



Forfaits 2025



Présentation

LE 2-22

Un lieu chic et rétro niché au cœur du Quartier des spectacles de Montréal, idéal pour des événements privés aussi élégants qu'inoubliables.



Présenté à : Antoine Couture

Nombre d'invités : 200

Heure de début : 17h00 pm

Heure de fin : 3h00 am

Type d'événement : Corporatif

Mode de service : Bar uniquement

Présenté par : Maxim J. Bernard

RÉSUMÉ DES COÛTS	DESCRIPTION	PRIX
Service traiteur	9 Canapés, 2 stations	6,000 \$
Service de bar	Open premium bar	13,000 \$
Matériels	N/A	0 \$
Frais de services	1 Manager, 6 Bartenders, 2 Barback	3,420 \$
Frais d'administration	Administration 12% du total avant taxes	2,690.40 \$
Frais de montage et démontage		0 \$
Frais de location		0 \$
Total avant taxes		25,110.40 \$
TPS		
TVQ		

TOTAL (taxes incluses)



Sommaire

Le soir, l'espace s'anime d'une atmosphère enveloppante où jeux de lumière et textures luxueuses plongent vos invités dans une expérience aussi captivante qu'intime.

- 01 Localisation
- 02 Les espaces
- 03 Forfaits festifs
- 04 Nous visiter
- 05 Contact



