

HOOGAN ET BEAUFORT



ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

Faites de Hoogan et Beaufort l'espace de vos meilleurs moments.

Que vous planifiiez un mariage, un événement corporatif ou un cocktail de lancement, notre équipe se fera un plaisir de vous accueillir, vous et vos invités, pour une expérience sur mesure et inoubliable.

MENU SUR MESURE

TERRASSE ESTIVALE

FLEURISTE

AUDIOVISUEL

GESTION DES LOCATIONS

ÉQUIPE DE SOMMELLERIE

NOUS JOINDRE

INFO@HOOGANETBEAUFORT.COM

4095 RUE MOLSON
MONTREAL QC, H1Y 3L1



EXEMPLE DE MENU GROUPE MIDI

à partir de 75\$

TARTELETTE
BEURASSE, MATSUTAKE, NOISETTE
ou
MOZZARELLA DI BUFALA MACIOCIA
FENOUIL, AGRUME, SHIITAKE

CUISSE DE CANARD
SUCRINE, HARICOT, FRAMBOISE
ou
OMBLE CHEVALIER
ROMESCO, AUBERGINE, AMANDE
ou
BUCATINI
CHANTERELLE, PÂTISSON, ESTURGEON

CHOCOLAT ALUNGA
SÉSAME, RAISIN CONCORD
ou
GÂTEAU AU FROMAGE BASQUE
POMMETTE, FÊVE TONKA

(Varie selon les saisons et les arrivages)

EXEMPLE DE MENU GROUPE SOIR

à partir de 135\$

THON ROUGE DE LA GASPÉSIE
PRUNE, POIVRE ROSE

PÉTONCLE, CHOU FLEUR, CÂPRES DE SUREAU

FOCACCIA BRÛLÉE ET BEURRE FOUETTÉ

SPAGHETTI, SARRASIN, AGASTACHE, CHORON

CERF ROUGE DU QUÉBEC, BETTERAVE,
TROMPETTE DES MAURES, SUREAU

CHOCOLAT NOIR, CÈDRE, AMÉLANCHE

MIGNARDISES

(Varie selon les saisons et les arrivages)



SECTION PRIVÉE

Cette section peut être privatisée pour votre groupe, que ce soit pour un repas ou une présentation, tout en vous permettant de profiter pleinement du caractère et de l'ambiance du Hoogan et Beaufort.

CAPACITÉ

De 10 à 25 convives, selon la configuration de la salle

MENU GROUPE MIDI

3 services et plus, servis à partager ou avec un choix de plats*
À partir de 75 \$ par convive, avant taxes et frais de service de 20 %

MENU GROUPE SOIR

Menu dégustation en 5 services*
À partir de 135 \$ par convive, avant taxes et frais de service de 20 %

MÉTHODES DE PAIEMENT

Interac, Visa, Mastercard, Amex, Argent comptant



PRIVATISATION DU RESTAURANT

CAPACITÉ

Jusqu'à 90 convives pour un banquet
Jusqu'à 120 convives pour un cocktail

PRIVATISATION DU RESTAURANT

Dimanche–Lundi : 13 000 \$

Mardi–Mercredi : 15 000 \$

Jeudi : 17 000 \$

Vendredi–Samedi : 21 000 \$

MARIAGES

Célébrations de mariage à partir de 24 500 \$

MENU GROUPE MIDI

3 services et plus, servis à partager ou avec un choix de plats*
À partir de 75 \$ par convive, avant taxes et frais de service de 20 %

