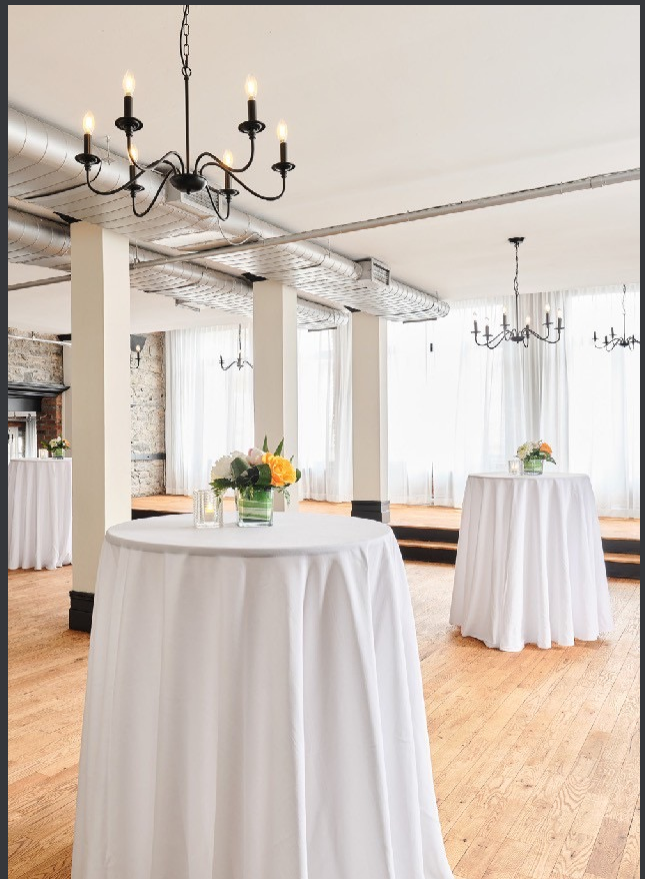


espace
vieux-
-PORT

Forfaits
groupe

2025



MENU

RÉUNION DE JOUR

*14 personnes minimum 14 people minimum

Petit-Déjeuner Continental

Continental Breakfast*

Classique Continental 22\$/pers.

Muffins assortis et croissants frais
Yogourts et plateau de fruits frais
Station Nespresso*, thé et jus

Assorted muffins and fresh croissants
Yogurt and fresh fruit platter
Nespresso station*, tea and juice

Montréal Continental 30\$/pers.

Bagel St-Viateur
Saumon fumé et fromage à la crème
Yogourts et plateau de fruits frais
Station Nespresso*, thé et jus

St-Viateur Bagel
Smoked salmon and cream cheese
Yogurt and fresh fruit platter
Nespresso station*, tea and juice

Nos pauses café Our Coffee Breaks*

Station Nespresso* (2h) 10\$/pers.

Sélection de cafés spécialisés, thé et jus
Specialty coffee selection, tea and juice

La pause Classique 22\$/pers.

Pain aux bananes
Plateau de fruits frais
Station Nespresso*, thé et jus

Banana bread
Fresh fruit platter
Nespresso station*, tea and juice

La pause Deluxe 24\$/pers.

Mélange de noix
Plateau de fromages et raisins
Station Nespresso*, thé et jus

Mixed nuts
Cheese and grape platter
Nespresso station*, tea and juice

Pause Repas Lunch Break*

Station Lunch 37\$/pers.

Soupe du jour

Salades (choix de 2 salades)
Salade grecque
Salade du jardin
Salade de chou

Sandwiches
Steak, poulet, légumes grillés

Cheeseburger Vieux-Port Steakhouse
Accompagnement de frites

Deux desserts (choix du chef)

Station Nespresso et thé

Soup of the day

Salads (choice of 2 salads)
Greek salad
Garden salad
Coleslaw

Sandwiches
Steak, chicken, grilled vegetables

Vieux-Port Steakhouse cheeseburger
Accompanied by fries

Two chef's choice desserts

Nespresso station and tea

**2 capsules par personne
2 capsules per person*

espace VIEUX-PORT

405 Saint-Jean-Baptiste,
Montréal, H2Y 2Z7

Les frais de services de 15% ainsi que les frais administratifs de 3% ne sont pas inclus au prix. Des taxes provinciales et fédérales s'appliquent sur la nourriture et les boissons.

Service fees of 15% and administration fees of 3% are not included. Federal and provincial taxes apply to all food and beverage.

