan et citron et épis de maïs

Dessert

Assortiments de biscuits, barres de crème glacée et salade de fruits
38.00

Ajout côtelettes d'agneau 7.00

Ajout côtes levées BBQ 7.00

Tous les déjeuners buffet comprennent des paniers de pains assortis, du café Starbucks® fraîchement infusé et du café décaféiné, ainsi qu'une vivifiante sélection de thé Tazo®

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVG 9.975% seront appliqués sur tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire.

Lunch buffet

Groups of less than 10 people will be served at Eclipse restaurant.
We guarantee a service in less than one hour.

Oriental flavored buffet

Lemon flavor Miso soup and vermicelli noodles

Asian noodle salad with black sesame, crispy vegetables, coriander and red onions

Baby spinach with sesame seeds and citrus dressing

Steamed Tilapia fillet with shiitake mushroom and Ponzu sauce
Crispy chicken with fried onions and ginger
Steamed Jasmine rice
Chicken ravioli with soya sauce and chives
Sautéed oriental vegetables

Fresh fruit salad and Bite size cheese cake 38.00

From the grill buffet

Salads

Green salad with balsamic vinegar
Israeli couscous salad, cucumber, mint and lemon dressing
Assorted grilled vegetable with basil oil
Marinated olives and pepper rings Gardinera
Nachos, salsa, guacamole and sour cream with Monterey Jack cheese

Two choices of main Dishes

Italian sausages with caramelized onions
Grilled hanger steak
Hamburgers and garnishes

Served with oven roasted potatoes and corn on the cob

Dessert

Assorted cookies, ice cream bars and fruits salad 38.00

Add Lamb chops 7.00

Add BBQ pork ribs 7.00

All menus are served with freshly brewed Starbucks® regular and decaffeinated coffee and an invigorating and soothing selection of Tazo® teas.

** A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are applicable to all our prices.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.



Sheraton®
MONTREAL AIRPORT HOTEL

Le buffet BBQ

Salades

Salade verte avec vinaigrette balsamique
Salade de couscous saveur israélien, concombre, menthe, vinaigrette au citron
Légumes grillés assortis à l'huile de basilique
Olives marinées, rondelles de piments jardinera
Nachos, salsa, guacamole et crème sure, fromage Monterey jack

Deux choix de plats principaux

Saucisses italienne aux oignons confits
Bifteck de macreuse de bœuf grillé
Hamburgers et ses garnitures

Servis avec pommes de terre à l'origan et citron et épis de maïs

Dessert

Assortiments de biscuits, barres de crème glacée et salade de fruit 38.00
Ajout côtelettes d'agneau 7.00
Ajout côtes levées BBQ 7.00

Lunch servi à l'assiette

Entrées (choix d'une sélection)

Salade de quinoa blanc, roquette, concombre et tomates cerise, vinaigrette aux herbes
Corolle de tomates italienne et bocconcini, à l'huile de pesto et fine verdure
Celeri-rave Waldorf à la pomme et aux noix, sur un lit de salade Boston
Salade de pâte orechiette avec légumes grillés et bocconcini au basilique
Salade grecque traditionnelle, fromage de brebis et olives Kalamata
Salade de nouilles saveurs asiatiques, huile de sésame et vinaigre de riz aux légumes de saison

Plats principaux (choix d'un)

Poitrine de volaille biologique sauce vin rouge et fondue d'oignons
Steaks d'entrecôtes grillés (7oz), sauce échalotes et champignons
Teriyaki de saumon mariné et poêlé
Salade repas mesclun fromage feta, tomates, concombres avec au choix ; poitrine de poulet rôti, saumon poêlé ou légumes grillés
Cappelletti farci de fromage ricotta et asiago, huile d'olive et tomates séchées
Manicotti au four, tomates concassées, gratinées au fromage mozzarella

Dessert choix d'une sélection

Tartelette citron meringuée
Tartelette aux pommes 38.00

The BBQ Buffet

Salads

Green salad with balsamic vinegar
Israeli flavoured couscous salad, cucumber, mint and lemon dressing
Assorted grilled vegetable with basil oil
Marinated olives and pepper rings jardinera
Nachos, salsa, guacamole and sour cream with Monterey Jack

