



MENU

2026 2027

BIENVENUE

Nos forfaits gagnants

Notre équipe est fière de vous présenter nos forfaits culinaires.

De la petite fringale au menu gastronomique,

Des grands événements, des jeux excitants, de bons matchs et des mets alléchants. Chez Levy, nous offrons des combinaisons gagnantes et rendons votre expérience simple et agréable.

Nos forfaits ont été élaborés afin de vous offrir une large gamme de produits frais, thématiques et délicieux. Pour vous faciliter la vie, ils comprennent tout ce dont vous avez besoin pour passer une délicieuse soirée!

WELCOME

Winning combinations

Our team is proud to present our culinary offer.

From small bites to a gourmet feast. Great plays and great events, a great game and mouth-watering food. At Levy, we appreciate winning combinations and strive to make things simple for our guests.

Our executive chef has created the perfect packages by hand-selecting the finest flavours and thoughtful dishes. Designed for enjoyment throughout the event, one delicious bite at a time. So take it easy and make your next suite experience a big success when you choose one of Levy's winning offers.



LE BLEU BLANC ROUGE °

Pain à l'ail 🍷

Beurre au parmesan et à l'ail

Labneh 🍷

Olives, miel au chili, zeste de citron, servi avec croustilles

Salade César

Bacon, croûtons de brioche à l'ail, parmesan, vinaigrette César

Club au poulet

Filet de poulet pané, cheddar fumé, bacon, laitue, ciabatta grillée, aioli à l'érable

Mini pâtés jamaïcains

Servis avec aioli au jerk et trempette au tamarin

Rouleaux de pizza

Servis avec sauce marinara et aioli à l'ail

° Disponible le jour même.
Servi pour un minimum de 8 personnes.
68,00 \$/ personne en précommande.
78,50 \$/ personne en commande moins de 72 heures à l'avance.
*En cas d'annulation après le délai, des frais seront appliqués.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

THE BLEU BLANC ROUGE °

Garlic Bread 🍷

Parmesan garlic butter

Labneh 🍷

Olives, hot honey, lemon zest, served with potato chips

Caesar Salad

Bacon, garlic brioche croutons, Parmesan, Caesar dressing

Chicken Club

Breaded chicken breast, smoked cheddar, bacon, lettuce, grilled ciabatta, maple aioli

Mini Jamaican Patties

Served with jerk aioli and tamarind dip

Pizza Rolls

Served with marinara sauce and garlic aioli

Available the same day. °
Served for a minimum of 8 people.
\$68.00/ person pre-order.
\$78.50/ person if ordered less than 72 hours in advance.
*In the event of a cancellation after the deadline, fees will apply.
Please note that prices do not include taxes, and a 15% administration fee will be added.



LE FORUM^o

Salade de chou classique

Chou, carotte, vinaigre

Salade Green Goddess

Feuilles de laitue Gem, cœurs de romaine, tomates Sungold, canneberges séchées, basilic frais, noisettes grillées, vinaigrette Green Goddess

Poppers de jalapeños au fromage

Jalapeños rouges farcis de fromage à la crème relevé, enrobés d'une chapelure

Salade de pâtes César

Cavatappi, brocoli, croûtons à l'ail, parmesan, vinaigrette César

Côtes levées braisées

Servies avec sauce BBQ Carolina Gold

Brochettes de poulet piri-iri doux

Servies avec pommes de terre aux herbes et au citron, poivrons et oignons rôtis, yogourt à l'ail

Disponible le jour même.

Servi pour un minimum de 8 personnes.

91,00 \$/ personne en précommande.

104,50 \$/ personne en commande moins de 72 heures à l'avance.

*En cas d'annulation après le délai, des frais seront appliqués.

Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

THE FORUM^o

Classic Coleslaw

Cabbage, carrot, vinegar

Salade Green Goddess

Gem lettuce, romaine hearts, Sungold tomatoes, dried cranberries, fresh basil, toasted hazelnuts, Green Goddess dressing

Cheese Jalapeño Poppers

Red jalapeños stuffed with seasoned cream cheese, coated in breadcrumbs

Caesar Pasta Salad

Cavatappi, broccoli, garlic croutons, Parmesan, Caesar dressing

Braised Pork Ribs

Served with Carolina Gold BBQ sauce

Mild Piri-Piri Chicken Skewers

Served with herb and lemon potatoes, roasted peppers and onions, garlic yogurt

Available the same day.

Served for a minimum of 8 people.

\$91.00/ person pre-order.

\$104.50/ person if ordered less than 72 hours in advance.

*In the event of a cancellation after the deadline, fees will apply.

Please note that prices do not include taxes, and a 15%

L'ARTISAN °

Noix de cajou 🍷
Assaisonnement Bloody Mary

Antipasti de légumes marinés 🍷
Artichauts grillés, poivrons grillés, olives Kalamata et vertes

Carpaccio de tomates
Thon saku, agrumes, basilic

Salade de fenouil 🍷
Pommes Granny Smith, parmesan Reggiano, vinaigrette au miel et graines de pavot

° Disponible le jour même.
Servi pour un minimum de 8 personnes.
95,00 \$/ personne en précommande.
109,50 \$/ personne en commande moins de 72 heures à l'avance.
*En cas d'annulation après le délai, des frais seront appliqués.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

Focaccia au prosciutto et à la roquette
Prosciutto, tomates cerises rôties, roquette, mozzarella, vinaigrette truffée

Polpettes de bœuf
Épices italiennes, feuilles de basilic, sauce tomate

Rigatoni au ragù
Côtes courtes braisées, sauce tomate, Grana Padano, huile de basilic

Bloody Mary Cashews 🍷
Bloody Mary seasoning

Marinated Vegetable Antipasti 🍷
Grilled artichokes, grilled peppers, Kalamata and green olives