Les menus réguliers ne sont pas toujours offerts pour les fêtes spéciales de l'année (fête des Mères, Saint-Valentin, Nouvel An, etc.)
Our regular menus aren't always available on special holidays (Mother's Day, Valentine's Day, New Year's, etc.)

BRUNCH CLASSIQUE

39\$ / pers.

Minimum 25 pers. – Station Style

Inclus/Includes :

Oeufs brouillés / Scrambled eggs
Jambon, saucisses, bacon / Ham, sausage, bacon
Pommes de terre maison / Homemade potatoes
Pain perdu avec garnitures / French toast with toppings
Toast, muffins, bagels
Plateau de fromages et fruits frais / Cheese platter and fresh fruits
Café, thé, tisane / Coffee, tea, herbal tea
Jus / Juice

BRUNCH PREMIUM

59\$ / pers.

Minimum 25 pers. – Station Style

Inclus/Includes :

Oeufs brouillés / Scrambled eggs
Jambon, saucisses, bacon / Ham, sausage, bacon
Pommes de terre maison / Homemade potatoes
Crêpes et pain perdu avec garnitures / Pancakes and french toast with toppings
Toast à l'avocat / Avocado toast
Plateau de saumon fumé / Smoked salmon platter
Toast, muffins, bagels
Plateau de fromages & charcuteries et fruits frais / Cheese & charcuterie platter and fresh fruits
Café, thé, tisane / Coffee, tea, herbal tea
Jus / Juice

Ajoutez 10 \$ par personne pour l'accès à notre station d'omelettes. Add \$10 per person for access to our omelet station.

Enfants / Kids 25\$

12 years old and under

Pour un changement dans la sélection des entrées un frais supplémentaire de 10\$ par personne sera ajouté au prix initial, et 15\$ pour un plat principal * (Pour l'ensemble du groupe)

For a change in the appetizer selection, an additional fee of \$10 per person will be added to the initial price, and \$15 for a main course. (Applies to the entire group)

espace VIEUX-PORT

405 Saint-Jean-Baptiste,
Montréal, H2Y 2Z7

Les frais de services de 15% ainsi que les frais administratifs de 3% ne sont pas inclus au prix. Des taxes provinciales et fédérales s'appliquent sur la nourriture et les boissons.

Service fees of 15% and administration fees of 3% are not included. Federal and provincial taxes apply to all food and beverage.

Les menus réguliers ne sont pas toujours offerts pour les fêtes spéciales de l'année (fête des Mères, Saint-Valentin, Nouvel An, etc.)
Our regular menus aren't always available on special holidays (Mother's Day, Valentine's Day, New Year's, etc.)

Station Mimosa

30\$/h

Minimum 15 pers.

Offrez à vos invités la meilleure boisson au déjeuner : le mimosa.

Inclus du mousseux et une sélection de jus de fruits.

Treat your guests to the best drink at lunch: the mimosa.

It includes sparkling wine and a selection of fruit juices.

Station Spritz

35\$/h

Minimum 15 pers.

Sélection de spiritueux et mousseux et des fruits pour confectionner votre Spritz sur mesure

A selection of spirits, sparkling wine, and fruits to create your custom Spritz.

Ajoutez des
bouchées à
votre menu!

Add canapés to
your menu!

MENU .01

63\$/pers.

Entrée Starter

Soupe du jour
Soup of the day
Ou/ or

Salade de jeunes pousses de laitue mesclun, vinaigrette Dijon et miel
Baby greens mesclun salad, Dijon and honey vinaigrette

Plats principaux Main course

Contre-filet de bœuf coupe New York, purée de pommes de terre à l'ail rôti, légumes grillés,
sauce aux trois poivres
Strip loin steak New York cut, roasted garlic mashed potatoes, grilled vegetables, peppercorn sauce
Ou/ or

Filet de saumon grillé, riz sauvage et sauté d'épinards
Grilled salmon filet, wild rice and sautéed spinach
Ou/ or

Option végétarienne disponible sur demande
Vegetarian option available upon request

Dessert

Étagé de mousse de chocolat blanc et noir
Layered dark and white chocolate mousse cake

Café ou thé
Coffee or tea

Ajoutez des
bouchées à
votre menu!

Add canapés to
your menu!