Two choices of main Dishes

Italian sausages with caramelized onions
Grilled hanger steak
Hamburgers and garnishes

Served with oven roasted potatoes and corn on the cob

Dessert

Assorted cookies, ice cream bars and fruits salad 38.00
Add Lamb chops 7.00
Add BBQ pork ribs 7.00

Plated lunch

Starter (choice of one dish)

White Quinoa salad with arugula, cucumber, and cherry tomatoes with an herb dressing
Italian tomatoes and bocconcini with oil, pesto and herb
Waldorf celeriac salad with apples and nuts on a Boston salad
Orechiette salad with grilled vegetables and basil bocconcini
Greek salad with feta and Kalamata olives
Asian salad with sesame oil and rice vinegar with seasonal vegetables

Main dish (choice of 1)

Organic chicken breast with red wine sauce and caramelized onions
Grilled strip loin steak (7oz), shallot and mushroom sauce
Pan fried Teriyaki salmon
Mesclun meal size salad with feta cheese, tomatoes and cucumbers
Add one choice of roasted breast of chicken, pan fried salmon or grilled vegetables.
Ricotta and Asiago cheese cappelletti with olive oil and sundried tomatoes
Oven baked Manicotti with diced tomatoes and mozzarella "gratin"

Choice of one dessert

Lemon meringue pie
Apple pie 38.00

Tous nos menus incluent du café Starbucks® fraîchement infusé et du café décaféiné, ainsi qu'une vivifiante sélection de thé Tazo®

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975% seront appliqués sur tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire.

All menus are served with freshly brewed Starbucks® regular and decaffeinated coffee and an invigorating and soothing selection of Tazo® teas.

** A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are applicable to all our prices.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.



Sheraton
MONTREAL AIRPORT HOTEL

Souper servi

Soupes (choix d'un)

Velouté de tomates rôties, orzo et féta
Soupe de carottes au miel et gingembre
Crème de poireau et céleri
Crème de courgette et tomate séchées

Entrées froides ou chaudes (choix d'un)

Salade César traditionnelle avec croutons et parmesan
Jeune pousses d'épinards, pamplemousse, pignons rôtis, vinaigrette balsamique
Roquette et endives aux pacanes et canneberges, vinaigrette aux tomates séchées
Salade de crevettes de Matane en cœur de Boston et salade de trévisse
Fazzoletti farcie à la ricotta, romano, parmesan, concasse de tomate
Gnocchi de pomme de terre, crème de parmesan, shiitake et pistaches rôties

Plats principaux (choix d'un)

Filet de porc rôti sauce moutarde à l'ancienne 45.00
Longe de morue sauce vierge aux carpes et tomates, chips de taro 47.00
Pavé de saumon sauce vin blanc citronnée 47.00
Poitrine de poulet biologique farcie aux pistache et canneberges sauce vin rouge 50.00
Filet de bœuf sauce cognac 60.00
Contre-filet AAA rôti lentement sauce au Cabernet-Sauvignon 63.00

Plat végétarien (choix d'un)

Risotto aux champignons à l'huile de truffe
« Stir-fry » de tofu et légumes aux nouilles asiatiques
Asperges grillées et quinoa aux poivrons doux

Dessert (choix d'un)

Pyramide au chocolat et crème brûlée
Lingot gâteau au fromage à l'orange
Mousse chocolat décadent au caramel
Saphir chocolat et crème brûlée
Tartelette au citron, coulis de framboise

Plated dinner

Soup (choice of one)

Cream of tomato with orzo and feta
Carrot soup with honey and ginger
Cream of leek and celery
Cream of zucchini and sundried tomatoes

Entrée hot or cold (choice of one)

Traditional Cesar salad with croutons and parmesan
Baby spinach salad with grapefruit, roasted pine nuts and balsamic dressing
Arugula and endives salad with pecans, cranberries and sundried tomatoes
Matana shrimps on a Boston and radicchio salad
Fazzoletti stuffed with ricotta, romano, parmesan and diced tomatoes
Potato Gnocchi with parmesan cream, shiitake and pistachio

