MONARQUE

Réservations de groupes

AUTOMNE 2026

L’équipe du restaurant Monarque est très heureuse de vous proposer un espace unique pour vos événements, autant pour des réunions, des conférences ou des soupers en famille. Insonorisée, intime et discrète, notre salle privée possède sa propre cuisine et une équipe dédiée consacrée à vous. La salle est également équipée de matériel audiovisuel pour vos présentations de toute sorte.

Cuisine saisonnière, inspirante et inspirée, axée sur les produits locaux et de saison. Nos plats sont créés par notre Chef-Propriétaire Jérémie Bastien et son équipe de cuisine. Les menus de groupe sont autant inspirés des plats de notre menus Brasserie que ceux de la Salle à manger, pour une expérience Monarque complète.

Nous vous assisterons avec grand plaisir dans toutes les étapes de l’organisation de votre événement.

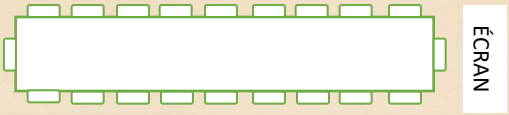
Communiquez avec notre responsable des événements pour toute question ou demande particulière.

Mika Vincent
Responsable des événements
514-875-3896 #209
evenements@restaurantmonarque.ca

LA SALLE

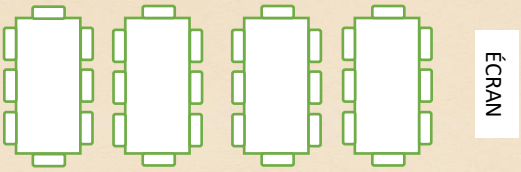
Une seule grande table

22 personnes **maximum**



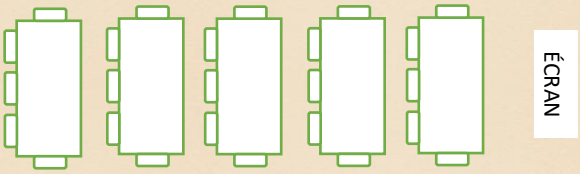
4 tables de 8 personnes

32 personnes **maximum**



Style école / présentation

25 personnes **maximum**



DIMENSIONS DE LA SALLE

13,6 pi x 32 pi

ÉQUIPEMENTS INCLUS AVEC LA RÉSEVATION DE SALLE

Écran de 65 pouces
Câble HDMI
Apple TV
Système de son
Fil auxiliaire pour la musique et adapteur
Wifi haute vitesse

MENU 3 SERVICES
- 75 -

1

Mozzarella du Québec
tomates, basilic, focaccia, balsamique

Parfait de foie de volaille
légumes marinés, pain de campagne

Sucrine, figues et coppa
beurrasse, pistaches, vinaigre de rose sauvage

2

Demi-Cornouaille à la brique
chanterelles, maïs, grelot, marinade péruvienne

Poisson selon l'arrivage

Tranche de brocoli poêlée
quinoa, amandes, chimichurri

3

Pavlova au fruit de la passion

Sandwich à la crème glacée au chocolat

*veuillez allouer un minimum de 1 heure 30 pour le service

MENU 4 SERVICES
- 95 -

1

Tartare de thon
flan au foie gras, tapioca, cardamome

2

Mozzarella du Québec
tomates, basilic, focaccia, balsamique

Sucrine, figues et coppa
beurrasse, pistaches, vinaigre de rose sauvage

3

Poisson selon l'arrivage du jour

Joue de veau
légumes d'automne, jus de veau aux herbes

Confit de canard
légumes et ratte rôtis, jus de canard

4

Pavlova au fruit de la passion

Paris-Brest
noisette, chocolat au lait, riz soufflé

MENU À PARTAGER
- 120 -

1

Tartare de thon
flan au foie gras, tapioca, cardamome

2

Dartois de cabillaud
truite fumée et beurre blanc aux caviars

3

Sous forme d'une table conviviale
et généreuse à partager

Côtes de bœuf rôties entières

Gratin dauphinois

Chou-fleur rôti, beurre à la sauge

Salade verte

Sauce au poivre et béarnaise

4

Pavlova au fruit de la passion

*veuillez allouer un minimum de
2 heures pour le service

Les menus sont sujets à changements selon les arrivages et la disponibilité des produits.
Allergies: Communiquez-nous vos restrictions alimentaires et nous nous ferons un plaisir de les accommoder.

