



2047 MANSFIELD

À propos

Après plusieurs années de silence, l'ancien University Club de McGill reprend vie sous un nouveau nom et une nouvelle vocation. Entièrement restauré et repensé, Le Mansfield ouvre désormais ses portes comme salle d'événements haut de gamme, prête à accueillir mariages, événements corporatifs, conférences, tournages et soirées privées dans un cadre empreint d'histoire et d'élégance.

Mansfield

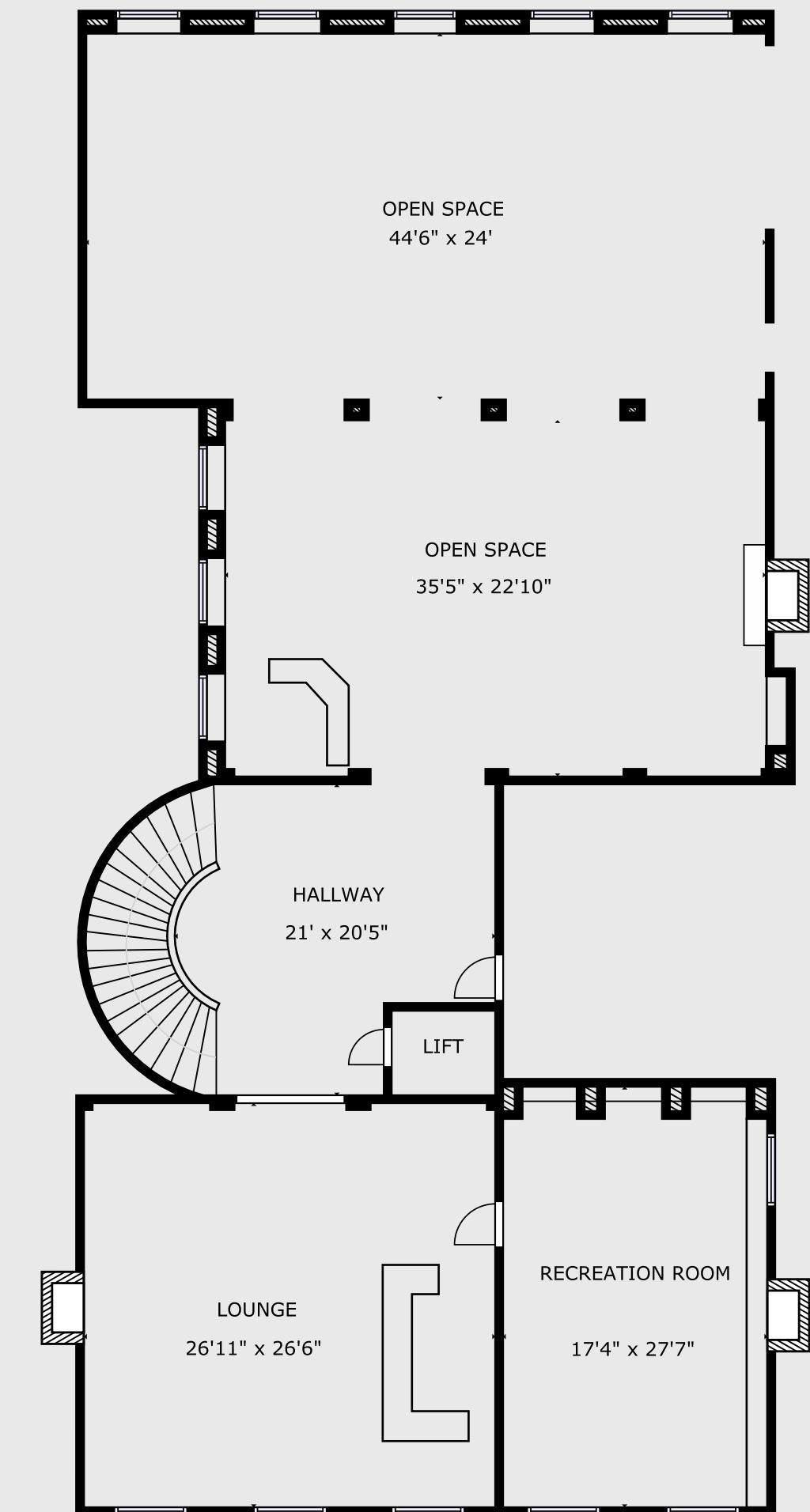
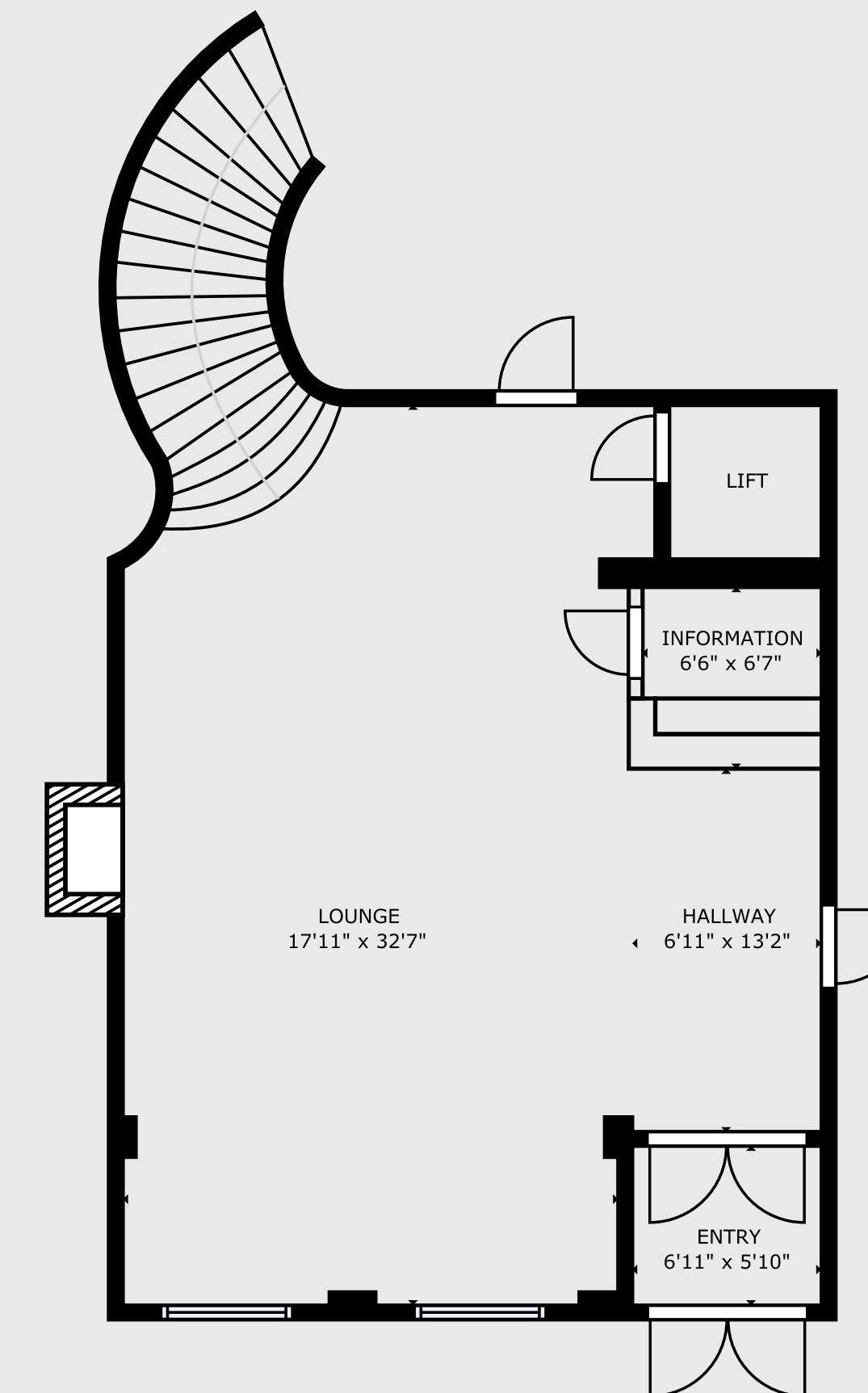
- | | |
|----|-----------------|
| 01 | Plan de salle |
| 02 | Fiche technique |
| 03 | Galerie |
| 04 | Menu Bar |
| 05 | Menu Vins |
| 06 | Menu Nourriture |
-
-
-
-
-
-

Plan de salle

Pensé pour s'adapter à toutes les occasions, Le Mansfield peut accueillir jusqu'à 150 invités en formule banquet, 130 invités en formule banquet avec piste de danse et 300 en cocktail dînatoire. L'espace modulable et lumineux permet une grande flexibilité d'aménagement, que ce soit pour un mariage élégant, une conférence inspirante, un tournage cinématographique ou un lancement d'entreprise.