Tomato Carpaccio
Saku tuna, citrus, basil

Fennel Salad 🍷
Granny Smith apples, Reggiano Parmesan, honey poppy seed vinaigrette

Prosciutto & Arugula Focaccia
Prosciutto, roasted cherry tomatoes, arugula, mozzarella, truffle vinaigrette

Beef Meatballs
Italian seasoning, basil leaves, tomato sauce

Rigatoni with Ragù
Braised short rib, tomato sauce, Grana Padano, basil oil

Available the same day. °
Served for a minimum of 8 people.
\$95.00/ person pre-order.
\$109.50/ person if ordered less than 72 hours in advance.
*In the event of a cancellation after the deadline, fees will apply.
Please note that prices do not include taxes, and a 15%



LE FLAMBEAU

Olives marinées et pêches truffées

Olives vertes, pêches naines truffées

Trempeur d'oignons brûlés

Oignons brûlés, caviar de saumon, crème sure, Dijon, Worcestershire, servie avec croustilles

Plateau montréalais

Mini bagels de Montréal au saumon fumé, viande fumée tranchée sur pain de seigle et cornichons

Salade de brocolini grillé

Parmesan Reggiano, chili, vinaigrette au citron et à la moutarde de Dijon

Salade de pommes de terre à l'ancienne

Lardons, échalotes vertes, persil, vinaigrette à la moutarde de Meaux

Filet d'omble chevalier

Risotto d'orge au citron et aux herbes, brocolini grillé, fenouil rôti, sauce vierge aux tomates, olives vertes, herbes

Côte de bœuf vieillie 21 jours

Jus corsé, servie avec purée de pommes de terre à la truffe et oignons perlés rôtis

Servi pour un minimum de 8 personnes.
135,00 \$/ personne.

Doit être commandé 72 heures à l'avance.

*En cas d'annulation après le délai, des frais seront appliqués.

Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

THE FLAMBEAU

Marinated Olives & Truffled Peaches

Green olives, truffled baby peaches

Burnt Onion Dip

Burnt onions, salmon roe, sour cream, Dijon mustard, Worcestershire sauce, served with potato chips

Montreal Platter

Montreal mini bagels with smoked salmon, sliced smoked meat on rye bread and pickles

Grilled Broccolini Salad

Reggiano Parmesan, chili, lemon Dijon vinaigrette

Old-Fashioned Potato Salad

Bacon, green onions, parsley, Meaux mustard vinaigrette

Arctic Char Fillet

Lemon herb barley risotto, grilled broccolini, roasted fennel, tomato sauce vierge, green olives, herbs

21-Day Aged Prime Rib

Rich jus, served with truffle mashed potatoes and roasted pearl onions

Served for a minimum of 8 guests.

\$135.00/ person.

Must be ordered 72 hours in advance.

*In the event of a cancellation after the deadline, fees will apply.

Please note that prices do not include taxes. A 15% administration fee will be added.

LE PRESTIGE

POUR COMMENCER

Mini cornets de tartare de thon

Togarashi, lime, ciboulette, huile de citron

Mini brochettes d’antipasti

Salami, olives vertes, cornichons, fromage

Roll de salade de crevettes nordiques

Pain brioché, assaisonnement Old Bay

Salade de fenouil

Pommes Granny Smith, parmesan Reggiano, vinaigrette au miel et graines de pavot

ACCOMPAGNEMENTS

Noix de cajou

Assaisonnement Bloody Mary

Focaccia fraîche

Fleur de sel, romarin, servie avec l'huile d'olive extra vierge

Olives marinées et pêches truffées

Olives vertes, pêches naines truffées

Servi pour un minimum de 8 personnes.
185,00 \$/ personne.
Doit être commandé 72 heures à l'avance.
**En cas d'annulation après le délai, des frais seront appliqués.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

PLATS PRINCIPAUX

Deux choix

Côte de bœuf vieillie 21 jours

Jus corsé, servie avec purée de pommes de terre à la truffe et oignons perlés rôtis

Longe de lotte rôtie

Sauce vierge, concassé de tomates, ail, câpres, persil, oignons verts, citron

Pavé de polenta grillée

Bolognaise végétale légèrement relevée, champignons effilochés rôtis, herbes fraîches

Tortelli à la ricotta et aux asperges

Asperges rôties, herbes fraîches, parmesan Reggiano

THE PRESTIGE

TO START

Mini Tuna Tartare Cones

Togarashi, lime, chives, lemon oil

Mini Antipasti Skewers

Salami, green olives, pickles, cheese

Northern Shrimp Salad Roll

Brioche bun, Old Bay seasoning

Fennel Salad

Granny Smith apples, Reggiano Parmesan, honey poppy seed vinaigrette

SIDES

Bloody Mary Cashews

Bloody Mary seasoning

Fresh Focaccia

Sea salt, rosemary, served with extra virgin olive oil

Marinated Olives & Truffled Peaches

Green olives, truffled baby peaches

MAIN COURSES

Choice of Two

21-Day Aged Prime Rib

Rich jus, served with truffle mashed potatoes and roasted pearl onions

Roasted Monkfish Loin

Sauce vierge, crushed tomatoes, garlic, capers, parsley, green onions, lemon

Grilled Polenta

Lightly spiced plant-based Bolognese, roasted pulled mushrooms, fresh herbs

Ricotta & Asparagus Tortelli

Roasted asparagus, fresh herbs, Reggiano Parmesan

Served for a minimum of 8 guests.
\$185.00/ person.
Must be ordered 72 hours in advance.

*In the event of a cancellation after the deadline, fees will apply.
Please note that prices do not include taxes. A 15% administration fee will be added.