Localisation

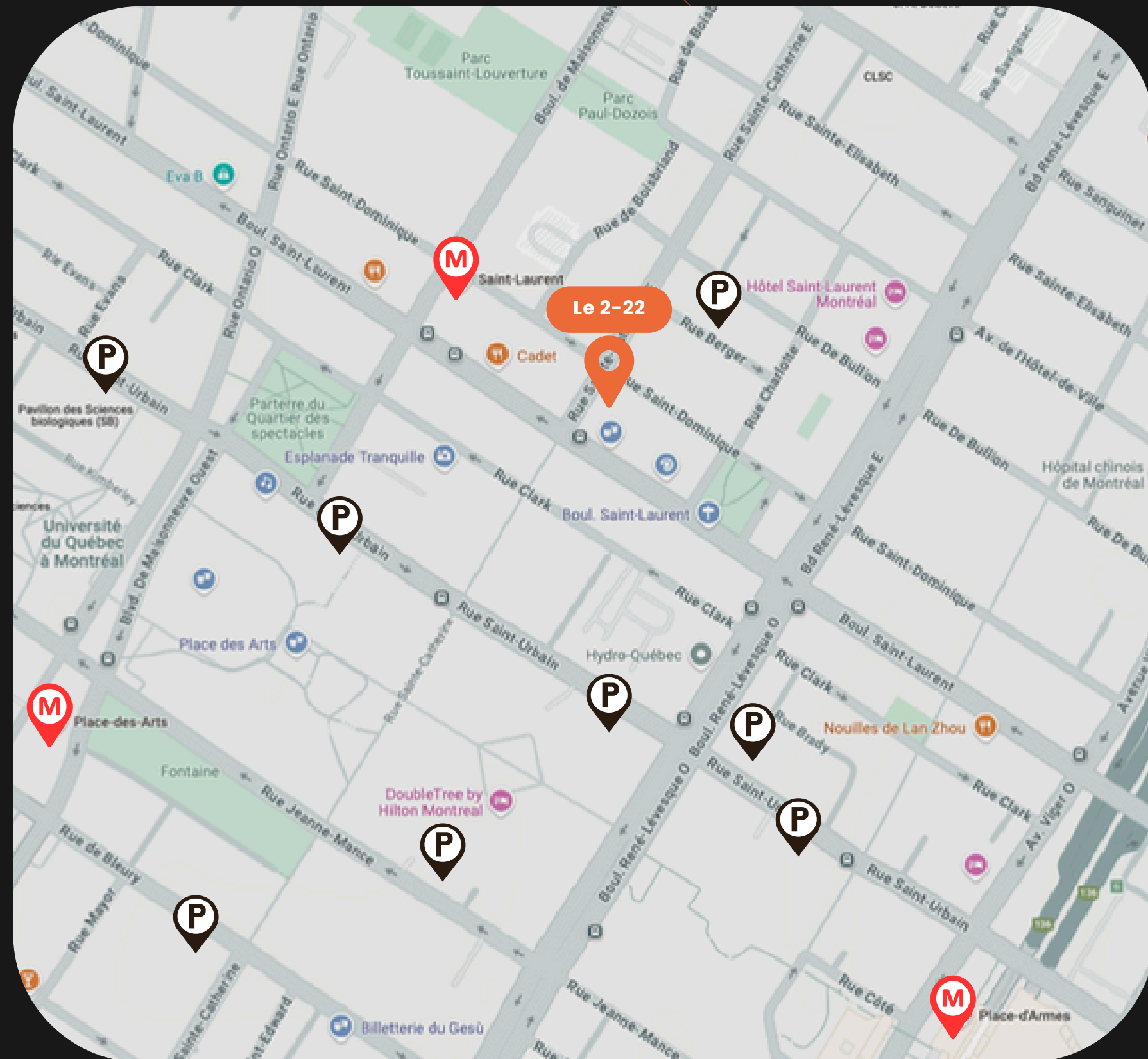
Adresse

2 Rue Sainte-Catherine E, Montréal,
QC H2X 1K4

Accessibilité

Métro - Saint-Laurent, Champ-de-mars et Place-des-Arts
Stationnement - Indigo, St-Urbain et Place-des-Arts, etc.