Main dish (choice of one)

Roasted pork fillet with grain mustard 45.00
Cod loin with capers, tomatoes, Taro chips and sauce 47.00
Salmon fillet with a lemon and white wine sauce 47.00
Organic chicken breast stuffed with pistachios and cranberries with red wine sauce 50.00
Beef fillet with a cognac sauce 60.00
Roasted beef tenderloin with a Cabernet Sauvignon sauce 63.00

Vegetarian main dish (choice of one)

Truffle oil and mushroom Risotto
Asian noodles, vegetables and tofu stir-fry
Grilled asparagus on a bed of quinoa with peppers

Dessert (choice of one)

Chocolate pyramid and "crème brûlée"
Lemon meringue pie with raspberry "coulis"
Caramel decadent chocolate mousse
Chocolate sapphire and crème brûlée
Lemon tart with raspberry coulis

Tous les déjeuners buffet comprennent des paniers de pains assortis, du café Starbucks® fraîchement infusé et du café décaféiné, ainsi qu'une vivifiante sélection de thé Tazo®

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975% seront appliqués sur tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire.

All menus are served with freshly brewed Starbucks® regular and decaffeinated coffee and an invigorating and soothing selection of Tazo® teas.

** A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are applicable to all our prices.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.



Sheraton
MONTREAL AIRPORT HOTEL

Station de nourriture

Saveurs italiennes

Bar à pâtes avec Chef en salle
Une pâte farcie et une pâte courte
Garnitures de pepperoni, poivrons, champignons, bacon, oignons, mozzarella
Sauces Arrabiata et Alfredo
Salade César et garnitures 23.00

Inspiré de l'Asie

Sushis, makis, nigris, gingembre mariné, wasabi, sauce soja
Salade de nouilles seschuanaise
Dumpling aux légumes et poulet
Poulet général Tao
Crevettes sautées sauce Ponzu sur riz basmati vapeur 25.00

Station Delicatessen

Smoked meat traditionnel de Montréal et ses condiments de moutarde douce, cornichons cashère, salade de choux, pain de seigle
Poutine classique ou des pommes de terre douce
Mac n'cheese de macaroni et parmesan 23.00

Station Angus

Côte de bœuf AAA au jus, rôtie dans notre four à cuisson lente et ses accompagnements de moutarde, raifort, petits pains et oignons braisés.
Pommes de terre Yukon gold rôties et sa crème sure à la ciboulette 26.00

Dessert

Plateaux de fromages Québécois
Assortiments de mini-pâtisseries et verrines
Une tour de baies de saison en cône

Ajouts pour les stations

Une portion de légumes grillés 7.00
Une portion d'Antipasto assorti:
charcuteries, champignons et artichauts marinés 10.00
Portion individuelle de "Mac and cheese" gratinés 10.00
Panier de croustilles et bretzels 12.00
Panier de Nachos servis avec salsa et guacamole 13.00
Assortiment de noix mélangées 16.00
Bouquet de grosses crevettes fraîches 36.00/douzaine
Créer l'accord parfait entre chaque station de nourriture et une bière sélectionnée 8.00
Rondelles de calamars frits et sauce chipotlé 12.00
Rondelles d'oignons frits et salsa de tomate épicée 6.00
Volcan de popcorn 4.00

*** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975% seront appliqués sur tous nos prix.*

**La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire.*

Food station

Italian flavors

Chef's pasta creation
One stuffed pasta and one regular pasta
Garnishes: peppers, mushrooms, bacon, onions, mozzarella
Sauces: Arrabiata and Alfredo
Cesar salad and garnishes 23.00

Asian inspiration

Sushis, makis, nigris, marinated ginger, wasabi and soya sauce
Szechuan noodle salad
Chicken and vegetable dumpling
General Tao chicken
"Sautéed" shrimps with Ponzu sauce on a bed of basmati rice 25.00

