





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



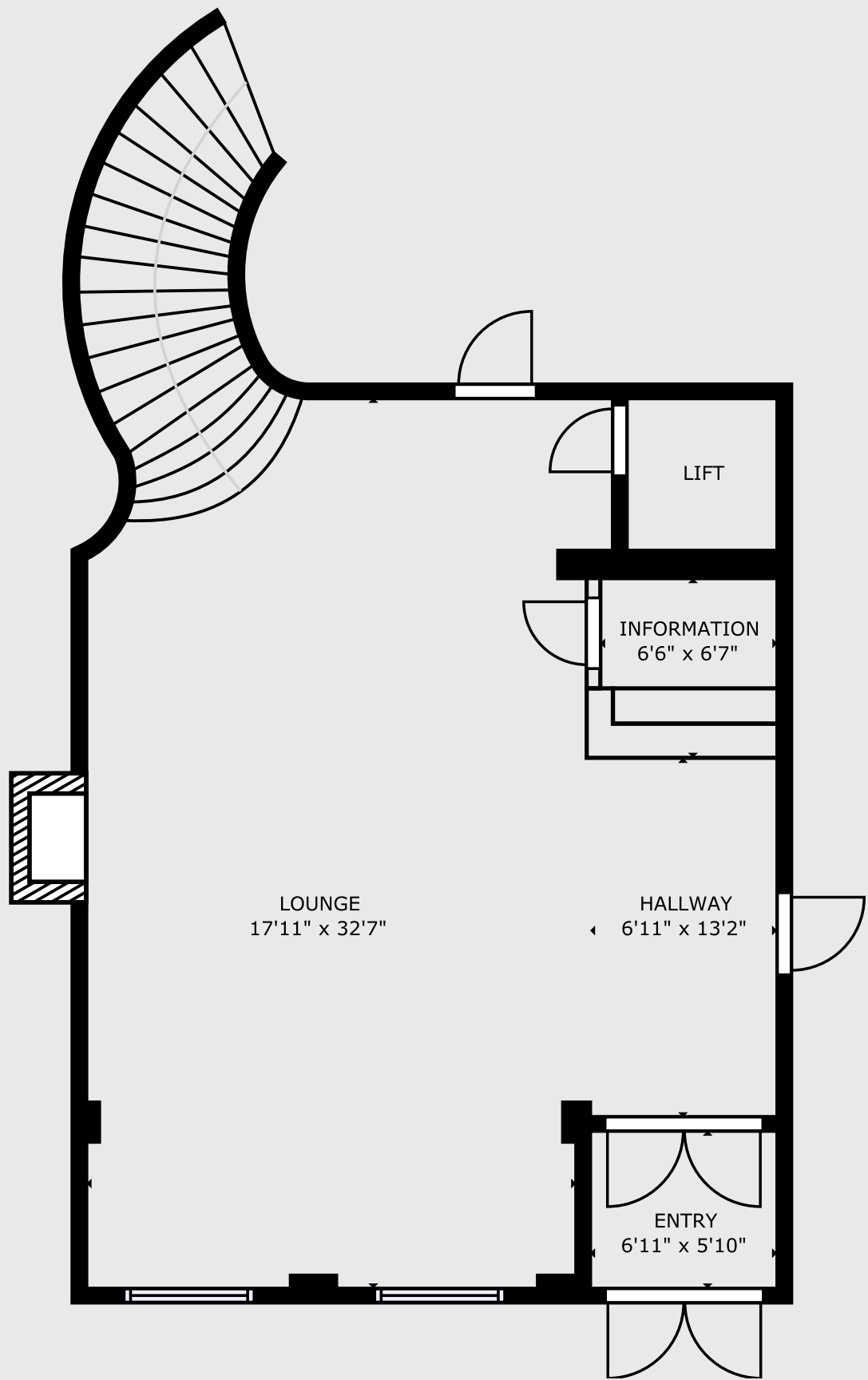
Plan de salle

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

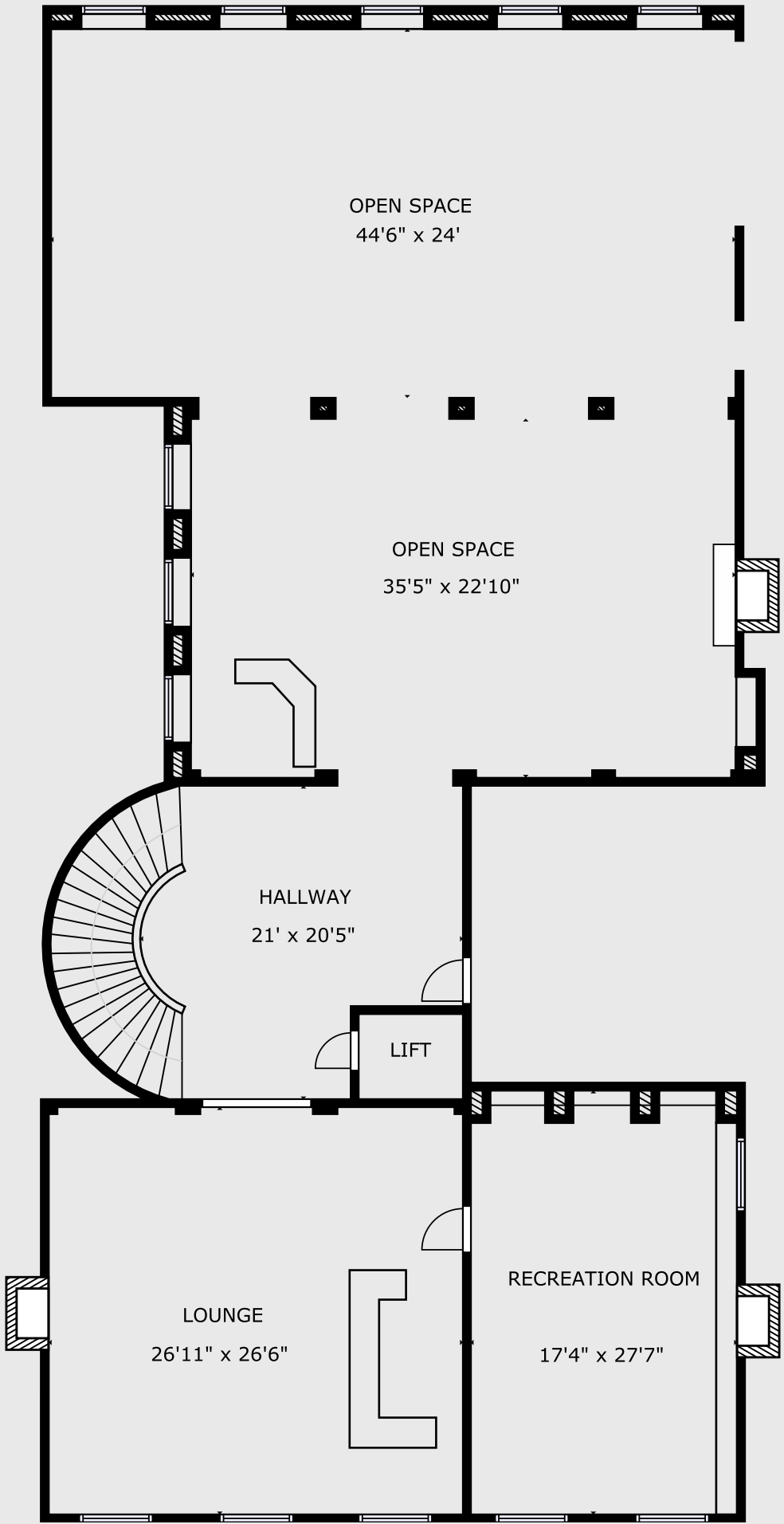
A

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		Équipement	Aménagement	Type d'événement
300	Cocktail dînatoire	Projecteur haute définition	Vestiaire disponible	Mariages
150	Format école avec scène	Écran de projection intégré	Tables et chaises banquet non-incluses	Réceptions corporatives
150	Banquet assis	Système de sonorisation intégré	Mobilier sur place et tables hautes (6) incluses	Conférences et lancements
130	Banquet et piste de danse	Équipement DJ disponible en location	Accès de chargement facilité pour équipement	Tournages et séances photo
120	Conférence avec scène	Microphones sans fil	Stationnement souterrain disponible (\$)	
		Éclairage de base inclus (ambiance ajustable)	Wi-Fi inclus	