Voir emplacement

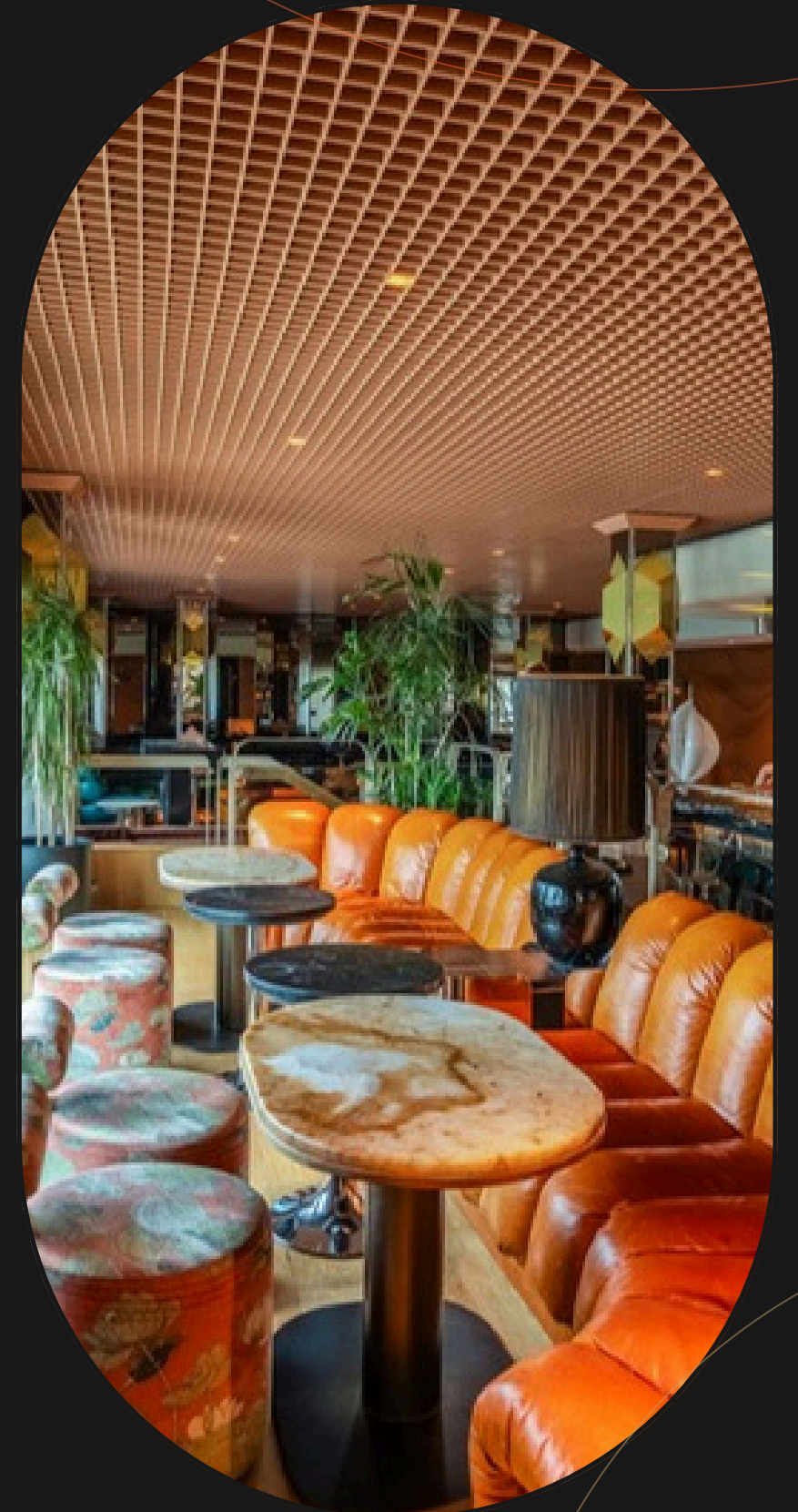


Espace principale

L'endroit parfait pour des réceptions stylées, cocktails ou événements immersifs.

288 Personnes debouts

104 Places assises





Espace salon

Plus intime, l'espace salon combine confort et caractère avec ses fauteuils originaux, ses textures riches et son mobilier éclectique. Idéal pour des discussions détendues ou un coin lounge.

70 Personnes debout

40 Places assises

65 Places assises (avec location de chaises face à des télévisions autoportantes)



— Espace bar

Convivial et élégant, avec son comptoir raffiné, l'espace est idéal pour savourer des cocktails signature, échanger entre collègues ou lancer la soirée dans une ambiance festive.

70

Personnes debout

44

Places assises



Espace terrasse

Baignée de verdure et ouverte sur la ville, la terrasse offre une lumière naturelle le jour et une ambiance feutrée le soir. Idéale pour un apéro, un brunch privé ou une réception sous les étoiles.

70 Personnes debout (sans mobilier)

1 Bar privé

36 Places assises



✦ Forfaits festifs ✦

2025



Nocturne de Noël

Type d'événement :
Cocktail dînatoire festif, debout

Nombre de personnes :
À partir de 100 personnes

Frais traiteur (12 % sur nourriture) : 9,15 \$
Frais coordination/service (18 % sur total) : 20,75 \$

Total par personne : 145,15 \$
Location : 4 000 \$ (environ 40 \$/personne)



Menu

7 canapés par personne (40,25 \$)
(ex. : mini bœuf Wellington, ceviche de pétoncle, tataki de saumon, gnocchi courge)

Station Antipasti (26,00 \$)
Charcuteries fines, fromages, focaccia maison, légumes grillés

Station douce : Mini cannolis & grilled cheese sucrés (10,00 \$)

Boissons :
1 cocktail de bienvenue (15,00 \$)
2 consommations régulières (2 x 12,00 \$ = 24,00 \$)

Total nourriture : $40,25 + 26 + 10 = 76,25$ \$
Total alcool : $15 + 24 = 39,00$ \$
Sous-total : 115,25 \$



Grand Banquet Brera

Type d'événement :

Repas assis trois services, élégant

Nombre de personnes :

