



Mariages - Événements spéciaux





Canvas Montreal Reception Loft est un lieu unique et accueille des événements depuis 2004.

Nous sommes une salle de réception «apportez votre propre alcool et boissons» qui vous fera économiser des milliers de dollars sur le coût total de votre événement.

Frais de location du lieu: 3 500 \$

Nos prix pour nos forfaits sont les suivants:

- Repas 2 plats: 90 \$
- Repas 3 plats: 100 \$
- Repas 4 plats: 110 \$
- Repas de 5 plats: 120 \$

Possibilité d'avoir un cocktail-apéritif: 21.50 \$ par invité - (5 sélections pour 1 heure.)
15.50 \$ par invité pour 3 sélections

**Supplément pour les forfaits de 2 à 5 services seulement)

Nos forfaits comprennent:

- Possibilité d'apporter votre propre alcool
- Menu personnalisé de votre choix
- Tout le personnel (cuisine, serveuses, barmen, gestionnaire d'événements)
- Tous les meubles (Tables, chaises, linge de maison)
- Toute la vaisselle (Argenterie verrerie, couverts)
- Eclairage d'ambiance (Lustres et éclairage vers le haut)
- Utilisation de notre loft 100% privé.

**Vous pouvez réserver Canvas pour votre cérémonie de mariage !

**Des frais de 300 \$ seront ajoutés. (Pour couvrir les frais de personnel en cas de départ anticipé).

Pas de frais supplémentaires pour: (Bouchage, découpage de gâteau ou administration)

Pourboires: A votre discrétion. Demander a Mike si vous avez des questions.

Merci et n'hésitez pas à me contacter directement à tout moment,

Mike Vallée

Canvas Montreal Reception Loft
Tel.: (514) 726-3099
870 Rue Notre Dame
Lachine, QC. H8S 2B7
www.canvasmontreal.com

Tous les prix sont par invité, plus les taxes applicables

Notre garantie de prix:

* Nos prix sont garantis pour tous les événements 2025 et tous les événements de 2026 qui réservent à l'intérieur de l'année civile 2025. Tout événement réservé après 2025 peut être soumis à un potentiel les changements de prix.



canvas
MONTREAL
RECEPTION LOFT



*«Je voulais vous envoyer un GRAND merci pour le samedi 8 décembre.
Tout le monde était ravi de la nourriture, du service et de la qualité du lieu.
Tous nos employés ont été très impressionnés par tout.»*

★★★★★ - T. Tremblay



Les menus en option chez Canvas



Les Soupes

- Crème d'asperges
- Crème de tomates
- Courge musquée
- Crème d'épinards
- Crème de poireaux et de pommes de terre
- Noces à l'italienne

Les Salades

- Salade arugula avec fenouil râpé, endives, tomates cerise, canneberges séchées, au soleil, pétales de parmesan et vinaigrette à la framboise
- Salade mesclun fraîche servie dans la pelure de concombres, agrumes, tomates avec une vinaigrette balsamic et miel
- Salade boston, sauce César crémeuse servie avec bacon et croûtons maison
- Salade romaine, tomates Héritage (Heirloom), fromage féta, olives Kalamata et sauce grecque
- Salade aux épinards avec fenouil, oranges, noix de cajou sautés, vinaigrette aux agrumes

Autres options:

- Choix de pâtes: Cavetelli, Penne, Tortellini... et une sélection de nos sauces: Rosé, Tomates, Bolognaise
- Rollantini maison à l'aubergine avec basilic et tomates
- Ravioli farci avec: Homard, Viande ou Ricotta
- Fazzoletti farci avec Ricotta ou viande
- Coquille St-Jacques
- Lasagna avec sauce au tomates et viande

Nos options - Plats principal

* Option en prime...Demander SVP



Boeuf, Veau & Agneau

*Filet mignon, purée de pommes de terre et ail, légumes de saison

*Chateaubriand servi avec légumes de saison et pommes de terre au four assaisonnée d'ail & romarin

*Osso buco au vin rouge, braisé à la milanaise servi avec purée de pommes de terre, légumes de saison

Veau braisé au vin rouge et champignons, servi avec riz basmati, légumes de saison