ENTRÉES FROIDES



Légumes de saison

9,50 \$ par personne
Za'atar , houmous à l'ail rôti, pois chiches épicés, tahini, huile d'Alep

Plateau de crevettes (40)

142,00 \$ 6 personnes
Crevettes tigrées décortiquées, sauce cocktail au raifort

Focaccia au prosciutto et à la roquette

25,00 \$ par personne
Prosciutto, tomates cerises rôties, roquette, mozzarella, vinaigrette truffée

Plateau montréalais

28,00 \$ par personne
Mini bagels de Montréal au saumon fumé, viande fumée tranchée sur pain de seigle et cornichons

Plateau de fromages

30,00 \$ par personne
Sélection de fromages fins du Québec et d'ailleurs, craquelins, chutney , fruits séchés

Plateau de saumon fumé

35,00 \$ par personne
Saumon de l'Atlantique fumé, câpres, salade de fenouil à l'aneth, citron

Tataki de bœuf « Centre Bell »

32,00 \$ par personne
Marinade soja-gingembre, huile de sésame, oignons verts, croustillants de wonton

Plateau de sushi

38,00 \$ par personne
Assortiment de makis et de nigiris, sauce soya, gingembre mariné, wasabi, aioli épicée

Service de caviar Kaluga Amur Gold (30 g)

285,00 \$ 6 personnes
Crème fraîche, œufs durs, oignon rouge, ciboulette, servi avec croustilles

Disponible le jour même.

Les prix affichés correspondent aux tarifs de précommande.

Pour les commandes passées moins de 72 heures à l'avance, un ajustement de prix s'applique.

*En cas d'annulation après le délai, des frais seront appliqués.

Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15 % seront ajoutés.

COLD APPETIZERS

Seasonal Vegetables

\$9.50 per person
za'atar, roasted garlic hummus, spiced chickpeas, tahini, Aleppo oil

Shrimp Platter (40)

\$142.00 for 6 guests
Peeled tiger shrimp, horseradish cocktail sauce

Prosciutto & Arugula Focaccia

\$25.00 per person
Prosciutto, roasted cherry tomatoes, arugula, mozzarella, truffle vinaigrette

Montreal Platter

\$28.00 per person
Montreal mini bagels with smoked salmon, sliced smoked meat on rye bread and pickles

Cheese Platter

\$30.00 per person
Selection of fine Québec and international cheeses, crackers, chutney, dried fruit

Smoked Salmon Platter

\$35.00 per person
Smoked Atlantic salmon, capers, fennel and dill salad, lemon

Centre Bell Beef Tataki

\$32.00 per person
Soy-ginger marinade, sesame oil, green onions, crispy wontons

Sushi Platter

\$38.00 per person
Assortment of maki and nigiri, soy sauce, pickled ginger, wasabi, spicy aioli

Kaluga Amur Gold Caviar Service (30 g)

\$285.00 for 6 guests
Crème fraîche, hard-boiled eggs, red onion, chives, served with potato chips



Available the same day.
The prices shown are pre-order prices. An adjusted price applies to orders placed less than 72 hours in advance.
*In the event of a cancellation after the deadline, fees will apply.
Please note that prices do not include taxes and a 15% administration fee will be added.

ENTRÉES CHAUDES

- **Pain à l’ail** 🍷
12,50 \$ par personne
Beurre au parmesan et à l’ail
- **Polpettes de bœuf**
26,00 \$ par personne
Épices italiennes, feuilles de basilic, sauce tomate
- **Ailes de poulet**
26,00 \$ par personne
Sauce érable-gochujang

- Mini burgers (2)**
23,00 \$ par personne
Galette de bœuf, cheddar, sauce secrète, pain brioché
- **Mini pâtés jamaïcains (1)**
16,00 \$ par personne
Servis avec aïoli au jerk et trempette au tamarin



◦ Disponible le jour même.
Les prix affichés correspondent aux tarifs de précommande.
Pour les commandes passées moins de 72 heures à l’avance, un ajustement de prix s’applique.
*En cas d’annulation après le délai, des frais seront appliqués.
Veuillez noter que les prix n’incluent pas les taxes et des frais d’administration de 15 % seront ajoutés.

HOT APPETIZERS

- Garlic Bread** 🍷◦
\$12.50 per person
Parmesan garlic butter

- Beef Meatballs**◦
\$26.00 per person
Italian seasoning, basil leaves, tomato sauce

- Chicken Wings**◦
\$26.00 per person
Maple gochujang sauce

- Mini Burgers (2)**
\$23.00 per person
Beef patty, cheddar, secret house sauce, brioche bun

- Mini Jamaican Patties (1)**
\$16.00 per person◦
Served with jerk aïoli and tamarind dip



Available the same day. ◦
The prices shown are pre-order prices.
An adjusted price applies to orders placed less than 72 hours in advance.
*In the event of a cancellation after the deadline, fees will apply.
Please note that prices do not include taxes and a 15% administration fee will be added.





SANDWICHES

Club au poulet ◦
21,00 \$ par personne
Filet de poulet pané, cheddar fumé, bacon, laitue, ciabatta grillée, aïoli à l'érable

Guédille de crevettes nordiques
28,00 \$ par personne
Pain brioché, assaisonnement Old Bay

Wrap aux légumes grillés ♡ ◦
18,00 \$ par personne
Légumes de saison grillés, herbes fraîches, houmous, tortilla

Kaiser au bœuf
32,00 \$ par personne
Rôti de bœuf tranché, fromage suisse, roquette, raifort mariné, aïoli à l'ail rôti, pain Kaiser

Mini-croissants au saumon fumé (2)
30,00 \$ par personne
Oignons rouges, câpres, fromage à la crème, épices à steak de Montréal

Disponible le jour même. ◦
Les prix affichés correspondent aux tarifs de précommande.
Pour les commandes passées moins de 72 heures à l'avance, un ajustement de prix s'applique.
*En cas d'annulation après le délai, des frais seront appliqués.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15 % seront ajoutés.

