

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 :

John Smith

Nombre d'invités :

Nbr. de personne

Heure de début :

HH:hh

Heure de fin :

HH:hh

Type d'événement :

Corporatif

Mode de service :

Bar uniquement

Présenté par :

Maxim Bernard



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

09 Forfaits festifs

14 Nous visiter

15 Contact

Localisation

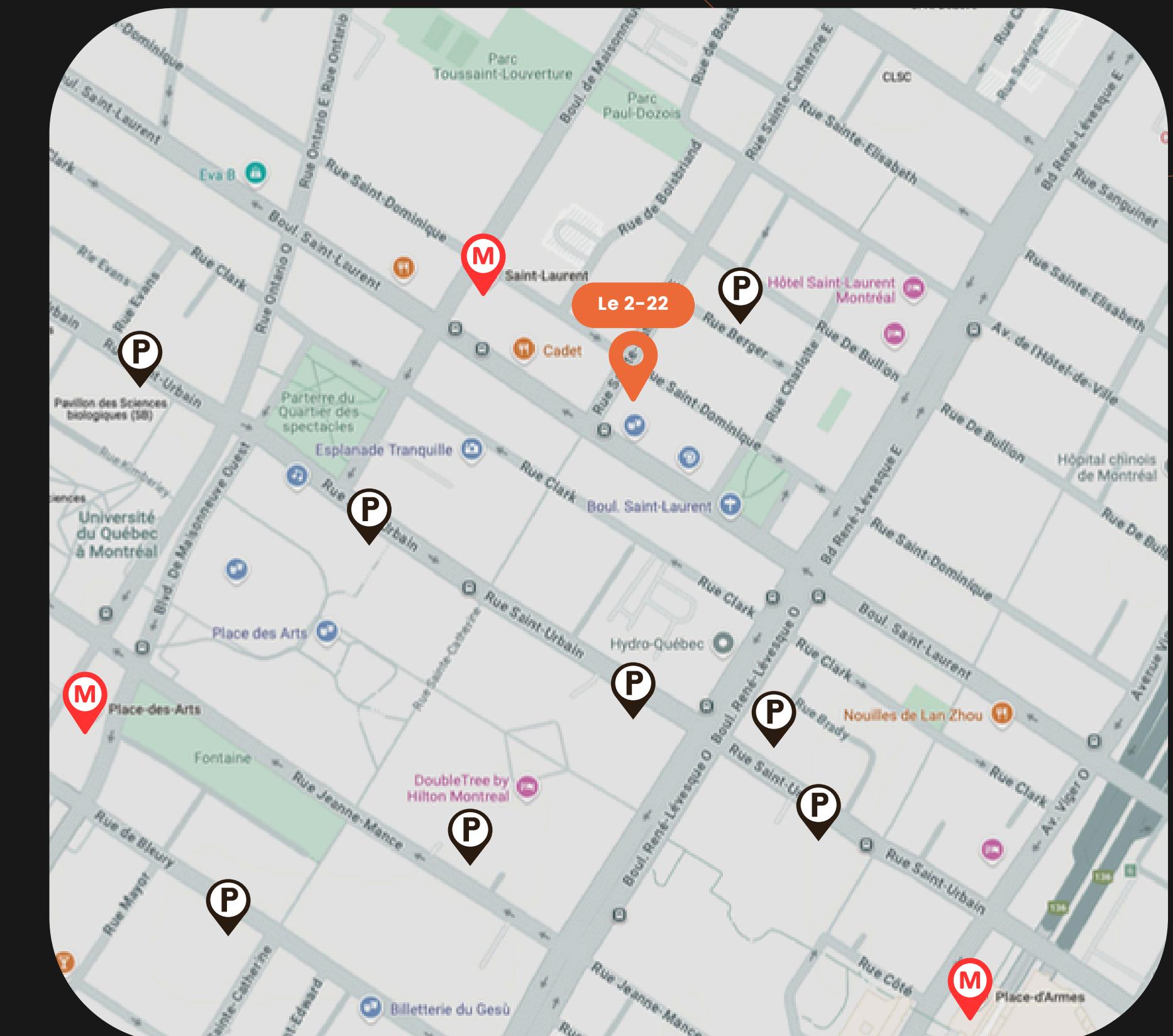
Adresse

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)

36 Places assises

1 Bar privé



HOOGAN ET BEAUFORT ÉVÉNEMENT

"UNE CUISINE QUI SE RÉINVENTE
SANS CESSE"

Hoogan et Beaufort Événement œuvre afin de transformer chaque événement en une expérience unique et mémorable.

Nous croyons avant tout que le cœur d'un événement réside dans la cuisine et le savoir-faire qui l'accompagne. C'est pour cela que nous nous entourons de producteurs locaux afin de vous offrir une cuisine authentique, généreuse et gourmande.