MENU GROUPE SOIR

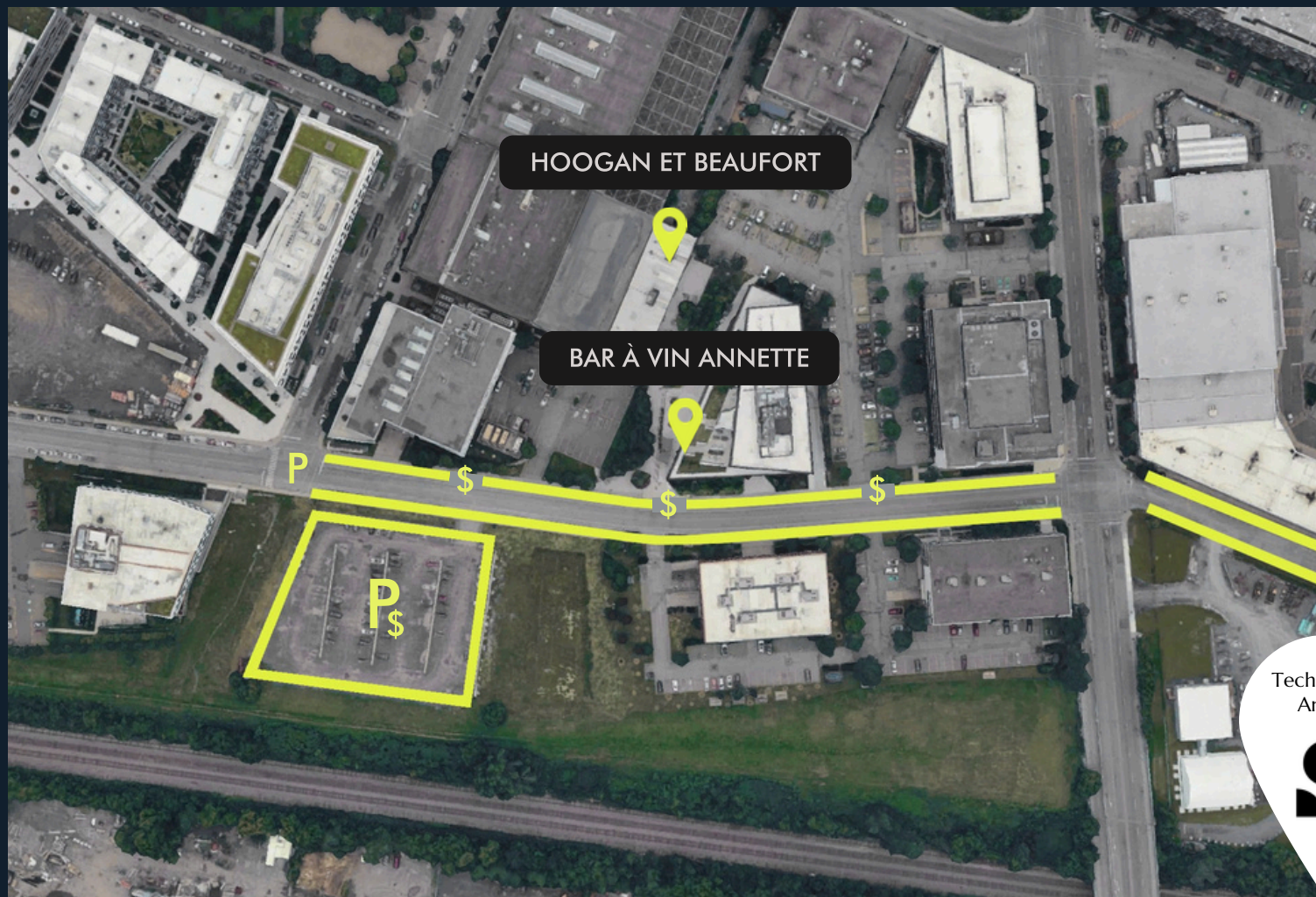
Menu dégustation en 5 services*
À partir 135 \$ par convive, avant taxes et frais de service de 20 %

MÉTHODES DE PAIEMENT

Interac, Visa, Mastercard, Amex, Argent comptant



COMMENT SE RENDRE EN VOITURE & STATIONNEMENTS AVOISINANTS



EN AUTOBUS:

29: COIN RACHEL ET MOLSON
25: COIN MOLSON ET MONT-ROYAL
97: COIN RACHEL ET MOLSON



EN MÉTRO:
LIGNE VERTE,
STATION PRÉFONTAINE



UNE CUISINE D'AUTEUR
GUIDÉE PAR LES SAISONS