SANDWICHES

◦ **Chicken Club**
\$21.00 per person
Breaded chicken breast, smoked cheddar, bacon, lettuce, grilled ciabatta, maple aïoli

Northern Shrimp Roll
\$28.00 per person
Brioche bun, Old Bay seasoning

◦ **Grilled Vegetable Wrap** ♡
\$18.00 per person
Grilled seasonal vegetables, fresh herbs, hummus, tortilla

Roast Beef Kaiser
\$32.00 per person
Sliced roast beef, Swiss cheese, arugula, pickled horseradish, roasted garlic aïoli, Kaiser bun

Mini Smoked Salmon Croissants (2)
\$30.00 per person
Red onions, capers, cream cheese, Montreal steak spice



◦ Available the same day.
The prices shown are pre-order prices.
An adjusted price applies to orders placed less than 72 hours in advance.
*In the event of a cancellation after the deadline, fees will apply.
Please note that prices do not include taxes and a 15% administration fee will be added.



SALADES

- **Salade César**
19,00 \$ par personne
Bacon, croûtons de brioche à l'ail, parmesan, vinaigrette César
- **Salade Green Goddess** 🍷
14,00 \$ par personne
Feuilles de laitue Gem, cœurs de romaine, tomates Sungold, canneberges séchées, basilic frais, noisettes grillées, vinaigrette Green Goddess
- **Salade de fenouil** 🍷
16,00 \$ par personne
Pommes Granny Smith, parmesan Reggiano, vinaigrette au miel et graines de pavot

◦ Disponible le jour même.
Les prix affichés correspondent aux tarifs de précommande.
Pour les commandes passées moins de 72 heures à l'avance, un ajustement de prix s'applique.
*En cas d'annulation après le délai, des frais seront appliqués.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais

- Salade de pâtes César**
14,00 \$ par personne
Cavatappi, brocoli, croûtons à l'ail, parmesan, vinaigrette César
- **Salade de pommes de terre à l'ancienne**
13,50 \$ par personne
Lardons, échalotes vertes, persil, vinaigrette à la moutarde de Meaux



SALADS

- Caesar Salad** ◦
\$19.00 per person
Bacon, garlic brioche croutons, Parmesan, Caesar dressing

- Green Goddess Salad** 🍷 ◦
\$14.00 per person
Gem lettuce, romaine hearts, Sungold tomatoes, dried cranberries, fresh basil, toasted hazelnuts, Green Goddess dressing

- Fennel Salad** 🍷 ◦
\$16.00 per person
Granny Smith apples, Reggiano Parmesan, honey poppy seed vinaigrette

- Caesar Pasta Salad**
\$14.00 per person
Cavatappi, broccoli, garlic croutons, parmesan, Caesar dressing

- Old-Fashioned Potato Salad** ◦
\$13.50 per person
Bacon, green onions, parsley, Meaux mustard vinaigrette



Available the same day. ◦
The prices shown are pre-order prices.
An adjusted price applies to orders placed less than 72 hours in advance.
*In the event of a cancellation after the deadline, fees will apply.
Please note that prices do not include taxes and a 15% administration fee will be added.





PLATS PRINCIPAUX

**Assiette de
pâté végé** ♡
52,00 \$ par personne
Champignons, haricots
rouges, rösti de pommes de
terre, betteraves jaunes rôties,
asperges grillées, feuilles d'endive,
laitue Gem, vinaigrette balsamique
blanc

**Tortelli à la ricotta
et aux asperges** ♡
26,00 \$ par personne
Asperges rôties, herbes fraîches,
parmesan Reggiano

Carré d'agneau australien
75,00 \$ par personne
Croûte d'herbes, brocoli rôti au citron et
à l'ail, polenta crémeuse à la truffe, jus
au romarin et au paprika fumé

Côtes levées braisées ◯
36,50 \$ par personne
Servies avec sauce
BBQ Carolina Gold

**Brochettes de
poulet piri-piri doux** ◯
36,50 \$ par personne
Servies avec des pommes de terre aux
herbes et au citron, poivrons et oignons
rôtis, yogourt à l'ail

Longe de lotte rôtie
40,00 \$ par personne
Sauce vierge, concassé de tomates, ail,
câpres, persil, oignons verts, citron

Côte de bœuf vieillie 21 jours
98,00 \$ par personne
Jus corsé, servie avec purée de
pommes de terre à la truffe et oignons
perlés rôtis

**Tomahawks de
bœuf AAA 40 oz (2)**
500,00 \$ par personne
Servis avec sauce au vin rouge, purée
de pommes de terre à l'ail confit,
légumes rôtis

Disponibile le jour même. ◯

Les prix affichés correspondent aux tarifs de précommande.

Pour les commandes passées moins de 72 heures à l'avance, un ajustement de prix s'applique.

*En cas d'annulation après le délai, des frais seront appliqués.

Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15 % seront ajoutés.

MAIN COURSES

◯ **Vegetarian Pâté Plate** ♡
\$52.00 per person
Mushrooms, red beans, potato
rösti, roasted golden beets, grilled
asparagus, endive leaves, Gem lettuce,
white balsamic vinaigrette

◯ **Ricotta & Asparagus Tortelli** ♡
\$26.00 per person
Roasted asparagus, fresh herbs,
Reggiano Parmesan

Australian Rack of Lamb
\$75.00 per person
Herb crust, lemon garlic roasted
broccoli, creamy truffle polenta,
rosemary and smoked paprika jus

◯ **Braised Pork Ribs**
\$36.50 per person
Served with Carolina Gold BBQ sauce

◯ **Mild Piri-Piri Chicken Skewers**
\$36.50 per person
Served with herb and lemon potatoes,
roasted peppers and onions, garlic
yogurt

Roasted Monkfish Loin
\$40.00 per person
Sauce vierge, crushed tomatoes, garlic,
capers, parsley, green onions, lemon

21-Day Aged Prime Rib
\$98.00 per person
Rich jus, served with truffle mashed
potatoes and roasted pearl onions

AAA Beef Tomahawks 40 oz (2)
\$500.00 per person
Served with red wine sauce, confit
garlic mashed potatoes and
roasted vegetables



◯ Available the same day.
The prices shown are pre-order prices.
An adjusted price applies to orders placed less than 72 hours in advance.
*In the event of a cancellation after the deadline, fees will apply.
Please note that prices do not include taxes and a 15% administration fee will be added.