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 r, 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. ius de canneberge

COCKTAILS SIGNATURE

Midnight at Mansfield

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

Hugo Spritz

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

Le Botaniste

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

Érable & Fumée

Mezcal, Érable au romarin, citron frais, sel fumé

Velours Noir

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

La Belle Époque

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

Jardin Secret

Gin. cordial lavande. citron. soda au sureau

SIGNATURE ULTRA PREMIUM

Gold Negroni

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

Truffle Martini

Vodka infusée truffe blanche, vermouth sec, brume saline

Amber Rose

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

Mansfield 2047

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

Passionfruit Martini

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

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

BLANCS

France		Portugal	
Famille Hauller Riesling Bio Les Prémices 2024	87	Aphros Wine Aphros Loureiro 2023	98
Château Tuilerie du Puy Entre-Deux-Mers 2023	68		
Clotilde Davenne Chablis 2023	151	Grèce	
Clotilde Davenne Bourgogne Aligoté 2023	94	Mylonas Winery Assyrtiko 2024	84
Domaine de l’Hortus Blanc Le Loup y es-tu ? 2024	77		
Italie			
Bellaretta Bellaretta 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		

ROUGES

France		Italie		Espagne	
Château St Estèphe Château St-Estèphe 2019	163	Bellaretta Bellaretta Cabernet Sauvignon 2024 *	52	El Grillo y la Luna 12 Lunas 2021	96
Château Tuilerie du Puy Bordeaux Supérieur Tuilerie du Puy 2020	74	Cantina Tollo Biologico Montepulciano d’Abruzzo 2023	74		
Château Rocher Corbin Montagne St-Émilion 2020	115	Cantina Tollo Massoreale Sangiovese 2023	56		
Ballot Millot & Fils Bourgogne rouge 2022	168	Tramin T Cuvée Rosso 2023	81		
Clotilde Davenne Bourgogne rouge 2021	120	Ca Viola Barolo Caviot 2020	202		
Domaine Charlopin Marsannay Clos du Roy 2023	140	Renzo Masi Tosco Rosso Sangiovese/Canaiolo 2023	61		
Domaine de l’Hortus Hortus Grande Cuvée rouge 2022	151	Renzo Masi Chianti 2023 *	68		
Domaine Roger Perrin Côtes du Rhône 2023	84	Renzo Masi Brumaia Chianti Riserva 2022	86		
Domaine du Colombier Crozes-Hermitage Primavera 2023	128	Salcheto Biskero Chianti 2023	98		
La Cabotte Colline Rouge Côtes du Rhône 2023	94	San Rustico Amarone Classico 2017	190		



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

Bronze130\$ / personne

4 CANAPÉS
REPAS TROIS SERVICES
Entrée
Plat principal
Dessert
PAIN ET BEURRE
CAFÉ ET THÉ
Choix de viande, poisson/volaille ou végétarien

Argent155\$ / personne

6 CANAPÉS
REPAS QUATRE SERVICES
Entrée
Pasta
Plat principal
Dessert
PAIN ET BEURRE
CAFÉ ET THÉ
Choix de viande, poisson/volaille ou végétarien