Frais de salle	Jours
3 000 \$	DIMANCHE AU MARDI
5 000 \$	MERCREDI
7 000 \$	JEUDI AU SAMEDI

A Premier étage B Deuxième étage



Mansfield

- | | |
|----|-----------------|
| 01 | Plan de salle |
| 02 | Fiche technique |
| 03 | Galerie |
| 04 | Menu Bar |
| 05 | Menu Vins |
| 06 | Menu Nourriture |
-
-
-
-
-
-

Fiche technique

Capacité

300

Cocktail dînatoire

150

Format école avec scène

150

Banquet assis

130

Banquet et piste de danse

120

Conférence avec scène

Équipement

Projecteur haute définition

Écran de projection intégré

Système de sonorisation intégré

Équipement DJ disponible en location

Microphones sans fil

Éclairage de base inclus (ambiance ajustable)

Aménagement

Vestiaire disponible

Tables et chaises banquet non-incluses

Mobilier sur place et tables hautes (6) incluses

Accès de chargement facilité pour équipement

Stationnement souterrain disponible (\$)

Wi-Fi inclus

Type d'événement

Mariages

Réceptions corporatives

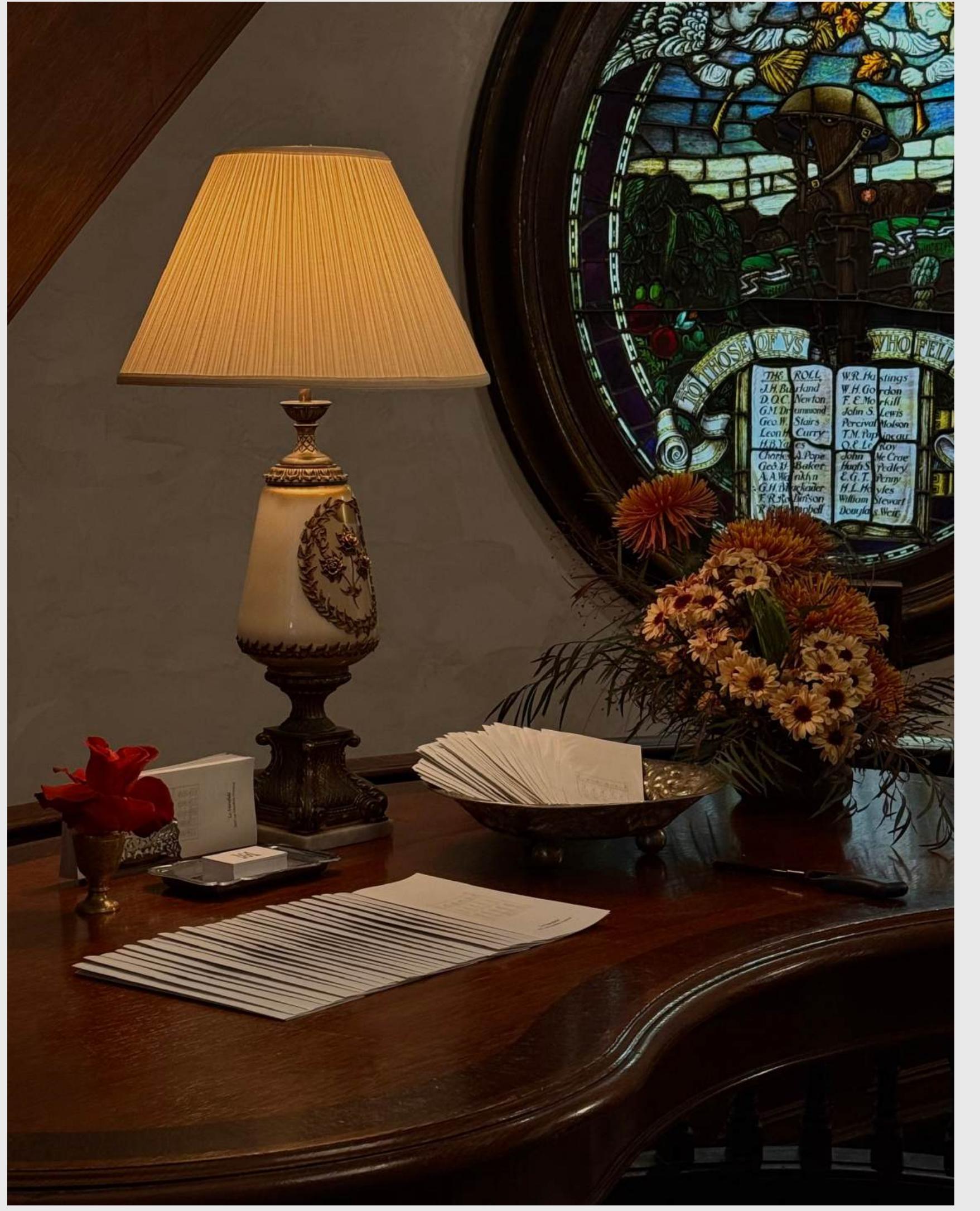
Conférences et lancements

Tournages et séances photo

Mansfield

- 01 Plan de salle
 - 02 Fiche technique
 - 03 Galerie
 - 04 Menu Bar
 - 05 Menu Vins
 - 06 Menu Nourriture
-
-
-
-
-
-









Mansfield

- 01 Plan de salle
 - 02 Fiche technique
 - 03 Galerie
 - 04 Menu Bar
 - 05 Menu Vins
 - 06 Menu Nourriture
-
-
-
-
-
-

À BOIRE

Coupons de bar | Standard 12

Spiritueux réguliers, bières, vins + 2 mocktails

Coupons de bar | Standard & Classiques 15

Spiritueux réguliers, bières, vins et cocktails classique + 2 mocktails

Coupons de bar | Premium 18

Spiritueux premium, choix de 3 cocktails signatures, bières et vins supérieurs + 3 mocktails

Bar ouvert | Régulier 4h 60/ invité

Inclut breuvages, condiments et spiritueux standards + 3 mocktails

+15/h extra

Bar ouvert | Premium 4h 90/ invité

Inclut breuvages, condiments et deux cocktails signatures + 3 mocktails

+25/h extra