NOS STATIONS

Expérience culinaire privée en loge,
avec stations préparées et servies sur place par des chefs.

Côte de bœuf
2 100,00 \$

Découpée sur place, servie avec légumes de saison rôtis et réduction au vin rouge corsé

La pièce de viande initiale sert entre 8 et 10 personnes.
Une pièce supplémentaire est disponible au coût de 1 100,00 \$

Huîtres (200)
1 800,00 \$

Huîtres premium écaillées et servies sur glace, accompagnées de mignonette, quartiers de citron et Tabasco

Sushi (200)
1 800,00 \$

Sélection de sushi comprenant makis, futomakis, nigiris et autres spécialités, servis avec sauce soya, wasabi et gingembre mariné

Doit être commandé 72 heures à l'avance.
*En cas d'annulation après le délai, des frais seront appliqués.
Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

Filet mignon
2 100,00 \$

Découpé sur place, servi avec légumes de saison rôtis et réduction au vin rouge corsé

Cannoli (50)
450,00 \$ pour 1 heure

Cannoli italiens fourrés sur place, ricotta fraîche, pistache et chocolat

OUR STATIONS

Private culinary experience in your suite,
with stations prepared and served on site by chefs.

Prime Rib
\$2,100.00

Carved on site, served with roasted seasonal vegetables and rich red wine reduction

Filet Mignon
\$2,100.00

Carved on site, served with roasted seasonal vegetables and rich red wine reduction

The original piece of meat serves 8-10 people.
Additional pieces are available for \$1,100.00

Oyster (200)
\$1,800.00

Premium oysters, shucked and served on ice, with mignonette, lemon wedges and Tabasco

Sushi (200)
\$1,800.00

Selection of sushi including makis, futomakis, nigiri and other specialties, served with soy sauce, wasabi and pickled ginger

Cannoli (50)
\$450.00 for 1 hour

Italian cannoli filled on site with fresh ricotta, pistachio and chocolate

Must be ordered 72 hours in advance.
*In the event of a cancellation after the deadline, fees will apply.
Please note that prices do not include taxes, and a 15% administration fee will be added.





DESSERTS

Plateau de douceurs
17,00 \$ par personne
Mignardises, cupcakes,
biscuits et barres variés

Plateau de fruits frais
17,50 \$ par personne
Assortiment de fruits frais coupés selon
les disponibilités saisonnières

Gâteau aux carottes colossal
175,00 \$ 14 personnes
Gâteau signature à six étages, carottes,
d'ananas, noix de Grenoble et glaçage
au fromage à la crème

Gâteau au fromage avec Oreo
155,00 \$ 14 personnes
Base de fudge surmontée de gâteau au
fromage et morceaux d'Oreo

Imposante montagne au chocolat
170,00 \$ 14 personnes
Mousse au chocolat noir, morceaux de
gâteau au fromage, amandes effilées,
crème au caramel

Les plateaux sont servis pour un minimum de 6 personnes.
Doit être commandé 72 heures à l'avance.

*En cas d'annulation après le délai, des frais seront appliqués.

Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

DESSERTS

Assorted Sweet Bites Platter
\$17.00 per person
Assorted mini pastries, cupcakes,
cookies and dessert bars

Fresh Fruit Platter
\$17.50 per person
Assortment of fresh-cut fruit subject to
seasonal availability.

Colossal Carrot Cake
\$175.00 14 people
Signature six-layer cake with carrots,
pineapple, walnuts and
cream cheese icing

Oreo Cheesecake
\$155.00 14 people
Fudge base topped with cheesecake
and Oreo pieces

Imposing Chocolate Mountain
\$170.00 14 people
Dark chocolate mousse, cheesecake
pieces, sliced almonds, caramel cream



Platters are served for a minimum of 6 people.
Must be ordered 72 hours in advance.
*In the event of a cancellation after the deadline, fees will apply.
Please note that prices do not include taxes, and a 15% administration fee will be added.



CONCESSIONS

FORFAIT 1 218,35 \$

Hot-dogs (6)
Sandwichs à la viande fumée (6)
Pizza (16 po)
Toute garnie, pepperoni ou fromage
Frites
Biscuits assortis (boîte de 12)

FORFAIT 2 306,91 \$

Hot-dogs (6)
Sandwichs à la viande fumée (6)
Pizza (16 po)
Toute garnie, pepperoni ou fromage
Ailes de poulet (24)
Trempettes ranch et BBQ
Poutine
Biscuits assortis (boîte de 12)

FORFAIT 3 371,33 \$

Salade de pommes de terre (32 oz)
Salade de chou (32 oz)
Hot-dogs (6)
Sandwichs à la viande fumée (6)
Demi-côtes levées (6)
Pizza (16 po)
Toute garnie, pepperoni, fromage ou carnivore
Biscuits assortis (boîte de 12)