Pour un changement dans la sélection des entrées un frais supplémentaire de 10\$ par personne sera ajouté au prix initial, et 15\$ pour un plat principal * (Pour l'ensemble du groupe)

For a change in the appetizer selection, an additional fee of \$10 per person will be added to the initial price, and \$15 for a main course. (Applies to the entire group)

espace VIEUX-PORT

405 Saint-Jean-Baptiste,
Montréal, H2Y 2Z7

Les frais de services de 15% ainsi que les frais administratifs de 3% ne sont pas inclus au prix. Des taxes provinciales et fédérales s'appliquent sur la nourriture et les boissons.

Service fees of 15% and administration fees of 3% are not included. Federal and provincial taxes apply to all food and beverage.

Les menus réguliers ne sont pas toujours offerts pour les fêtes spéciales de l'année (fête des Mères, Saint-Valentin, Nouvel An, etc.)
Our regular menus aren't always available on special holidays (Mother's Day, Valentine's Day, New Year's, etc.)

MENU .02

68\$/pers.

Pour une sélection de deux plats principaux les choix doivent être donnés à l'avance.

For a selection of two appetizers and two main courses, choices must be made in advance.

Entrée Starter

Soupe du jour

Soup of the day

Ou/ or

Fromage de chèvre et canneberges séchées sur Cheesecake lit de jeunes pousses de laitue mesclun

Goat cheese and dried cranberries on a bed of baby greens salad

Plats principaux (Veuillez choisir 2 options entre les 3 offertes)

Main course (Please choose 2 options)

Cœur de filet mignon 6oz enrobé de bacon nappés de sauce aux champignons portobello, purée de pommes de terre à l'ail rôti

Filet mignon center-cut wrapped in bacon with Portobello mushroom sauce, roasted garlic mashed potatoes and grilled vegetables

Ou/ or

Suprême de poulet avec manchons, purée de pommes de terre à l'ail et légumes grillés

Chicken supreme, roasted garlic mashed potatoes and grilled vegetables

Ou/ or

Filet de saumon grillé, riz sauvage et sauté d'épinards

Grilled salmon filet, wild rice and sautéed spinach

Ou/ or

Option végétarienne disponible sur demande

Vegetarian option available upon request

Dessert

Étagé de mousse de chocolat blanc et noir

Layered dark and white chocolate mousse cake

Ou / or

Gâteau fromage avec coulis de fraise + 2\$

Cheese cake with strawberry jam + \$2

Café ou thé

Coffee or tea

Ajoutez une touche spéciale à l'un de nos 4 menus personnalisables !

Add a special touch to any of our 4 customizable menus!

Ajoutez une option de plat principal à votre menu :

- Côtelette d'agneau / Lamb chop +15\$
- Tomahawk de porc / Porc Tomahawk +15\$
- Confit de canard / Duck leg confit +15\$

Ajoutez des bouchées à votre menu!

Add canapés to your menu!

Pour un changement dans la sélection des entrées un frais supplémentaire de 10\$ par personne sera ajouté au prix initial, et 15\$ pour un plat principal * (Pour l'ensemble du groupe)

For a change in the appetizer selection, an additional fee of \$10 per person will be added to the initial price, and \$15 for a main course. (Applies to the entire group)

espace VIEUX-PORT

405 Saint-Jean-Baptiste,
Montréal, H2Y 2Z7

Les frais de services de 15% ainsi que les frais administratifs de 3% ne sont pas inclus au prix. Des taxes provinciales et fédérales s'appliquent sur la nourriture et les boissons.

Service fees of 15% and administration fees of 3% are not included. Federal and provincial taxes apply to all food and beverage.

Les menus réguliers ne sont pas toujours offerts pour les fêtes spéciales de l'année (fête des Mères, Saint-Valentin, Nouvel An, etc.)
Our regular menus aren't always available on special holidays (Mother's Day, Valentine's Day, New Year's, etc.)

MENU .03

83\$/pers.

Entrée Starter

Fromage de chèvre et canneberges séchées sur un lit de jeunes pousses de laitue mesclun

Goat cheese and dried cranberries on a bed of baby greens salad

Ou/ or

Saumon fumé deux fois et garnitures classiques

Double-smoked salmon served with classic trimmings

Plats principaux Main course

Cœur de filet mignon 8oz, purée de pommes de terre à l'ail rôti et légumes grillés

8oz filet mignon heart, roasted garlic mashed potatoes and grilled vegetables

Ou/ or

Filet de bar rayé, riz sauvage et sauté d'épinards

Stripped bass, wild rice and sauteed spinach

Ou/ or

Option végétarienne disponible sur demande

Vegetarian option available upon request

Dessert

Étagé de mousse de chocolat blanc et noir

Layered dark and white chocolate mousse cake

Café ou thé

Coffee or tea

Ajoutez des
bouchées à
votre menu!