Bar ouvert | Régulier 8h 100/ invité

Spiritueux réguliers, bières & vins cocktails classique + 2 mocktails

(100 invités et plus seulement)

Bar ouvert | Ultra Premium 4h 180/ personne

Accès complet à tous les spiritueux haut de gamme + 3 mocktails

Coupons de bar | Ultra Premium Prix à l'unité

Inclut uniquement les cocktails signatures issus de la carte Ultra Premium



COCKTAILS CLASSIQUES

Margarita Classique

Tequila 100% agave, Cointreau, jus de lime frais, sel de mer

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, soda, tranche d'orange

Negroni

Gin sec, Campari 1, vermouth rouge,, zeste d'orange

Old Fashioned

Bourbon, sucre de canne, bitters Angostura, zeste d'orange flambé

Mojito Classique

Rhum blanc, menthe, sucre de canne, lime, soda

Whisky Sour

Bourbon, citron frais, sirop simple, blanc d'oeuf

Cosmopolitan

Vodka. Cointreau. lime. jus de canneberge

COCKTAILS SIGNATURE

Midnight at Mansfield

20

Vodka infusée café, liqueur café, espresso, sirop de vanille

Hugo Spritz

18

St-Germain, prosecco, soda top, menthe, lime

Le Botaniste

16

Gin flora, sirop basilic-citron, lime, concombre frais

Érable & Fumée

21

Mezcal, Érable au romarin, citron frais, sel fumé

Velours Noir

18

Rhum brun, crème de cacao, sirop de datte, espresso, pincée de sel

La Belle Époque

16

Vodka, Sirop de violette, citron, blanc d'oeuf

Jardin Secret

18

Gin. cordial lavande. citron. soda au sureau

SIGNATURE ULTRA PREMIUM

Gold Negroni

21

Gin Hendrick's Orbium, vermouth blanc, liqueur de yuzu, paillettes d'or

Truffle Martini

PM

Vodka infusée truffe blanche, vermouth sec, brume saline

Amber Rose

26

Cognac VSOP, liqueur de rose, sirop d'acacia, citron

Mansfield 2047

40

Champagne brut, gin botanique, sirop de figue, zeste de citron

Passionfruit Martini

32

Vodka, liqueur de fruit de la passion, purée de passion, citron, sirop vanille, champagne