Cocktail festif type 5 @ 7

Inclut:

5 canapés,
1 station antipasti,
mignardises au plateau,
5h de service

PRIX PAR PERSONNE AVANT TAXES :

À partir de 70 personnes et +	85 \$ + tx
À partir de 125 personnes et +	70 \$ + tx
À partir de 175 personnes et +	67 \$ + tx
À partir de 230 personnes et +	65 \$ + tx

**Le tarif inclut le menu, le personnel de service
et de cuisine, les frais de livraison et d'administration.*



CANAPÉS - exemple de menu

- Huître tiède, sabayon au cidre, pomme verte
- Cornet croustillant à la truite des Bobines, mousse de yogourt, aneth
- Canard de la ferme la Canardière, condiment abricot, bette à carde
- Tartelette à la courge, piment brûlé, courge grillée, voile au vinaigre
- Arancini aux champignons, gel à l'ail noir

STATION ANTIPASTI - exemple de menu

- Variété de légumes frais et marinés, charcuterie maison,
- Trempettes maison : hummus de tournesol, feta et ciboulette
- Focaccia et craquelin maison

MIGNARDISES - exemple de menu

- Bonbon chocolat praliné noisette
- Sablé breton, ganache chocolat, agrume



Cocktail dinatoire Gourmand

Inclut:

8 canapés,
1 station charcuteries,
1 petit plat chaud mignardises,
6h de service

PRIX PAR PERSONNE AVANT TAXES :

À partir de 70 personnes et +	150 \$ + tx
À partir de 125 personnes et +	125 \$ + tx
À partir de 175 personnes et +	115 \$ + tx
À partir de 230 personnes et +	115 \$ + tx

**Le tarif inclut le menu, le personnel de service et de cuisine, les frais de livraison et d'administration.*



CANAPÉS - exemple de menu

- Tataki de thon Albacore, chou-fleur, câpre
- Omble de l'Arctique confit, yogourt fumé, blini, caviar de truite
- Crevette d'Argentine, chips de maïs, Nduja, maïs brûlé
- Tartare de boeuf, de l'Île-du-Prince-Édouard, maquereau fumé, oseille
- Mousse de foie de volaille, betterave rouge, crumble de pumpernickel
- Flanc de porcelet croquant, ketchup au prune
- Arancini cacio e pepe
- Tartelette aux champignons, mimolette, huile de noisette

STATION DE CHARCUTERIES - exemple de menu

- Exemple de produits: coppa, jambon de canard, mousse de foie de volaille, rillettes de porc, marinade maison, craquelin maison et beurre fouetté à la fleur de sel

STATION DE PÂTES FRAÎCHES - exemple de menu

- Cavatelli fait maison, beurre de courge, piment brûlé, Louis d'Or, pain fumé

MIGNARDISES - exemple de menu

- Madeleine chocolat noir, framboise
- Pâte de fruit, orange, framboise, gel Miele
- Tartelette citron meringué

Cocktail festif et Banquet — gastronomique 3 services

Inclut:

3 canapés,
3 services,
8h de service

PRIX PAR PERSONNE AVANT TAXES :

À partir de 20 personnes et +	230 \$ + tx
À partir de 50 personnes et +	190 \$ + tx
À partir de 70 personnes et +	165 \$ + tx

**Le tarif inclut le menu, le personnel de service et de cuisine, les frais de livraison et d'administration.*



CANAPÉS - exemple de menu

- Gougère, chantilly à la truite, caviar de truite
- Tataki de boeuf, émulsion à la ciboulette, courge condimentée, graines de moutarde marinées
- Gnocchi au parmesan, bouton de marguerite

BANQUET 3 SERVICES - exemple de menu

Carotte nantaise glacé au miel, ricotta fouettée au piment Gorria, feuille de kale, pain de seigle croustillant, vinaigrette au citron confit

OPTION AJOUT - ENTRÉE CHAUDE (à partir de 25\$/personne)

Doré des grands lacs en croûte d'herbes, citron confit, mousseline de pomme de terre, beurre blanc au soja blanc

Filet de veau du Québec grillé au feu de bois, collier braisé au vin rouge, topinambour, maïtaké, feuille de moutarde, jus corsé

Crème prise au yogourt et vanille, betterave confite, griotte de Montérégie, crumble d'amande



EXEMPLE D' OPTIONS — AJOUT DE STATIONS

Bonifiez votre expérience Hoogan & Beaufort grâce à des stations culinaires interactives qui raviront vos convives.

Options pouvant être jumelées au cocktail dînatoire (quelques conditions s'appliquent) – prix et modalités sur demande.