PLUS D'OPTIONS

3 BOUCHÉES SÉLECTIONNÉES PAR LE CHEF
- 8$ par personne-

PLATEAU DE CHARCUTERIES
- 32$ -

HUITRES FRAÎCHES
- $44 la douzaine –

FROMAGES
Sélection de fromages (5 x 30gr)
- 40$ -

MIGNARDISES
mignardises maison
– 16$ / 7 unités –
ou
– 3$/ unité –

VINS ET COCKTAILS

Proposez notre carte de cocktails conçu spécialement pour les groupes, ou faites-nous part de la façon dont vous souhaiteriez accueillir vos invités, et il nous fera plaisir de réaliser vos souhaits (cocktail de bienvenue, bulles, bières, etc.).

Notre sommelier, Olivier Fontaine, pourra sélectionner des vins qui sauront plaire à tous vos invités en fonction de votre budget et du menu que vous aurez choisi.

BIÈRES

Menaud, Tchèque, Pilsner 9$

Menaud, Immortelle, IPA 9$

Menaud, Myrique, Blanche 9$

Milton, Cid Rosé, Cidre 10$

COCKTAILS CLASSIQUES

Negroni 17$

Old Fashioned 17$

Mai Tai 17$

COCKTAILS MAISON

Green Beast 19$
absinthe, lime, concombre, sirop simple, eau

Pistache 19$
gin, mandarine napoléon, chartreuse verte, pistache, sencha, graine de coriandre

Caravane 19$
hendrick's oasium, triple sec, sirop basilic & curcuma, citron, gentiane

SPIRITIEUX & SODAS

Gin	Tonic
Vodka	Soda
Rhum	Coke
Whiskey	Jus

LOCATION DE SALLE
POUR VOS RÉUNIONS DE BUREAU

MATINÉE SEULEMENT

500$ POUR 10 PERSONNES

25$ PAR PERSONNE SUPPLÉMENTAIRE

LES FRAIS INCLUENT :

- La salle à partir de 9h00 du matin
- Salle, écran, tables, wifi, etc. (voir page 3)
- Une équipe dédiée
- Cafés, thé, eau pétillante
- Petits fours maisons pour vos pauses collations

CONDITIONS

- Minimum de revenu supplémentaire pour réserver la salle durant le lunch
- Départ maximal à 16h30
- Des frais supplémentaires pourraient s'appliquer si vous ne réserver pas la salle pour le service du midi
- Pour moins de 10 personnes, le frais demeure à 500$.

*veuillez noter que cette option de service est seulement pour le matin et n'est pas en lien avec les réservations de soir

PAUSE CAFÉ

– À manger –

Gougère au gruyère

Yogourt et granola maison

Scones salés et sucrés

Financier

Autres sélections du chef

– À boire –

Espresso, allongés

Cappuccino, café latté

Café filtre

Thé et tisane

Eau filtrée
plate et pétillante

CONDITIONS

Sachez qu'aucun nombre minimal de convives n'est exigé pour réserver notre salle. Un minimum de revenus **avant taxes et service** est toutefois demandé pour réserver celle-ci sans que des frais de salle ne soient demandés (entre 1500$ et 3000$ selon le jour de la semaine, la période de l'année ou le nombre de convives).

Dans le cas où ce minimum ne serait pas atteint, la balance entre le montant dépensé et le montant minimum exigé sera chargée en frais de location de salle auxquels sont assujettis taxes et service. La différence ne peut être échangée ou utilisée contre un bien ou une carte-cadeaux. Un pourboire équivalent à 18% du montant total de la facture avant taxes sera également ajouté par notre équipe à la facture totale.

De plus, des frais de 500$ seront appliqués si votre événement est annulé à moins de 14 jours avant celui-ci.

Pour le menu « À partager », nous exigeons une confirmation du nombre de convives 24 heures avant l'événement. Nous chargerons minimalement ce nombre au moment de la facturation.

STATIONNEMENT

Vous trouverez notre stationnement intérieur au 419 Notre-Dame Ouest, derrière le restaurant. Il est à votre disposition les jeudis, vendredis et samedis soir, au coût de 12$ plus taxes. Simplement mentionner que vous êtes clients du Monarque et on vous remettra un coupon à faire étamper par votre serveur. Le stationnement est payable à nous.

PHOTOS DE LA SALLE