Delicatessen station

Montreal smoked meat station
Condiments: mustard, Kosher pickles coleslaw and rye bread
Classic poutine or sweet potatoes
Mac n'cheese with parmesan 23.00

Angus station

Roasted AAA rib steak au jus
Condiments: mustard, horseradish, bread and braised onions
Roasted Yukon gold potatoes with chives and sour cream 26.00

Dessert

Quebec cheese platter
Mini pastries and verrines
Seasonal berry cones

Additions for your station

Grilled vegetables 7.00
Assorted antipasto:
Charcuterie, mushrooms and marinated artichokes 10.00
Mac and cheese individual portions 10.00
Basket of chips or pretzels 12.00
Nachos with salsa and guacamole 13.00
Assorted mixed nuts 16.00
Large shrimps 36.00 / dozen
Create a perfect pairing of your food station and our beers 8.00
Fried calamari with chipotle sauce 12.00
Fried onion rings with a spicy tomato salsa 6.00
Popcorn volcano 4.00

*** A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are applicable to all our prices.*

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.*



Sheraton
MONTREAL AIRPORT HOTEL

Canapés

Froid

Endive et fromage bleu
Wrap de saumon fumé et fromage à la crème
Tartelette d'humus
Saumon fumé sur blinis 19.50 / douz

Chaud

Satay de poulet sauce coréenne
Dumpling de volaille aux herbes
Brochettes de crevettes au gingembre
Feuilleté d'épinards grecque 21.50 / douz

Sélection deluxe

Froid

Shooter d'avocat, lime et coriandre
Tartare de bœuf flocons d'asiago
Mini-navette de crevettes
Barquette de fromage à la crème et noix 26.00 / douz

Chaud

Brochette de pétoncles
Mini-burger à l'effiloche de porc
Bouchée de poulet tao
Arrancini de canard 32.00 / douz

Ajouts

Mini-burger de canard confit 36.00 / dz
Côtelettes d'agneau, herbes et cumin 36.00 / dz
Mini sandwich grillé au fromage oka et poire 36.00 / dz
Satay de filet de bœuf aux épices cajun 36.00 / dz
Sushis, makis, nigris 41.00 / dz
Cuillère de pétoncle à l'érable 42.00 / dz

Hors d'oeuvres

Cold

Endives and blue cheese
Smoked salmon wrap and cream cheese
Hummus pieces
Smoked salmon on blinis 19.50 / dozen

Hot

Chicken satay with Korean sauce
Chicken dumplings with herbs
Shrimp brochettes with ginger
Greek spinach Puffs 21.50 / dozen

Deluxe selection

Cold

Avocado shooters with lime and coriander
Beef tartar with Asiago flakes
Mini shrimps bites
Cream cheese and nut tartar 26.00 / dozen

Hot

Scallop brochettes
Mini pork burger
Tao chicken bites
Duck arrancini 32.00 / dozen

Additions

Mini duck confit burgers 36.00 / dozen
Lamb chop with herbs and cumin 36.00 / dozen
Mini grilled Oka cheese and pear 36.00 / dozen
Beef satay with Cajun spices 36.00 / dozen
Sushi, Maki and Nigri 41.00 / dozen
Scallop with maple syrup 42.00 / dozen

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975% seront appliqués sur tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire.

** A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are applicable to all our prices.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.



Sheraton
MONTREAL AIRPORT HOTEL

Sélection de produits sans Gluten et sans lactose

Produits sans gluten et sans lactose (options à ajouter)

Sélection pour les pauses

Muffins chocolat orange
Muffins citron canneberges
Croustille "pop" chips .
Yogourt assortis activia sans lactose
Biscuit sablé chocolat caramel
Bagels graine de pavot
Gâteau brownies chocolat blanc

Sélection pour les services de banquet

Baguette
Pains
Pates pennine
Pains hamburgers
Gâteau entremet chocolat
Gâteau chocolat sans lactose
Gâteau vanille sans lactose
Gâteau fromage mangofolie

Gluten free and lactose free selection

Gluten free and lactose free products (options to add)

Gluten free and lactose free for Break selection

*Chocolate and orange muffins
Lemon and cranberry muffins
Pop chips
Lactose free Activia yogurt
Chocolate and caramel cookies
Poppy seeds bagel
White chocolate brownies*

Gluten free and lactose free for banquet menus

*Baguette
Rolls
Penne pasta
Hamburger bread
Lactose free decadent chocolate
Lactose free vanilla cake
Mangofolie cheese cake*

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975% seront appliqués sur tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire.