À LA CARTE

Hot-dogs (6)	33,79 \$
Sandwichs à la viande fumée (6)	76,64 \$
Demi-côtes levées	118,69 \$
Frites	34,27 \$
Poutine	64,80 \$
Pizza (16 po)	53,97 \$
Toute garnie, pepperoni ou fromage	
Pizza premium (16 po)	56,75 \$
Pesto Margherita ou carnivore	
Ailes de poulet (24)	58,03 \$
Trempettes ranch et BBQ	
Nachos	27,65 \$
Salsa et fromage	
Biscuits assortis (Boîte de 12)	19,68 \$

DESSERTS GLACÉS UNILEVER

Ben & Jerry’s Half Baked (473 ml)	11,00 \$
Ben & Jerry’s Sandwich à la crème glacée (473 ml)	11,00 \$
Magnum Double Caramel (3)	23,47 \$
Magnum Amande (3)	23,47 \$
Klondike Biscuit Sandwich (3)	22,75 \$
Popsicle Cyclone (3)	17,06 \$

EXTRAS

Fromage en grains (1 sachet)	3,71 \$
Tremquette ranch ou BBQ (16 oz)	3,71 \$

Tous les forfaits et items à la carte sont servis pour 6 personnes.
Les forfaits et items à la carte de concessions sont disponibles uniquement sur place dans les loges, le jour de l’événement.
Veuillez noter que les prix n’incluent pas les taxes et des frais d’administration de 15 % seront ajoutés.

\$218.35 PACKAGE 1

Hot Dogs (6)
Smoked Meat Sandwiches (6)
16” Pizza
All dressed, pepperoni or cheese
French Fries
Assorted cookies (Box of 12)

\$306.91 PACKAGE 2

Hot Dogs (6)
Smoked Meat Sandwiches (6)
16” Pizza
All dressed, pepperoni or cheese
Chicken wings (24)
Ranch and BBQ dips
Poutine
Assorted cookies (Box of 12)

\$371.33 PACKAGE 3

Potato Salad (32 oz)
Coleslaw (32 oz)
Hot dogs (6)
Smoked meat sandwiches (6)
Half racks of ribs (6)
16” Pizza
All dressed, pepperoni, cheese or meatlover
Assorted cookies (Box of 12)

UNILEVER FROZEN DESSERTS

Ben & Jerry’s Half Baked (473 ml)	\$11.00
Ben & Jerry’s Ice Cream Sammie (473 ml)	\$11.00
Magnum Double Caramel (3)	\$23.47
Magnum Almond (3)	\$23.47
Klondike Cookie Sandwich (3)	\$22.75
Popsicle Cyclone (3)	\$17.06

EXTRAS

Cheese Curds (1 packet)	\$3.71
Ranch or BBQ dip (16 oz)	\$3.71

À LA CARTE

Hot Dogs (6)	\$33.79
Smoked Meat Sandwiches (6)	\$76.64
Half rack of ribs	\$118.69
French Fries	\$34.27
Poutine	\$64.80
16” Pizza	\$53.97
All dressed, pepperoni or cheese	
16” Premium Pizza	\$56.75
Pesto Margherita or Meat Lover	
Chicken Wings (24)	\$58.03
Ranch and BBQ dips	
Nachos	\$27.65
Salsa and cheese	
Assorted cookies (Box of 12)	\$19.68

All packages and à la carte items serve 6 people.
packages and à la carte items are available exclusively on-site in the suites on the day of the event.
Please note that prices do not include taxes and a 15% administration fee will be added.





LE PETIT FAN

Assortiment de crudités

Servi avec houmous et trempette

Boules de macaroni au fromage frites

Accompagnées de sauce salsa

Assortiment de sandwiches

Poulet et œufs, servi avec croustilles

Cake pops assortis

Chocolat, vanille et red velvet

Servi pour un minimum de 8 personnes.

Ce forfait est réservé pour les enfants de moins de 12 ans. 45,50 \$/ personne en précommande.

Doit être commandé 72 heures à l'avance.

*En cas d'annulation après le délai, des frais seront appliqués.

Veuillez noter que les prix n'incluent pas les taxes et des frais d'administration de 15% seront ajoutés.

THE LITTLE FAN

Assorted Raw Vegetables

Served with potato chips, hummus and dip

Fried Macaroni and Cheese Balls

With salsa sauce

Assorted Sandwiches

Chicken and egg, chips

Assorted Cake Pops

Chocolate, vanilla and red velvet

Served for a minimum of 8 people.

This package is reserved for children under 12 years old. \$45.50/ person pre-order.

Must be ordered 72 hours in advance.

*In the event of a cancellation after the deadline, fees will apply.

Please note that prices do not include taxes, and a 15% administration fee will be added.

JULIE LAVOIE

Découvrez l'Art du Vin avec Julie Lavoie, sommelière du **Centre Bell**

Plongez dans un univers de raffinement et de passion avec Julie Lavoie, sommelière chevronnée reconnue pour son expertise, son approche accessible et son flair inégalé. Que vous soyez un amateur curieux ou un fin connaisseur, Julie transforme chaque dégustation en un voyage sensoriel unique. Faites de chaque verre une expérience inoubliable : avec Julie Lavoie, le vin prend une toute nouvelle dimension.

Pour passer vos commandes ou planifier vos soirées au Centre Bell contactez-la dès aujourd'hui :

514-897-3764

Julavoie@centrebelle.ca

Discover the Art of Wine with Julie Lavoie, **Centre Bell** Sommelier

Immerse yourself in a world of refinement and passion with Julie Lavoie, an experienced sommelier renowned for her expertise, approachable style and unparalleled flair. Whether you are a curious wine enthusiast or a true connoisseur, Julie transforms every tasting into a unique sensory journey. Make every glass an unforgettable experience: with Julie Lavoie, wine takes on a whole new dimension.

To place an order or plan your evening at the Bell Centre, contact her today:

514-897-3764

Julavoie@centrebelle.ca



Balayez le code QR pour
consulter la Carte Prestige.