Add canapés to
your menu!

Pour un changement dans la sélection des entrées un frais supplémentaire de 10\$ par personne sera ajouté au prix initial, et 15\$ pour un plat principal * (Pour l'ensemble du groupe)

For a change in the appetizer selection, an additional fee of \$10 per person will be added to the initial price, and \$15 for a main course. (Applies to the entire group)

espace VIEUX-PORT

405 Saint-Jean-Baptiste,
Montréal, H2Y 2Z7

Les frais de services de 15% ainsi que les frais administratifs de 3% ne sont pas inclus au prix. Des taxes provinciales et fédérales s'appliquent sur la nourriture et les boissons.

Service fees of 15% and administration fees of 3% are not included. Federal and provincial taxes apply to all food and beverage.

Les menus réguliers ne sont pas toujours offerts pour les fêtes spéciales de l'année (fête des Mères, Saint-Valentin, Nouvel An, etc.)

Our regular menus aren't always available on special holidays (Mother's Day, Valentine's Day, New Year's, etc.)

MENU .04

96\$/pers.

Entrée Starter

Fazzoletti, farçis à ricotta et aux épinards, sauce rosée

Ricotta and spinach stuffed Fazzoletti, rosée sauce

Et / and

Salade César classique

Classic Caesar salad

Et /and

Sorbet au citron vert à la vodka

Lime sorbet with a splash of vodka

Plats principaux Main course

Bifteck de côte sur os 16oz, purée de pommes de terre à l'ail rôti et légumes grillés

Rib steak, bone-in 16oz, roasted garlic mashed potatoes and grilled vegetables

Ou/ or

Filet de bar rayé, riz sauvage et sauté d'épinards

Stripped bass, wild rice and sauteed spinach

Ou/ or

Option végétarienne disponible sur demande

Vegetarian option available upon request

Dessert

Étagé de mousse de chocolat blanc et noir

Layered dark and white chocolate mousse cake

Café ou thé

Coffee or tea

Personnalisez votre menu avec une touche spéciale !

Customize your menu with a special touch!

Profitez d'un changement de dessert (si choisi à l'avance):

- Tarte au citron vert / Key lime pie +9\$
- Tarte au sucre / Sugar tart +8\$
- Nocciola cheesecake +10\$

Pour un changement dans la sélection des entrées un frais supplémentaire de 10\$ par personne sera ajouté au prix initial, et 15\$ pour un plat principal * (Pour l'ensemble du groupe)

For a change in the appetizer selection, an additional fee of \$10 per person will be added to the initial price, and \$15 for a main course. (Applies to the entire group)

Ajoutez des bouchées à votre menu!

Add canapés to your menu!

espace VIEUX-PORT

405 Saint-Jean-Baptiste,
Montréal, H2Y 2Z7

Les frais de services de 15% ainsi que les frais administratifs de 3% ne sont pas inclus au prix. Des taxes provinciales et fédérales s'appliquent sur la nourriture et les boissons.

Service fees of 15% and administration fees of 3% are not included. Federal and provincial taxes apply to all food and beverage.

Les menus réguliers ne sont pas toujours offerts pour les fêtes spéciales de l'année (fête des Mères, Saint-Valentin, Nouvel An, etc.)

Our regular menus aren't always available on special holidays (Mother's Day, Valentine's Day, New Year's, etc.)

MENU GOURMET

— LUNCH*

37\$/pers.

Entrée Starter

Soupe du jour
Soup of the day

ou or

Salade César
Ceasar Salad

Plats principaux Main course

Contre-filet de bœuf, frites et légumes
Grilled striploin steak, fries & vegetables
ou or

Filet de saumon grillé, riz sauvage et légumes
Grilled salmon filet, wild rice & grilled vegetables
ou or

Option végétarienne: Pâtes Primavera
Vegetarian option: Pasta primavera

Dessert

Choix du chef
Chef's choice

Café ou thé
Coffee or tea

*Disponible uniquement de 11h à 14h.

*Available only from 11 a.m. to 2 p.m.

espace VIEUX-PORT
405 Saint-Jean-Baptiste,
Montréal, H2Y 2Z7

Les frais de services de 15% ainsi que les frais administratifs de 3% ne sont pas inclus au prix. Des taxes provinciales et fédérales s'appliquent sur la nourriture et les boissons.

Service fees of 15% and administration fees of 3% are not included. Federal and provincial taxes apply to all food and beverage.