** A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are applicable to all our prices.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.



Sheraton
MONTREAL AIRPORT HOTEL

Bar ouvert (à la consommation)

Classique 8.00 / coupon

Beefeater (gin)
JP Wiser Deluxe (rye)
J. Walker Red (scotch)
Polar Ice (vodka)
Alfred Lambs (rhum)
Jack Daniels (bourbon)
Martini rossi and bianco / Cinzano / St-Raphaël / Campari
Bière canadienne / Bière importée
Assortiment de breuvages non alcoolisés
Choix du sommelier (vin rouge et blanc)

De Luxe 10.00 / coupon

Glenmorangie 10 ans (scotch) / Bombay (dry gin) / Crown Royal special (rye)
Grey Goose (vodka) / Appleton (rhum)
Martini rossi and bianco
Cinzano / Dubonnet / Ricard / St-Raphaël / Campari
Bière canadienne / Bière importée
Assortiment de breuvages non alcoolisés
Choix du sommelier (vin rouge et blanc)
Grande sélection de digestifs
Courvoisier VS et VSOP (cognac)
Crème de menthe
Tia Maria / Amaretto / Bailey's Irish Cream / Schnapps
Grand Marnier / Triple Sec / Porto LBV
Assortiment de breuvages non alcoolisés

Bar payant

Breuvage non alcoolisé 4.00
Spiritueux 8.00
Bière canadienne 8.00
Bière importée 9.00
Verre de vin maison 9.00
Cocktail 9.00
Apéritif 9.00
Digestif régulier 10.00
Digestif premium 12.00

Ajouts pour les bars

Panier de croustilles et bretzels 12.00
Panier de nachos servis avec salsa et guacamole 13.00
Une portion de crudités et trempette 7.00
Assortiment de noix mélangées 16.00

** Des frais de service et administration de 15% plus la TPS 5% et la TVQ 9.975% seront appliqués sur tous nos prix.

*La consommation de viande, de volaille, de fruits de mer, de crustacé et d'œufs crus ou insuffisamment cuits ou de lait non pasteurisé peut accroître le risque de maladie d'origine alimentaire.

Open bar (per consumption)

Classic 8.00 / coupon

Beefeater (gin)
JP Wiser Deluxe (rye)
Johnny Walker red (scotch)
Polar Ice (vodka)
Alfred Lambs (rum)
Jack Daniels (bourbon)
Martini rossi and bianco / Cinzo / St-Raphaël / Campari
Canadian beer / Imported beer
Assorted non alcoholic beverages
Red and white house wine

Deluxe 10.00 / coupon

10 year Glenorangie (scotch)
Bombay (dry gin)
Crown Royal (Rye)
Grey Goose (vodka)
Appleton (rum)
Martini Rossi and Bianco
Cinzano / Dubonnet / Ricard / St-Raphaël / Campari
Canadian beer / imported beer
Assorted non alcoholic beverages
Red and white house wine
Courvoisier V.S. and V.S.O.P. (cognac)
Cream of mint
Tia Maria / Triple sec / Porto LBV

Cash bar

Non alcoholic beverages 4.00
Hard liquor 8.00
Canadian beer 8.00
Imported beer 9.00
House wine 9.00
Cocktail 9.00
Aperitif 9.00
Regular digestive 10.00
Premium digestive 12.00

Additions for the bar

Basket of chips or pretzels 12.00
Basket of nachos with salsa and guacamole 13.00
Raw vegetables 7.00
Assorted nuts 16.00

** A 15% service and administration fee plus GST 5% and PST 9.975% are applicable to all our prices.

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of food borne illness.