Scan the QR code to
view the Prestige Menu



VINS | WINES

BULLES | SPARKLING

Prosecco Superiore, Carpeno Malvolti, Italie	65,00 \$
Mousseux Brut, Canallas Blanco, Bodegas Arráez, Espagne	90,00 \$
Champagne Brut, La Cuvée, Laurent-Perrier, France	185,00 \$
Champagne Brut, Impérial, Moët & Chandon, France	225,00 \$
Champagne Brut, Cuvée Rosé, Laurent-Perrier, France	245,00 \$
Champagne Brut, Veuve Clicquot, France	250,00 \$
Champagne Brut, Collection, Louis Roederer, France	265,00 \$
Champagne Brut, Beau Joie, Bertrand Senecourt, France	370,00 \$
Champagne Brut 2013, Dom Pérignon, France	785,00 \$

BLANC | WHITE

Dão, Meia Encosta blanc, Vinhos Borges, Portugal	50,00 \$
Malvasia, Encruzado, Bical, Fernão Pires	
Sicile, Vigna Cagnotto, Cantine Ermes, Italie	55,00 \$
Pinot Grigio	
La Mancha, Paso a Paso, Bodegas Volver, Espagne	58,00 \$
Verdejo	
Côtes du Rhône, Réserve blanc, Famille Perrin, France	60,00 \$
Grenache, Viognier, Marsanne, Roussanne	
Muscadet-Sèvre-et-Maine, Chéreau Carré, France	62,00 \$
Melon de Bourgogne	
Vénétie, Rocca Bastia, Casa Vinicola Bennati, Italie	65,00 \$
Chardonnay	
Western Cape, Jonty’s Ducks Pekin, Avondale, Afrique du Sud	66,00 \$
Chenin Blanc, Roussanne	
Bourgogne Aligoté, Les Fossiles, Nuiton-Beunoy, France	67,00 \$
Aligoté	
Vallée de la Loire, Cuvée 55, Pépité, France	68,00 \$
Sauvignon Blanc	
Vénétie, Masianco, Masi, Italie	69,00 \$
Pinot Grigio	
Côtes-du-Rhône, Les Abeilles, Jean-Luc Colombo, France	70,00 \$
Clairette, Roussanne	
Kremstal, Crazy Creatures, Weingut Malat, Autriche	73,00 \$
Grüner Veltliner	
Vaucluse, Bonhomme-Tremblay, Domaine du Tix, France	76,00 \$
Viognier	
Marches, Pecorino, Tenuta de Angelis, Italie	78,00 \$
Pecorino	
Pays d’Oc, Plaisir Exotique, Pardon & Fils, France	80,00 \$
Chardonnay	
Languedoc, À Bicyclette, Gilbert & Gaillard, France	85,00 \$
Chenin Blanc	
Menetou-Salon, La Côte, Domaine Chavet, France	92,00 \$
Sauvignon Blanc	
Chablis, Domaine Gueguen, France	110,00 \$
Chardonnay	

SPIRITUEUX | SPIRITS

VODKA

Smirnoff 1,14 L	180,00 \$
Ketel One 750 ml	180,00 \$
Aupale 750 ml	185,00 \$
Belvedere 750 ml	215,00 \$
Ciroc Pêche 750 ml	180,00 \$

GIN

Tanqueray Flor de Sevilla 750 ml	145,00 \$
Tanqueray 1,14 L	190,00 \$
Brockmans Orange Kiss 700 ml	195,00 \$
Brockmans 700 ml	195,00 \$
Hendrick’s 750 ml	225,00 \$
Hendrick’s Another 750 ml	230,00 \$

RHUM

Captain Morgan Brun 1,14 L	170,00 \$
Captain Morgan Blanc 1,14 L	170,00 \$
Appleton Estate Reserve 8 ans 750 ml	185,00 \$
Captain Morgan Épicé 1,14 L	195,00 \$
Ron Zacapa 23 Solera Brun 750 ml	290,00 \$

TEQUILA

Astral Blanco 750 ml	175,00 \$
Astral Reposado 750 ml	175,00 \$
Maestro Dobel 100% Agave 750ml	260,00 \$
Volcan de mi Tierra Blanco 750ml	280,00 \$
Casamigos Reposado 750ml	295,00 \$
Don Julio Blanco 750 ml	310,00 \$
Don Julio Añejo 750 ml	385,00 \$

SCOTCH - WHISKY

Johnnie Walker Red Label 750 ml	150,00 \$
Jameson 750 ml	170,00 \$
Monkey Shoulder The Original 750 ml	180,00 \$
Crown Royal 1,14 L	190,00 \$
Johnnie Walker Black Label 750 ml	200,00 \$
Glenmorangie 12 ans 750 ml	230,00 \$
Glenfiddich 12 ans 750 ml	240,00 \$
Glenfiddich 14 ans 750 ml	280,00 \$
Glenmorangie 14 ans 750 ml	295,00 \$
Lagovulin 8 ans 750 ml	315,00 \$
Talisker 10 ans 750 ml	315,00 \$
Glenfiddich 15 ans 750 ml	340,00 \$
Dalwhinnie 15 ans 750 ml	360,00 \$