Or180\$ / personne

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

Platine215\$ / personne

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		Pâtes				
Mer			Cappelletti Parmigiano, ricotta, fontina, pecorino romano, sauce tomate, béchamel	Agnolotti del plin Courgette, aubergine, tomates, oignons grillés, graines de courge, sauge frite, sauce à la courge poivrée		
	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				Raviolis aux crevettes tigrées noires (+3\$) Raviolis farcis aux crevettes tigrées noires, sauce bisque de homard, huile d'olive extra vierge		
		Plats principaux				
Terre			Bœuf · Veau · Agneau	Volaille & Gibier	Poissons & Fruits de mer	Végétarien Gastronomique
	Carpaccio de bœuf AAA , parmesan, roquette, huile de gochugaru, dijonnaise à l'estragon (+1\$)		Filet mignon AAA 6 oz (+7\$) jus au poivre & cognac, purée de rattes, légumes de marche.	Poitrine de volaille fermière (+3\$) farcie morilles & herbes, jus de volaille, gnocchi dorés	Pavé de saumon rôti beurre citronné, fenouil braisé, pommes fondantes	“Steak” de chou–fleur rôti purée de sésame blanc, chimichurri, amandes
	Foie gras de canard au torchon , brioche, confit de figues (+2\$)					
	Tartare de bœuf “classique” , chips de pomme de terre, truffé (+1\$)		Côtelettes de veau (+6\$) jus bordelaise, gratin dauphinois	Suprême de canard poêlé cerises & jus au porto, gaufrette de sarrasin	Loup de mer sauce champagne, petits pois	Lasagne ouverte d’artichaut & épinards crème de parmesan
	Ballottine de volaille , pistaches & herbes, pickles					
Velouté de topinambour , huile de truffe, noisette		Short rib de bœuf braisé (+4\$) purée céleri–rave, carottes rôties	Ballottine de poulet truffe & épinards, asperges, jus court	Morue noire (+5\$) miso, aubergine laquée	Lentilles du Puy au vin rouge racines glacées, oignons perlés, jus végétal réduit	
Velouté de panais , huile infusé avec thyme, panais croustillant		Onglet saisi échalotes poêlé, pommes Anna			Pétoncles U10 snackés (+3\$) choux fleur purée aux herbes & citron	Polenta croustillante Ragoût de cèpes & huile de truffe
Végétarien			Carré d’agneau en croûte d’herbes (+5\$) polenta crémeuse, gremolata ou gelée de menthe			Homard rôti (PM) crevettes géante, beurre citronné, topinambour croustillant
	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		Osso buco de veau (+3\$) purée céleri–rave, carottes rôties				



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)

Crémeux 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 Dînatoire	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	Viandes	Végétarien
<div><div>Classiques</div><div>6\$ / chaque</div><div><div>Crevette cocktail sur cœur de romaine, sauce Marie–Rose (GF, DF)</div><div>Saumon fumé / Gravlax sur blini, crème sûre citron–aneth, câpres</div><div>Crab roll (crabe des neiges, mayo citronnée) dans brioche toastée (+2\$)</div><div>Ceviche de poisson blanc (lime, maïs, coriandre) en cuillère (GF, DF)</div><div>Mini crab cake 20–25 g, aïoli citron, micro–herbes (+1\$)</div><div>Mini tacos de poisson, salsa verde, chou mariné (GF)</div><div>Octopus grillé en brochette, paprika fumé, citron (GF, DF) (+1\$)</div><div>Gyoza crevette–citronnelle sauce ponzu</div><div>Acras de morue, sauce citron et câpres</div></div><div><div>Premium</div><div>Huîtres fraîches, bar à mignonnettes kimchi (GF, DF)</div><div>Mini lobster brioche beurre citronné, ciboulette (+2\$)</div><div>Caviar sur blini, crème fraîche, ciboulette (option sarrasin GF)</div></div></div>	<div><div>Classiques</div><div>6\$ / chaque</div><div><div>Mini slider bœuf “smash”, cheddar, cornichon, sauce spéciale (+1\$)</div><div>Brochette de poulet satay, sauce cacahuète (GF, NF)</div><div>Kefta d’agneau, yaourt menthe–citron (GF) (+2\$)</div><div>Tartare de bœuf, chips de pomme de terre ou tuile parmesan, mayo truffe (GF)</div><div>Tataki de bœuf sur riz croustillant, ponzu, sésame</div><div>Tacos carnitas (maïs), salsa verde, coriandre (GF)</div><div>Brochette d'onglet chimichurri (GF, DF)</div><div>Mini corn dog saucisse maison, mayo épicée</div></div><div><div>Premium</div><div>Côtelette d’agneau grillée, citron/herbes, chimichurri (+2\$)</div><div>Foie gras torchon brioche, confit de figues (+1\$)</div><div>Bœuf wagyu – tataki/snacké sur riz croustillant (Market price)</div><div>Canard laqué, hoisin, concombre</div><div>Prosciutto 24–36 mois, poire ou figue rôtie, balsamique (+1\$)</div><div>Mini tacos “barbacoa”, bœuf braisé (GF)</div></div></div>	<div><div>Classiques</div><div>6\$ / chaque</div><div><div>Bruschetta tomate–basilic</div><div>Endive chèvre, miel & noix</div><div>Gyoza légumes gingembre–soja</div><div>Mini quiche poireau et comté</div><div>Arancini champignons & parmesan</div><div>Tacos maïs al pastor, ananas rôti</div><div>Halloumi grillé, citron, zaatar</div><div>Tostada guacamole, pico de gallo, grenade</div><div>Burrata en cuillère, pesto pistache (VGT, GF, N)</div></div></div>