STATION DE FROMAGES DU QUÉBEC

Exemple de produits : Tomme des Broussailles, Angélique-À-Marc, Chemin Hatley, miel d'Anicet, beurre de pomme, marinades, focaccia et craquelin maison.

BAR À CRU

- Crevette croustillante, émulsion de curry, gingembre du Québec
- Huître fraîche, mignonette classique, raifort, sauce piquante
- Pétoncle des Îles-de-la-Madeleine, brunoise de concombre, gel de citron

DÉCOUPE DE THON ROUGE ENTIER

Thon rouge de la Gaspésie, gel de prune, shiitake





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](#)

[Planifier une visite](#)

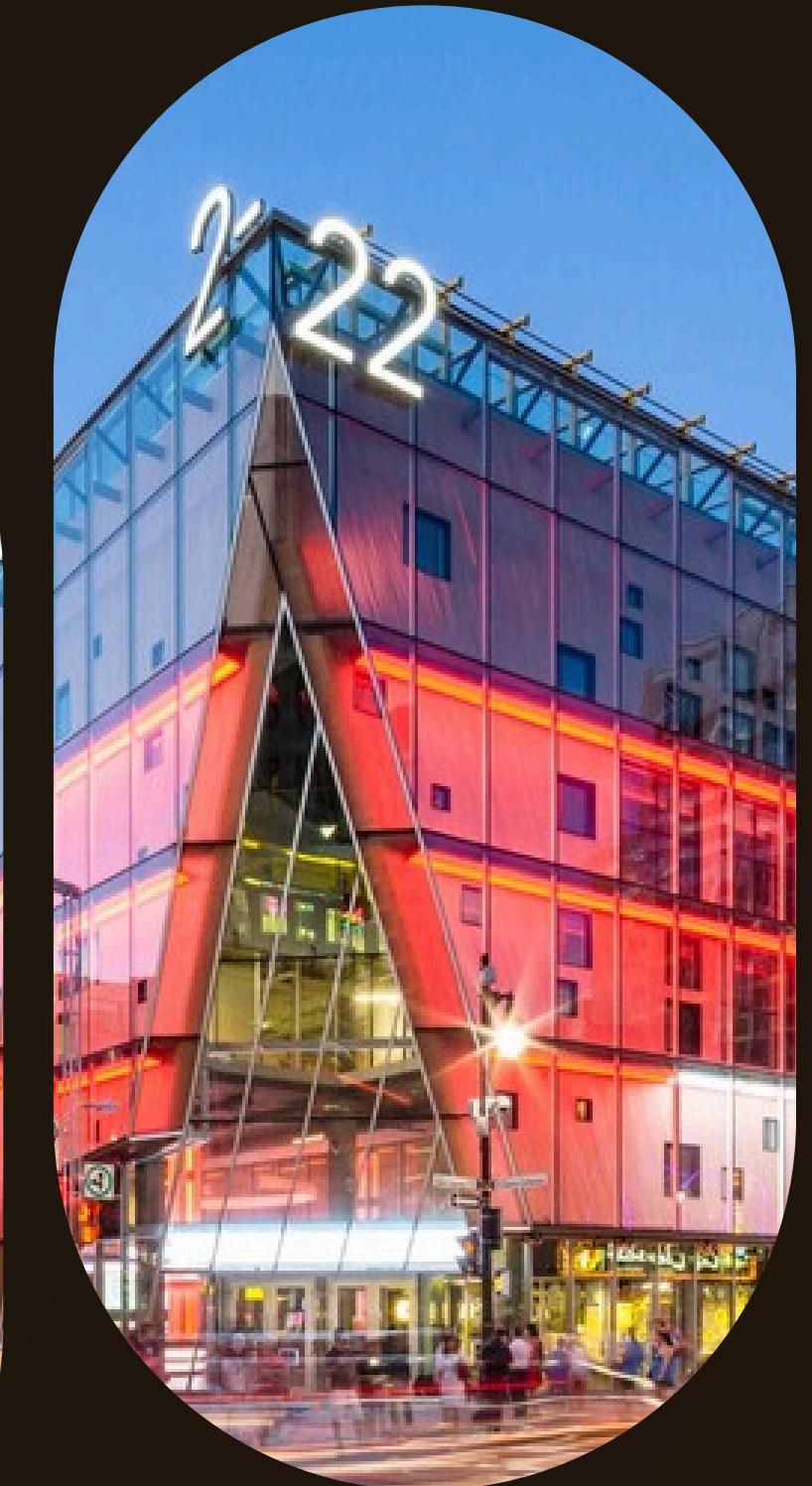
22 & SALLEPRIVÉE

À bientôt —

CONTACT

 2-22.ca

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



Open Premium bar — 65\$/Personnes

VODKA

Belvedère, 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