MARTINI COLLECTION Disponible à l'unité ou bar à martinis**Dry Martini**

Gin, vermouth sec, olive ou zeste de citron

Dirty Martini

Vodka, vermouth sec, jus d'olive

French Martini

Vodka, Chambord, jus d'ananas

Lychee Martini

Vodka, liqueur de litchi, jus de litchi

Cucumber Basil Martini

Gin, sirop basilic, lime, concombre

Lemon Drop

Vodka citron, triple sec, citron frais, sucre

MOCKTAIL CONNECTION**18 Virgin Spritz**

Sirop d'orange amer, jus d'orange, soda pétillant top, tranche d'orange

18 Passion Sans Alcool

Purée de fruit de la passion, jus d'ananas, citron, eau pétillante

20 Cucumber Fresh

Concombre frais, lime, sirop simple, soda tonique

20 Lavande & Citron

Sirop de lavande, citron, eau pétillante

18 Virgin Mojito

Menthe, lime, sucre de canne, soda

18 Berry Fizz

Purée de framboise, citron, sirop de vanille, eau pétillante

DEGUSTATION DE SCOTCH

The Macallan 18 ans Sherry Oak

Riche, fruits secs, chêne toasté, vanille (1 oz ou 2 oz)

Lagavulin 16 ans

Tourbé, fumé, iodé (1 oz ou 2 oz)

Glenfiddich 21 ans

Fût de rhum, caramel, figue (1 oz ou 2 oz)

Balvenie Doublewood 17 ans

Chêne, miel, amande (1 oz ou 2 oz)

Oban 14 ans

Marin, malté, épices douces (1 oz ou 2 oz)

DEGUSTATION DE WHISKY

Woodford Reserve — Kentucky

Vanille, noix, épices chaudes (1 oz ou 2 oz)

Nikka From The Barrel — Japon

Fruits secs, caramel, chêne (1 oz ou 2 oz)

Redbreast 12 ans — Irlande

Miel, fruits rouges (1 oz ou 2 oz)

Crown Royal XR — Canada

Riche, chêne et érable (1 oz ou 2 oz)

Blanton's Original Single Barrel — USA

Vanille, caramel, cuir (1 oz ou 2 oz)



*Prix en fonction du nombre d'invités / bouteille.

Veuillez nous contacter pour obtenir davantage d'informations au sujet de nos événements de dégustation exclusifs.

Mansfield

- 01 Plan de salle
 - 02 Fiche technique
 - 03 Galerie
 - 04 Menu Bar
 - 05 Menu Vins
 - 06 Menu Nourriture
-
-
-
-
-
-

BULLES

BLANCS

France

Champagne Remy Bertin | Champagne Brut Remy Bertin

168

Domaine Marc Chauvet | Champagne SÉLECTION Brut

208

Domaine du Petit Clocher | Crémant de Loire

113

Italie

Cantina Tollo | Passerina Spumante Brut BULLES

83

France

Famille Hauller | Riesling Bio Les Prémices | 2024

87

Château Tuilerie du Puy | Entre-Deux-Mers | 2023

68

Clotilde Davenne | Chablis | 2023

151

Clotilde Davenne | Bourgogne Aligoté | 2023

94

Domaine de l'Hortus | Blanc Le Loup y es-tu ? | 2024

77

Italie

Bellarettta | Bellarettta Chardonnay | 2024 *

52

Villa Castello | Pinot Grigio Villa Castello | 2024 *

70

Tramin | T Cuvée Bianco | 2023

81

Suavia Azienda Agricola | Soave Classico DOC | 2023

115

Portugal

Aphros Wine | Aphros Loureiro | 2023

98

Grèce

Mylonas Winery | Assyrtiko | 2024

84

ROUGES

France

Château St Estèphe | Château St-Estèphe | 2019

163

Château Tuilerie du Puy | Bordeaux Supérieur
Tuilerie du Puy | 2020

74

Château Rocher Corbin | Montagne St-Émilion | 2020

115

Ballot Millot & Fils | Bourgogne rouge | 2022

168

Clotilde Davenne | Bourgogne rouge | 2021

120

Domaine Charlopin | Marsannay Clos du Roy | 2023

140

Domaine de l'Hortus | Hortus Grande Cuvée rouge | 2022

151

Domaine Roger Perrin | Côtes du Rhône | 2023

84

Domaine du Colombier | Crozes-Hermitage
Primavera | 2023

128

La Cabotte | Colline Rouge Côtes du Rhône | 2023

94

Italie

Bellarettta | Bellarettta Cabernet Sauvignon | 2024 *

52

Cantina Tollo | Biologico Montepulciano d'Abruzzo |
2023

74

Cantina Tollo | Massoreale Sangiovese | 2023

56

Tramin | T Cuvée Rosso | 2023

81

Ca Viola | Barolo Caviot | 2020

202

Renzo Masi | Tosco Rosso Sangiovese/Canaiolo | 2023

61

Renzo Masi | Chianti | 2023 *

68

Renzo Masi | Brumaia Chianti Riserva | 2022

86

Salcheto | Biskero Chianti | 2023

98

San Rustico | Amarone Classico | 2017

190

Espagne

El Grillo y la Luna | 12 Lunas | 2021

96

Mansfield

-
- 01 Plan de salle
 - 02 Fiche technique
 - 03 Galerie
 - 04 Menu Bar
 - 05 Menu Vins
 - 06 Menu Nourriture
-