Rôti de veau cuit lentement servi avec pomme de terre au four en robe des champs, assaisonnée d'ail et de romarin, légumes de saison

Veau scallopini sauce au vin, servi avec champignons et purée de pommes de terre, légumes de saison

*Carré d'agneaux croustillant aux fines herbes, dijon, avec pommes de terre au four en robe des champs, assaisonnées d'ail et de romarin, légumes de saison

Poissons

Saumon grillé servi avec sauce à l'aneth et citron, quinoa, légumes de saison

Morue noire, croûte de pistaches, servie avec champignons porcini farcis de risotto, légumes de saison

Mahi-mahi servi avec du chutney à la mangue accompagné de riz et de bok choy

*Queue de homard servie avec risotto et légumes de saison

Poulet

Poulet à la francesca servi avec une sauce citron et champignons et pomme de terre au four en robe des champs, assaisonnée d'ail et de romarin, légumes de saison

Poitrine de poulet farcie aux épinards et fromage vieilli dans une sauce aux champignons sauvages et purée de pommes de terre, légumes de saison

Poitrine de poulet grillée avec une sauce au porto et champignons servis avec purée de pommes de terre sucrées, légumes de saison

Végétarien

Aubergine rollatini (rouleaux farcis de fromage) et rehaussé de sauce aux tomates

Zucchini et champignons farci avec salade de couscous, légumes grillés

Risotto aux champignons sauvages avec huile de truffe sur un lit de radicchio

Manicotti farci au fromage ricotta, sauce aux tomates

Duo de pâtes (Choix de 2 pâtes)

Lasagne végétarien au parmesane

Desserts

- Fondant au chocolat avec framboises et menthe, accompagné d'un mini cannelloni sicilien
- Gâteau au fromage-yogourt-grec-framboises
- Tiramisu
- Crème brûlée et brownie au deux chocolats
- Gâteau au chocolat Ferrero Rocher

Table de Minuit

7 \$ par choix à la carte / 26 \$ pour quatre sélections

- Plateau de viandes froides
- Plateau de fromages
- Plateau de fruits frais
- Plateau de sandwiches italiennes
- Mini pâtisseries
- Pizza
- Gâteaux
- Tartes

POUTINES!

Notre classique Poutine Canvas Montréal est composée de frites coupées à la main, de vrais grains de cheddar du Québec et une sauces maison.



Nos Canapés

- Cocktail canapés: **21.50 \$** (5 selections-1 heure, avant repas)
- Cocktail canapés: **15.50 \$** (3 selections-1 heure, avant repas)

VÉGÉTARIEN

- Mozzarina traditionnel au basilic et tomates cerise
- Chapeau de champignon et huile de truffe
- Trio bruschetta
- Mac et fromage gourmet
- Rouleaux de printemps
- Petit spanakopita
- Gnocchi à la poutine
- Sushi végétarien
- Quesadilla végétarienne

VIANDES

- Mini Arancini con salsa marinara
- "Sliders" de boeuf avec fromage et notre sauce BigMac (Mini Burger)
- Côtelettes d'agneaux enrobées de fines herbes et de dijon
- Effiloché de porc fumé sur brioche pretzel avec sauce BBQ et salade de choux maison
- Petit sandwich à la viande fumée avec pommes de terre frisées et rôties
- Poulet Skewer thai (épicé)
- Mini steak fromage (Philly) en sandwich
- "Sliders" d'agneaux avec tzatziki et sauce arugula (Mini Burger)
- Boulettes de viande au boeuf à l'italienne, avec parmesan râpé
- Poulet thai avec riz, servi dans une petite boîte pour emporter
- Rouleaux prosciutto avec confit de figes, brie au coulis de miel

FRUITS DE MER

- Saumon épicé, guacamole servi dans un cornet
- Tataki de thon, vinaigrette au gingembre, soya et lime
- Crevette tempura servi avec aioli
- Assortiment de sushi frais (maki et nigiri)
- Mini bagel pagnote avec saumon fumé
- Petite coquille St-Jacques
- Petit pains au homards Rockland
- Galletes de Crabe Louisiana

DESSERTS

- Mini macaron
- Verrine tiramisu
- Verrine gâteau-fromage & framboise
- Petite pâtisserie
- Brochette de fruits frais