À partir de 100 personnes

Frais traiteur (12 % sur nourriture) : 10,56 \$

Frais coordination/service (18 % sur total) : 22,86 \$

Total par personne : 160,42 \$

Location incluse : 3 500 \$ (environ 35 \$/personne)



Menu

Entrée chaude : Canard confit, sauce aux bleuets, champignons sauvages (38,00 \$)

Plat principal : Filet mignon, salsa verde, légumes de saison (50,00 \$)

Dessert : Fondant au chocolat, crème anglaise à la vanille (inclus)

Boissons :

1 cocktail de bienvenue (15,00 \$)

2 consommations régulières (2 x 12,00 \$ = 24,00 \$)

Total nourriture : $38 + 50 = 88,00$ \$

Total alcool : $15 + 24 = 39,00$ \$

Sous-total : 127,00 \$



L'Atelier Gourmand

Type d'événement :

Repas assis trois services, élégant

Nombre de personnes :

À partir de 100 personnes

Frais traiteur (12 % sur nourriture) : 8,64 \$

Frais coordination/service (18 % sur total) : 19,98 \$

Total par personne : 139,62 \$

Location : 3 500 \$ (environ 35 \$/personne)



Menu

Station de grillades (42,00 \$)

Bavette chimichurri, poulet BBQ, légumes rôtis, pommes de terre

Station Pasta Live (20,00 \$)

Gnocchi courge & sauge, casarecce napolitain

Station dessert de minuit (10,00 \$)

Mini grilled cheese sucrés, cannolis maison

Boissons :

1 cocktail de bienvenue (15,00 \$)

2 consommations régulières (2 x 12,00 \$ = 24,00 \$)

Total nourriture : $42 + 20 + 10 = 72,00$ \$

Total alcool : $15 + 24 = 39,00$ \$

Sous-total : 111,00 \$





— Visiter l'espace

Une visite 3D de l'espace est disponible pour vous plonger dans l'ambiance avant même d'y mettre les pieds.

Faire la visite 3D



À bientôt —

CONTACT

🌐 2-22.ca

📍 2 Rue Sainte-Catherine E, Montréal, QC H2X 1K4



Open Premium bar — 65\$/Personnes

VODKA

Belvédère, Aupale

GIN

Bombay, Hendrick's

TÉQUILA

Casamigos Reposado, Patron Silver, Cazadores Blanco

RHUM

Appleton Estate, Bacardi Superior

WHISKY

Jameson, Johnnie Walker Black Label, Canadian Club Rye, Glenlivet 12 ans

LIQUEUR & AMARO

Campari, Cointreau, Aperol, Lilet Blanc, Amaro Nonino, Disaronno

VERMOUTH

Cocchi Vermouth Di Torino, Cocchi Extra Dry

VIN BLANC

F De Fournier, Sauvignon Blanc (IP)

Cantina Lavis, Pinot Grigio (IP)

VIN ROUGE

Villa Cafaggio, Chianti Classico (IP)

F De Fournier, Pinot Noir (IP)

Dauna Paula Estate, Cabaret Sauvignon (IP)

BIÈRE

Microbrasserie Trois-Lacs (blanche, rousse, IPA)



Cocktail Signature — (Inclus dans le forfait Premium)

SOL DORADO

Pisco, Ananas, Fruit de la passion, Jus de lime

BLACK BERRY COCKTAIL (BBC)

Willow Gin, Crème de Cassis, Espresso, Sirop simple, poudre de mûre

MAMA MIA

Aperol, Bombay Gin, Sirop simple, Jus de citron, Foamer

BETTER THAN HUGO

Amaro Nonino, Fernet Branca, Prosecco

WHAT ARE YOU DRINKING?

Bombay Gin, Jus de citron, Jus de lime, Sirop simple, Crème,
Eau de fleur d'orange, Poudre de Mica, Tonic

THE STARTER

Casamigos Reposado, Bombay, Bacardi Superior, Aupale,
Amaro Montenegro, Jus de citron, Syrop de thé noir, Cola