ROUGE | RED

Dão, Meia Encosta rouge, Vinhos Borges, Portugal	50,00 \$
Touriga Nacional, Jaen, Tinta Roriz	
Pouilles, Vigna Cagnotto, Cantine Ermes, Italie	55,00 \$
Sangiovese, Merlot	
La Mancha, Paso a Paso, Bodegas Volver, Espagne	58,00 \$
Tempranillo	
Côtes du Rhône, Réserve rouge, Famille Perrin, France	60,00 \$
Grenache, Syrah, Mourvèdre	
Mendoza, La Linda Old Vines, Bodega Luigi Bosca, Argentine	62,00 \$
Malbec	
Western Cape, Jonty’s Ducks Pekin, Avondale, Afrique du Sud	63,00 \$
Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot	
Barbera d’Asti, Le Orme, Michele Chiarlo, Italie	65,00 \$
Barbera	
Rioja Crianza, Viña Real, CVNE, Espagne	65,00 \$
Tempranillo	
Bordeaux, Grand Bateau, Maison Barrière, France	66,00 \$
Merlot, Cabernet Sauvignon	
Montepulciano d’Abruzzo, Masciarelli, Italie	67,00 \$
Montepulciano	
Valpolicella Classico, Bonacosta, Masi, Italie	69,00 \$
Corvina, Rondinella, Molinara	
Naoussa, Cuvée Villages, Kir-Yianni, Grèce	70,00 \$
Xinomavro	
Côtes du Rhône, Saint Cosme, France	72,00 \$
Syrah	
Chianti Classico, Brolio, Barone Ricasoli, Italie	78,00 \$
Sangiovese, Canaiolo	
Piémont, Langhe, Terre del Barolo, Italie	81,00 \$
Nebbiolo	
Bordeaux, Clarendelle, Domaine Clarence Dillon, France	86,00 \$
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	
Morgon, La Croix Gaillard, Domaine Pardon & Fils, France	92,00 \$
Gamay	
Rosso di Montalcino, Castello Banfi, Italie	95,00 \$
Sangiovese	
Pessac-Léognan, Château de Cruzeau, André Lurton, France	98,00 \$
Merlot, Cabernet Sauvignon	
Bourgogne, Domaine René Bouvier, France	115,00 \$
Pinot Noir	
Barolo, Vinum Vita Est, Terre del Barolo, Italie	120,00 \$
Nebbiolo	

GRAPPA

Grappa Di Bassano Poli 500 ml	105,00 \$
Grappa De Negri Monovitigno 700 ml	140,00 \$

COGNAC & BRANDY

Brandy Raynal V.S.O.P. 750 ml	140,00 \$
Hennessy V.S. 750 ml	285,00 \$
Hennessy V.S.O.P. 750 ml	425,00 \$
Hennessy X.O. 750 ml	1130,00 \$

APÉRITIFS

Vermouth blanc, Martini Sec 1 L	90,00 \$
Vermouth rouge, Martini Rosso 1 L	90,00 \$
Aperol 750 ml	105,00 \$
Amaro Averna Siciliano 750 ml	105,00 \$
Pineau des Charentes, Beaulon 5 ans 750 ml	105,00 \$
Campari 750 ml	110,00 \$

LIQUEURS - DIGESTIFS

Limoncello Luxardo 750 ml	95,00 \$
Galliano 500 ml	100,00 \$
Triple Sec Bols 750 ml	100,00 \$
Amarula 750 ml	120,00 \$
Caldi di Napoli, liqueur de café 750 ml	125,00 \$
Sambuca blanche 750 ml	125,00 \$
Amaretto Gigi 750 ml	130,00 \$
Crème de menthe blanche 750 ml	130,00 \$
Crème de menthe verte 750 ml	130,00 \$
Jägermeister 750 ml	130,00 \$
Baileys Original 750 ml	140,00 \$
St Germain 750 ml	175,00 \$
Calvados Boulard, Grand Solage 750 ml	200,00 \$
Belle de Brillet 700 ml	200,00 \$
Grand Marnier 750 ml	205,00 \$
Grand Marnier Cuvée Louis-Alexandre 750 ml	280,00 \$
Grand Marnier Cuvée du Centenaire 750 ml	450,00 \$

VINS DESSERTS - PORTOS

Rei Tawny, Offley 750 ml	65,00 \$
Sauternes, Château Bastor-Lamontagne 2019 375 ml	120,00 \$
Tawny 10 ans, Offley 750 ml	125,00 \$
Vin de Glace, Inniskillin 375 ml	160,00 \$
Tawny 20 ans, Cabral 750 ml	195,00 \$
Sauternes 1er Grand Cru 2020, Château Rieussec 750 ml	460,00 \$

BIÈRES - PRÊTS-À-BOIRE | BEERS - READY-TO-DRINK

SERVIS EN PAQUET DE 6, 12 OU 24 BOUTEILLES

À L'UNITÉ

Aperol Spritz, Prêt-à-servir 200 ml	12,75 \$
Molson Export, Molson Canadian, Coors Light	10,00 \$
Heineken, Heineken 0.0%	12,00 \$
Blue Moon, Amer IPA (canette 473 ml)	14,25 \$

BREUVAGES | BEVERAGES

SERVIS EN PAQUET DE 6, 12 OU 24 CANETTES

À L'UNITÉ

Boissons gazeuses : Coke, Coke Diet,	
Coke Zéro, Sprite, Sprite Zéro	4,50 \$
Eau de source Naya 600 ml	4,50 \$
Eau gazeuse Eska 500 ml	4,50 \$
Jus de canneberge 296 ml	4,50 \$
Jus d'orange, jus de pomme 355 ml	5,25 \$
Clamato 1,89 L	18,50 \$

*POLITIQUE D'ANNULATION - COMMANDE DE NOURRITURE

48 heures ou plus avant le match de hockey ou le spectacle : aucun frais.

Entre 24 et 48 heures avant le match de hockey ou le spectacle : des frais de 50 % seront appliqués.

Moins de 24 heures avant le match de hockey ou le spectacle : des frais de 100 % seront appliqués.

*CANCELLATION POLICY - FOOD ORDER

48 hours or more before the hockey game or show: no fee.

Between 24 and 48 hours before the hockey game or show: a 50% fee will apply.

Less than 24 hours before the hockey game or show: a 100% fee will apply.