PACKAGES BANQUET

Tables, nappes et chaises à partir de 20\$ / personne

Bronze **130\$ / personne**Argent **155\$ / personne**Or **180\$ / personne**Platine **215\$ / personne****4 CANAPÉS****REPAS TROIS SERVICES**

Entrée

Plat principal

Dessert

PAIN ET BEURRE**CAFÉ ET THÉ**

Choix de viande, poisson/volaille ou végétarien

6 CANAPÉS**REPAS QUATRE SERVICES**

Entrée

Pasta

Plat principal

Dessert

PAIN ET BEURRE**CAFÉ ET THÉ**

Choix de viande, poisson/volaille ou végétarien

8 CANAPÉS**REPAS QUATRE SERVICES**

Entrée

Pasta

Plat principal

Dessert

1 STATION**PAIN ET BEURRE****CAFÉ ET THÉ**

Choix de viande, poisson/volaille ou végétarien

8 CANAPÉS**REPAS QUATRE SERVICES**

Entrée

Pasta

Plat principal

Dessert

2 STATIONS**PAIN ET BEURRE****CAFÉ ET THÉ**

Choix de viande, poisson/volaille ou végétarien

MENU BANQUET

Entrées

Mer

- Crudo de pétoncles**, agrumes, huile d'aneth, concombre, œufs de truite (+2\$) Tartare de saumon, yuzu-sésame, chips de riz
Tataki de thon, ponzu, sésame, riz croustillant (+2\$)
Salade de homard, fenouil & agrumes, mayo citronnée (+4\$)
Ceviche de loup de mer, lime, maïs croquant, coriandre (+2\$)

Gravlax de saumon maison, blini, crème sûre citron-aneth

Terre

- Carpaccio de bœuf AAA**, parmesan, roquette, huile de gochugaru, dijonnaise à l'estragon (+1\$)
Foie gras de canard au torchon, brioche, confit de figues (+2\$)
Tartare de bœuf "classique", chips de pomme de terre, truffé (+1\$)
Ballottine de volaille, pistaches & herbes, pickles
Velouté de topinambour, huile de truffe, noisette
Velouté de panais, huile infusé avec thyme, panais croustillant

Végétarien

- Burrata crémeuse**, tomates ancestral, pesto pistache, focaccia
Tartare de tomate ancienne, miso blanc, basilic, tuile sarrasin
Asperges, mousseline citronnée, crumble parmesan
Panisse de pois chiches, caponata d'aubergine, citron confit
Betteraves multicolores rôties, chèvre frais, pistache, sauce à l'échalote et soya

Pâtes

- Cappelletti**
Parmigiano, ricotta, fontina, pecorino romano, sauce tomate, béchamel
Campanelle (+2\$)
Mélange de champignons sauvages, chanterelles, clavarion (ou hydne), trompettes de la mort, cèpes, demi-glace végétarienne, sauce crème à la truffe

- Agnolotti del plin**
Courgette, aubergine, tomates, oignons grillés, graines de courge, sauge frite, sauce à la courge poivrée

- Raviolis aux crevettes tigrées noires (+3\$)**
Raviolis farcis aux crevettes tigrées noires, sauce bisque de homard, huile d'olive extra vierge

Plats principaux

Bœuf · Veau · Agneau

- Filet mignon AAA 6 oz (+7\$)**
jus au poivre & cognac, purée de ratten, légumes de marche.
Côtelettes de veau (+6\$)
jus bordelaise, gratin dauphinois
Short rib de bœuf braisé (+4\$)
purée céleri-rave, carottes rôties
Onglet saisi
échalotes poêlé, pommes Anna

- Carré d'agneau en croûte d'herbes (+5\$)**
polenta crémeuse, gremolata ou gelée de menthe
Osso buco de veau (+3\$)
purée céleri-rave, carottes rôties