STATIONS FROIDES

Raw bar & huîtres	
Huîtres avec mignonnettes variées, citron et condiments.	
Crevettes géantes (+5\$)	
Couteaux de mer (+PM)	
18 \$/ personne	3 huîtres/ 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

Ceviche & tiradito	
Poisson blanc agrumes–maïs	
Thon leche de tigre coco (+2\$)	
Ceviche végétal	
16 \$/ personne	2 choix/ personne

Bar à tartares	
Saumon yuzu–sésame	
Thon épicé (+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 épicé	
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

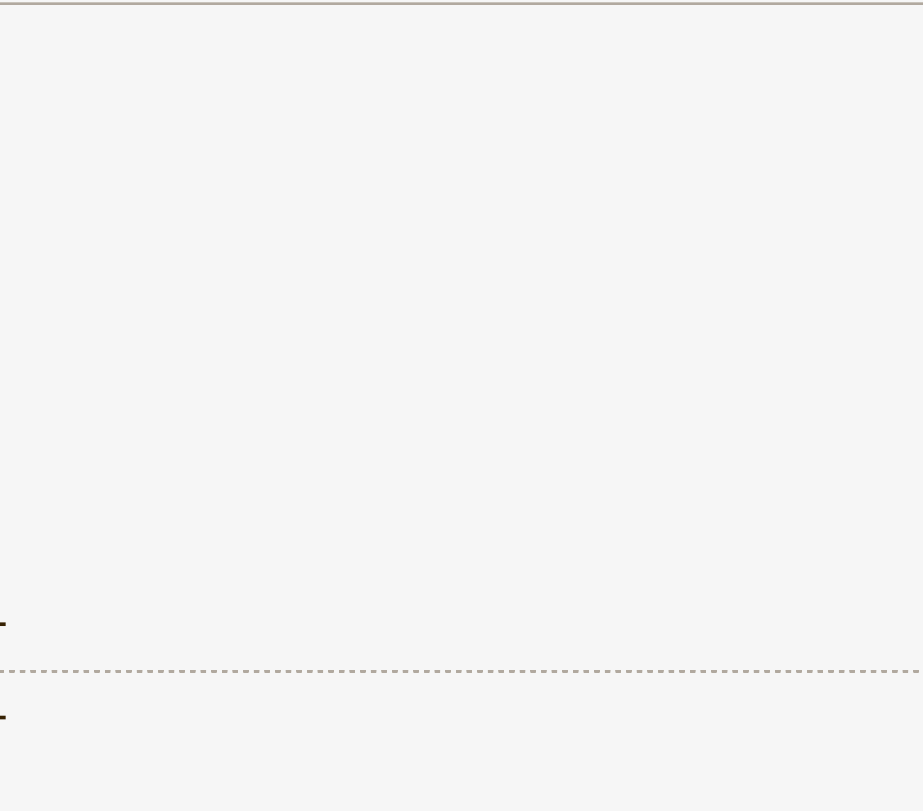
Crêpes minute	
Sucre	
Chocolat	
Citron	
Flamberge GM	
17\$/ personne	-

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