

# Le Café Cherrier



[www.cafecherrier.ca](http://www.cafecherrier.ca)

3635 Saint-Denis, Montréal

Téléphone : 514-843-4308

## Stationnement

Stationnement payant au 457 Rue Cherrier  
Parcomètres dans les rues Malines et Saint-Denis

# RÉSERVATIONS DE GROUPES



**Le petit salon**, espace privé à la fois intime et discret, peut accueillir jusqu'à 33 personnes assises. Il est doté d'une télévision et d'un système de son indépendant de la salle principale, offrant un cadre idéal pour vos réunions, conférences ou repas en famille.



## Conditions générales

Privatisation du petit salon : possible à partir de 20 personnes.

Si le groupe compte moins de 20 personnes, des frais de location de 200 \$ s'appliquent.

Réservations acceptées du mardi au samedi pour le dîner ou le souper, et le dimanche uniquement pour le brunch (maximum 12 personnes).

## Menus et options

Pour les groupes de 20 personnes et plus, le menu de groupe ci-dessous est proposé. Menu classique à trois services, avec option végétarienne sur demande.

## Organisation et confirmation

Le nombre final de convives doit être confirmé une semaine avant la date de l'événement.

Les réservations sont confirmées par courriel et peuvent nécessiter un dépôt pour les grands groupes (30 personnes et plus).

## Restrictions et politiques

Brunch du dimanche : maximum 12 personnes, aucune privatisation possible.

Contact

Binidza Cruz

[info@cafecherrier.ca](mailto:info@cafecherrier.ca)

## MENU GROUPES À PARTIR DE 20 PERSONNES

### Choix d'entrée

Potage du moment

Petite salade verte

Assiette de charcuterie et condiments

Mini gravlax de saumon mariné, yaourt au citron vert

### Les plats principaux

Raviolis aux champignons et joue de porc braisée, sauce forestière

Moules marinière, servies avec frites et mayonnaise maison

Pavé de saumon rôti en croûte de pistache et beurre citronné

Boudin noir aux pommes caramélisées et purée de pommes de terre

Steak frites (macreuse 8 oz), sauce crémeuse aux trois poivres

### Les desserts

Île flottante caramel salé et crème anglaise

Marquise au chocolat et petits fruits

### Café filtre ou thé

52,95

Taxes et pourboire non inclus

LE MENU EST SUJET À CHANGEMENTS SELON LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS.  
ALLERGIES: COMMUNIQUEZ-NOUS VOS RESTRICTIONS ALIMENTAIRES ET NOUS  
NOUS FERONS UN PLAISIR DE LES ACCOMMODER.

## PLUS D'OPTIONS

### MENU APÉRO BOUCHÉES PRIX À LA DOUZAINES

Tataki de thon et wakamé

57

Crevettes marinées sur guacamole

57

Croûton de chèvre chaud et miel de romarin

54

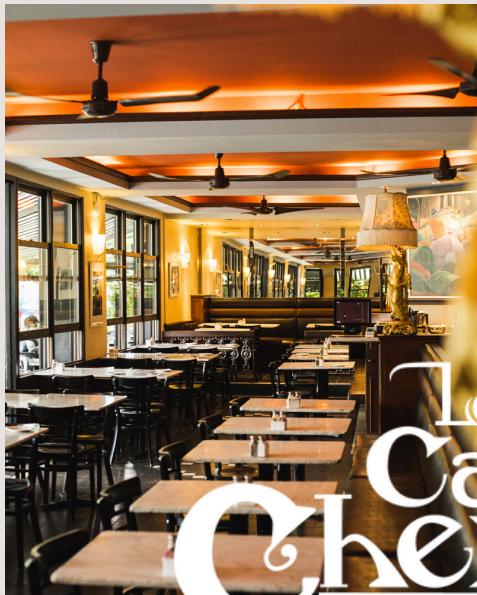
Mousse de foie de volaille au Porto

45

Crevettes croustillantes et sauce basilic thaï

66

Taxes et pourboire non inclus



# Le Café Cherrier



[www.cafecherrier.ca](http://www.cafecherrier.ca)

3635 Saint-Denis, Montréal

Téléphone : 514-843-4308

## Stationnement

Stationnement payant au 457 Rue Cherrier  
Parcomètres dans les rues Malines et Saint-Denis

# GROUP RESERVATIONS



The small private lounge, an intimate and discreet space, can accommodate up to 33 seated guests. It is equipped with a television and an independent sound system separate from the main dining room, offering an ideal setting for meetings, conferences, or family meals.



## General Conditions

Private use of the small lounge: available starting at 20 guests.

If the group has fewer than 20 guests, a room rental fee of \$200 applies.

Reservations are accepted Tuesday to Saturday for lunch or dinner, and Sunday for brunch only (maximum 12 guests).

## Menus and Options

For groups of 20 guests or more, the group menu below is offered.

Classic three-course menu, with a vegetarian option available upon request.

## Organization and Confirmation

The final guest count must be confirmed one week prior to the event date.

Reservations are confirmed by email and may require a deposit for large groups (30 guests or more).

## Restrictions and Policies

Sunday Brunch: maximum 12 guests, no private bookings available.

Contact

Binidza Cruz

[info@cafecherrier.ca](mailto:info@cafecherrier.ca)

**GROUP MENU**  
**AVAILABLE FOR PARTIES OF 20+**

**Starter selection**

Soup of the day

Small green salad

Charcuterie board with condiments

Mini marinated salmon gravlax with lime yogurt

**Main courses**

Mushroom ravioli with braised pork cheek, forest sauce

Mussels marinière, served with fries and house-made mayonnaise

Roasted salmon pavé in pistachio crust with lemon butter

Black pudding with caramelized apples and mashed potatoes

Steak frites (8 oz top blade), creamy three-pepper sauce

**Desserts**

Floating island with salted caramel and custard

Chocolate marquise with fresh berries

Filter coffee or tea

52.95

Taxes and gratuity not included

THE MENU IS SUBJECT TO CHANGE DEPENDING ON PRODUCT AVAILABILITY.  
ALLERGIES: PLEASE INFORM US OF ANY DIETARY RESTRICTIONS AND WE WILL BE  
HAPPY TO ACCOMMODATE THEM.

## MORE OPTIONS

### APERITIF MENU BITES PRICED BY THE DOZEN

Tuna tataki with wakame

57

Marinated shrimp on guacamole

57

Warm goat cheese crostini with rosemary honey

54

Chicken liver mousse with port

45

Crispy shrimp with Thai basil sauce

66

Taxes and gratuity not included.