Volaille & Gibier

- Poitrine de volaille fermière (+3\$)**
farci morilles & herbes, jus de volaille, gnocchi dorés
Suprême de canard poêlé
cerises & jus au porto, gaufrette de sarrasin
Ballottine de poulet
truffe & épinards, asperges, jus court

- Homard rôti (PM)**
crevettes géante, beurre citronné, topinambour croustillant

Poissons & Fruits de mer

- Pavé de saumon rôti**
beurre citronné, fenouil braisé, pommes fondantes
Loup de mer
sauce champagne, petits pois
Morue noire (+5\$)
miso, aubergine laquée
Pétoncles U10 snackés (+3\$)
choux fleur purée aux herbes & citron

- Polenta croustillante**
Ragoût de cèpes & huile de truffe

Végétarien Gastronomique

- "Steak" de chou-fleur rôti**
purée de sésame blanc, chimichurri, amandes

- Lasagne ouverte d'artichaut & épinards**
crème de parmesan

- Lentilles du Puy au vin rouge**
racines glacées, oignons perlés, jus végétal réduit

- Polenta croustillante**
Ragoût de cèpes & huile de truffe



Carte des desserts

Entremets à la pistache (Sans gluten)

Ganache à la pistache, praliné pistache, financier à la pistache, pistaches confites, chocolat blanc, tuile à la pistache

Allergènes : Noix, Produits laitiers, Œufs

Gâteau mousse au chocolat (Sans gluten)

Gâteau à la mousse au chocolat double cuisson, crémeux chocolat, petits fruits, crumble à la noix de coco

Allergènes : Produits laitiers, Œuf

Gâteau Basque au fromage (Sans gluten)

Cheesecake basque brûlé, crémeux mascarpone, manchego râpé

Allergènes : Produits laitiers, Œufs

Entremets café et caramel (Sans gluten)

Crèmeux au café, caramel salé fouetté, chocolat noir, tuile au miel maison, ganache caramel

Allergènes : Produits laitiers

PACKAGES COCKTAIL DINATOIRE (50 PERS. MINIMUM)

L'Avant-fête	50\$ / personne
6 CANAPÉS	
SERVICE INCLUS POUR 4 HEURES	
MATÉRIEL DE CUISINE INCLUS	
L'Amuse-Bouche	65\$ / personne
8 CANAPÉS	
SERVICE INCLUS POUR 4 HEURES	
MATÉRIEL DE CUISINE INCLUS	
La Grande Sélection	80\$ / personne
10 CANAPÉS	
SERVICE INCLUS POUR 4 HEURES	
MATÉRIEL DE CUISINE INCLUS	
L'Expérience Dinatoire	110\$ / personne
12 CANAPÉS + 1 TAPAS	
SERVICE INCLUS POUR 4 HEURES	
MATÉRIEL DE CUISINE INCLUS	

Cocktail Dînatoire Classique	105\$ / personne
3 STATIONS	
1 DESSERT PASSANT	
SERVICE INCLUS POUR 5 HEURES	
STATIONS INCLUSES	
Cocktail Dînatoire Deluxe	140\$ / personne
8-10 CANAPÉS	
3 STATIONS	
1 DESSERT PASSANT	
SERVICE INCLUS POUR 5 HEURES	
STATIONS INCLUSES	

MENU COCKTAIL DINATOIRE

Poissons et fruits de mer

Classiques 6\$ / chaque

Crevette cocktail sur cœur de romaine, sauce Marie-Rose (GF, DF)

Saumon fumé / Gravlax sur blini, crème sûre citron-aneth, câpres

Crab roll (crabe des neiges, mayo citronnée) dans brioche toastée (+2\$)

Ceviche de poisson blanc (lime, maïs, coriandre) en cuillère (GF, DF)

Mini crab cake 20–25 g, aïoli citron, micro-herbes (+1\$)

Mini tacos de poisson, salsa verde, chou mariné (GF)

Octopus grillé en brochette, paprika fumé, citron (GF, DF) (+1\$)

Gyoza crevette-citronnelle sauce ponzu

Acras de morue, sauce citron et câpres

Premium

Huîtres fraîches, bar à mignonnettes kimchi (GF, DF)

Mini lobster brioche beurre citronné, ciboulette (+2\$)

Caviar sur blini, crème fraîche, ciboulette (option sarrasin GF)

Viandes

Classiques 6\$ / chaque

Mini slider bœuf "smash", cheddar, cornichon, sauce spéciale (+1\$)

Brochette de poulet satay, sauce cacahuète (GF, NF)