Les menus réguliers ne sont pas toujours offerts pour les fêtes spéciales de l'année (fête des Mères, Saint-Valentin, Nouvel An, etc.)
Our regular menus aren't always available on special holidays (Mother's Day, Valentine's Day, New Year's, etc.)

MENU SIGNATURE

— LUNCH*

40\$/pers.

Entrée Starter

Galette de crabe maison

Homemade crab cake

ou or

Salade du Chef

Chef's Salad

Plats principaux Main course

Contre-filet de bœuf, frites et légumes

Grilled striploin steak, fries & vegetables

ou or

Filet de saumon grillé, riz sauvage et légumes

Grilled salmon filet, wild rice & grilled vegetables

ou or

Option végétarienne: Pâtes Primavera

Vegetarian option: Pasta primavera

Dessert

Choix du chef

Chef's choice

Café ou thé

Coffee or tea

*Disponible uniquement de 11h à 14h.

*Available only from 11 a.m. to 2 p.m.

espace VIEUX-PORT

405 Saint-Jean-Baptiste,
Montréal, H2Y 2Z7

Les frais de services de 15% ainsi que les frais administratifs de 3% ne sont pas inclus au prix. Des taxes provinciales et fédérales s'appliquent sur la nourriture et les boissons.

Service fees of 15% and administration fees of 3% are not included. Federal and provincial taxes apply to all food and beverage.

Les menus réguliers ne sont pas toujours offerts pour les fêtes spéciales de l'année (fête des Mères, Saint-Valentin, Nouvel An, etc.)

Our regular menus aren't always available on special holidays (Mother's Day, Valentine's Day, New Year's, etc.)

NOS BOUCHÉES OUR CANAPÉS

24\$/dz*

Bruschetta sur croûton ou concombre (× gluten)

Bruschetta on crouton or cucumber

Brochette de poulet (× gluten)

Chicken skewer

Saucisse grecque

Greek sausage

Feuilleté au fromage

Cheese pie

Feuilleté aux épinards

Spinach pie

Brochette de porc

Pork skewer

28\$/dz*

Mini croquette de crabe (× gluten)

Crab cake bite

Brochette de crevettes (× gluten)

Shrimp skewer

Brochette de boeuf

Beef skewer

Mousse de fromage de chèvre et pacanes

Goat cheese mousse and pecans

32\$/dz*

Vol au vent aux escargots

Snails in a pastry puff

Mini egg roll à la viande fumée

Mini egg roll smoked meat

Quiche florentine

Quiche Lorraine

Quiche au fromage suisse

Swiss cheese quiche

42\$/dz*

Mousse de saumon fumée

Smoked salmon mousse

Fromage bleu sur craquelin

Blue cheese on crackers

Tomates & Bocconcini

Tomato & Bocconcini

Tartare de saumon sur croûton ou concombre

Salmon tartar on crouton

52\$/dz*

Hot dog au rôti de boeuf

Roast beef hot dog

Lobster roll

espace VIEUX-PORT

405 Saint-Jean-Baptiste,
Montréal, H2Y 2Z7

Les frais de services de 15% ainsi que les frais administratifs de 3% ne sont pas inclus au prix. Des taxes provinciales et fédérales s'appliquent sur la nourriture et les boissons.

Service fees of 15% and administration fees of 3% are not included. Federal and provincial taxes apply to all food and beverage.

Les menus réguliers ne sont pas toujours offerts pour les fêtes spéciales de l'année (fête des Mères, Saint-Valentin, Nouvel An, etc.)

Our regular menus aren't always available on special holidays (Mother's Day, Valentine's Day, New Year's, etc.)

BAR PACKAGES

Open bar standard

Standard Selection - Min 30 people

1h - \$29/pp.*

2h - \$42/pp.*

3h - \$54/pp.*

4h - \$66/pp.*

Includes :

Regular cocktails (e.g.: gin tonic, rum and coke, etc.) Juice and soft drinks

Alcohol

Smirnoff, Captain Morgan, Tanqueray, Jose Cuervo Silver, D'eaubonne VSOP, Seagram's V.O., Lionello Blanc, Lionello Rouge, Johnnie Walker Red Label

Beer

Blond, White, Red, IPA

Wine

Mazzaro Trebbiano Pinot Grigio, Mazzaro Sangiovese

(can be modified on request and depending on availability)

Open bar premium

Premium Selection** Min 30 people

1h - \$38/pp.*

2h - \$54/pp.*

3h - \$69/pp.*

4h - \$79/pp.*

Includes :

Regular cocktails (e.g.: gin tonic, rum and coke, etc.) Juice and soft drinks

Alcohol

Ketel One, Ciroc, Captain Morgan, Romeo, Jose Cuervo Gold, Hennessy VS, Bullet Frontier Bourbon, Lionello Blanc, Lionello Rouge, Johnnie Walker Black Label

Beer

Blond, White, Red, IPA

Wine

Mazzaro Trebbiano Pinot Grigio, Mazzaro Sangiovese

(can be modified on request and depending on availability)

Non-Alcoholic Bar + Mocktails

Sparkling Water, soft drinks and juices (variety) \$25/ per person

3 choices signature mocktails + \$10/ per person

- Piña colada
- Virjito
- Punch VPS
- Shirley Temple
- Sex on the beach

Cash & Carry bar fee

Add a bar counter to your room – \$250 per hour.

This includes a private bar setup with a bartender in your event space

Coupons package

Standard selection \$11/pers.*

Premium selection \$15/pers.*

Classic signature cocktail

Add a classic signature cocktail or glass of sparkling wine \$10/ pp

- Sparklin wine
- Bloody Ceasar
- Red Sangria
- Classic Mojito
- Bourbon Lemonade

Premium signature cocktail

Add a premium signature cocktail \$5per hour/ per person

- Espresso Martini
- Cosmopolitan
- Margarita
- Clear Sangria

Please note that the restaurant doesn't offer shots

espace VIEUX-PORT

405 Saint-Jean-Baptiste,
Montréal, H2Y 2Z7

Les frais de services de 15% ainsi que les frais administratifs de 3% ne sont pas inclus au prix. Des taxes provinciales et fédérales s'appliquent sur la nourriture et les boissons.

Service fees of 15% and administration fees of 3% are not included. Federal and provincial taxes apply to all food and beverage.

Les menus réguliers ne sont pas toujours offerts pour les fêtes spéciales de l'année (fête des Mères, Saint-Valentin, Nouvel An, etc.)

Our regular menus aren't always available on special holidays (Mother's Day, Valentine's Day, New Year's, etc.)

STATIONS DE NOURRITURE

FOOD STATIONS

25 personnes minimum 25 people minimum

Station Québec 7\$/pers.
Quebec station*

Poutine

Station fromage et charcuterie 18\$/pers. Charcuterie
& Cheese station*

Plateau de fromages

Cheese platter

Station réconfort 16\$/pers. Comfort food station*

Mini burgers aux champignons portobello grillé, mozzarella di bufala

Mini grilled Portobello burgers with mozzarella di bufala

Mini hot dog au bœuf braisé, mayonnaise au fromage bleu

Mini braised beef hot dog with blue cheese mayonnaise

Station fruits de mer 20\$/pers. Seafood station*

Plateau de fruits de mer: crevettes, calmars et saumon fumé

Seafood platter: shrimps, calamari & smoked salmon

Station fruits 5\$/pers. Fruit station*

Plateau de fruits frais

Fresh fruit platter

Station sucrée 12\$/pers. Sweet station*

Variété d'options sucrées et fruitées aux choix du chef (x4)

Chef's choice of sweet and fruity options (x4)

Station mac n cheese 15\$/pers. Mac n cheese
station*

Sélection crémeuse de macaronis au fromage, préparée par le chef.

Chef's creamy selection of macaroni and cheese.

Station rôti de bœuf 60\$/pers. Roast beef station*
50 personnes minimum 50 people minimum

Fines tranches de rôti de bœuf juteux

Thinly sliced juicy roast beef

Bar à huîtres

100 un. — 455\$

200 un. — 755\$

300 un. — 955\$

*Le forfait inclus le service d'écaillage d'huitres

Cocktail de crevettes 40\$/lb

5 livres minimum / 5 pounds minimum

espace VIEUX-PORT

405 Saint-Jean-Baptiste,
Montréal, H2Y 2Z7

Les frais de services de 15% ainsi que les frais administratifs de 3% ne sont pas inclus au prix. Des taxes provinciales et fédérales s'appliquent sur la nourriture et les boissons.

Service fees of 15% and administration fees of 3% are not included. Federal and provincial taxes apply to all food and beverage.

Les menus réguliers ne sont pas toujours offerts pour les fêtes spéciales de l'année (fête des Mères, Saint-Valentin, Nouvel An, etc.)

Our regular menus aren't always available on special holidays (Mother's Day, Valentine's Day, New Year's, etc.)