Kefta d'agneau, yaourt menthe-citron (GF) (+2\$)

Tartare de bœuf, chips de pomme de terre ou tuile parmesan, mayo truffe (GF)

Tataki de bœuf sur riz croustillant, ponzu, sésame

Tacos carnitas (maïs), salsa verte, coriandre (GF)

Brochette d'onglet chimichurri (GF, DF)

Mini corn dog saucisse maison, mayo épiceée

Premium

Côtelette d'agneau grillée, citron/herbes, chimichurri (+2\$)

Foie gras torchon brioche, confit de figues (+1\$)

Bœuf wagyu – tataki/snacké sur riz croustillant (Market price)

Canard laqué, hoisin, concombre

Prosciutto 24–36 mois, poire ou figue rôtie, balsamique (+1\$)

Mini tacos "barbacoa", bœuf braisé (GF)

Végétarien

Classiques 6\$ / chaque

Bruschetta tomate-basilic

Endive chèvre, miel & noix

Gyoza légumes gingembre-soja

Mini quiche poireau et comté

Arancini champignons & parmesan

Tacos maïs al pastor, ananas rôti

Halloumi grillé, citron, zaatar

Tostada guacamole, pico de gallo, grenade

Burrata en cuillère, pesto pistache (VGT, GF, N)

STATIONS FROIDES

Raw bar & huîtres

Huîtres avec mignonnettes variées, citron et condiments.

Crevettes géantes (+5\$)

Couteaux de mer (+PM)

18 \$/ personne

3 huîtres/ personne

Ceviche & tiradito

Poisson blanc agrumes-maïs

Thon leche de tigre coco (+2\$)

Ceviche végétal

16 \$/ personne

2 choix/ personne

Crudo & carpaccio

Pétoncle agrumes-aneth

Poisson blanc citron & huile verte

Thon façon tataki (+2\$)

Carpaccio de bœuf parmesan/roquette

16 \$/ personne

2 choix/ personne

Bar à tartares

Saumon yuzu-sésame

Thon épice (+2\$)

Bœuf classique

Betterave à la moutarde douce

15 \$/ personne

2 choix/ personne



STATIONS CHAUDES & THÉMATIQUES (PARTIE I)

Mezze levantin	
Houmous	
Muhammara	
Baba ganoush	
Taboulé de quinoa aux herbes	
Falafel	
Pains & crudités	
18\$/ personne	-

Temaki / Hand-Roll	
Thon épice	
Saumon & ciboulette	
Shiitake	
24\$/ personne	+250\$ au total → chef

Tacos	
Al pastor	
Carnitas	
Champignons al pastor	
20\$/ personne	2 choix/ personne

Mini-sandos	
Rôti de bœuf	
Porchetta	
Dinde rôtie	
18\$/ personne	-

Antipasti & fromages	
Légumes grillés	
Olives	
Burrata	
Charcuteries	
Fromages	
30\$/ personne	-

Bao & Gua Bao	
Porc hoisin	
Poulet karaage	
Tofu croustillant	
22\$/ personne	2 choix/ personne

Pasta & risotto	
Cacio e pepe	
Funghi truffe	
Risotto courge	
21\$/ personne	2 choix/ personne

Brochettes	
Poulet teriyaki	
Bœuf ail noir	
Légumes grillés	
20\$/ personne	-

STATIONS CHAUDES & THÉMATIQUES (PARTIE II)

Sliders

Bœuf cheddar

Poulet croustillant

Shiitake-miso

17\$/ personne

Poutine Bar

Frites, sauce, fromage

Garnitures

13\$/ personne

Raclette & charcuteries

Fromage fondu

Légumes

Charcuteries

25\$/ personne

2 choix/ personne

Deli Montréal

Smoked meat, pains de seigle, moutarde

17\$/ personne

Bols méditerranéens

Poulet shawarma

Kefta (+2\$)

Falafel

15\$/ personne

STATIONS DESSERTS

Crêpes minute

Sucre

Chocolat

Citron

Flamberge GM

17\$/ personne

Gelato & Affogato

3 saveurs au choix

24 \$/ personne

Mini-entremets & tartes

-

-

16\$/ personne

Churros & Dips

Chocolat

Dulce de leche

Caramel salé

15\$/ personne

Palvola Bar

-

-

16\$/ personne

Fontaine de chocolat

Fruits

Guimauves

Madeleines

18\$/ personne



www.lemansfield.com

info@lemansfield.com

2047 Mansfield. Montreal