



MENUS GROUPE & MARIAGE



SOLÉMER - RESTAURANT | TRAITEUR | POISSONNERIE

1805 rue Sauvé O., Suite 101, H4N 3B8, Montréal, QC
514-332-2255 | info@solemer.com

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION

À propos & capacité d'accueil - 3

Forfait consommation - 4

Fournisseurs recommandés - 5

Équipements disponibles - 6

Cocktail pré-dîatoire - 7-11

MENUS DE GROUPE

Le menu classique à 70\$ - 13

Le menu mariage à 80\$ - 14

Le menu enfant & fournisseur - 15

Le menu conférence - 16

À LA CARTE

Mezzés à partager - 18 & 19

Plats principaux individuels - 21 & 21

Desserts - 22



N.B. Les prix de nos menus ne comprennent pas les taxes, le service et les breuvages.

SOLÉMER - GROUPES & PRIVATISATIONS

Le meilleur de la cuisine libanaise - servant des mezzés authentiques et des produits de la mer à la méditerranéenne aux Montréalais(es) depuis 1993.

L'endroit idéal pour organiser votre prochain événement :

- mariage & fiançailles
- showers
- baptêmes, communions
- anniversaires
- événements d'entreprises, etc.

POUR RÉSERVER OU POUR PLUS D'INFORMATION:

TÉLÉPHONE: 514-332-2255 EXT: 1
COURRIEL: INFO@SOLEMER.COM
DEMANDE EN LIGNE : [**CLIQUEZ ICI**](#)

Capacité d'accueil

TOUT LE RESTAURANT :
Repas assis : 150 personnes
Cocktail : 240 personnes

LA SALLE PRIVÉE :
Repas assis : 45 personnes
Cocktail : 65 personnes

Stationnement **GRATUIT**
disponible.

—
Équipement disponible pour les présentations audiovisuelles.

FORFAIT CONSOMMATION

Pour accompagner votre repas, nous offrons une vaste sélection de vins en produits réguliers ou d'importations privées.

BAR OUVERT

Chez Solémer, l'option bar ouvert ne se base pas sur un prix fixe par personne. Les consommations sont plutôt facturées selon les breuvages réellement consommés à la fin de la soirée.

Vous avez la liberté de choisir les boissons que vous souhaitez inclure dans votre bar – vins, bières, spiritueux, cocktails ou boissons sans alcool – selon vos goûts et votre budget.

**Consultez notre carte complète
des vins et breuvages en**

[CLIQUANT ICI.](#)



DIVERTISSEMENTS & AUTRE

Nous pouvons vous recommander plusieurs fournisseurs de confiance pour votre événement :

- DJ
- Danseuses Baladi
- Représentations musicales
- Photographe
- Fleuristes
- Décoratrices d'événements
- Compagnies de location
- Imprimerie d'événement
- Photobooth
- Son & lumières

SUR DEMANDE

DISPONIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

- Numéros de table
- Nappes de table blanche
- Serviette blanche avec raillures bleu marine
- Serviette blanche
- Sous-plats
- Bougies décoratives
- Équipement pour les présentations audiovisuelles

SUR DEMANDE

COCKTAIL PRÉ-DÎNATOIRE

Vous pouvez accéder au menu des bouchées en [CLIQANT ICI.](#)



NOS CANAPÉS

CANAPÉS POULET-VIANDE

- Kibbeh-Labneh \$30.00
- Mini croissant au poulet taouk-pesto \$39.00
- Triangles au poulet sumac \$39.00
- Boulette kefta khashkhash \$34.00
- Mini brochette poulet shish-taouk \$34.00
- Mini brochette boeuf shish-kebab \$40.00
- Pita de boeuf shawarma \$36.00
- Pita de poulet shawarma \$30.00
- Mini mouajanat : kibbeh viande, samboussik viande. \$22.00

PRIX/DZ.

CANAPÉS FRUITS DE MER

- Choux de saumon \$39.00
- Mini guédille au homard \$75.00
- Mini guédille aux crevettes \$55.00
- Croustilles thon \$49.00
- Plateau de crevettes kataïfi \$51.00

PRIX/DZ.



NOS CANAPÉS (SUITE)

CANAPÉS VÉGÉTARIENS ET VÉGANES

PRIX/DZ.

- Concombre-Tabbouleh \$33.00
- Kibbeh végété aux citrouilles en cuillère \$39.00
- Bouché Halloumi-Melon d'eau \$33.00
- Slider de halloumi \$45.00
- Pita falafel \$27.00
- Cuillère falafel \$24.00
- Bouchées trempettes : hummus, hummus-muhammara, baba ghanouj. \$27.00
- Mini mouajanat : feuilleté fromage, samboussik fromage, fatayer épinards, kibbeh végété. \$22.00
- Mini manhoushe au za'atar-labneh \$25.00



STATION FRUITS DE MER

HUÎTRES ET/OU CREVETTES COCKTAIL

\$36/DZ.



STATION SAJ

18 \$/PERSONNE
MINIMUM : 50 PERSONNES

Saveurs : fromage, fromage épicé, za'atar & lahem ajeen

Accompagnements : tour de légumes, labneh & olives

Durée de service : 1 heure

Temps additionnel : +2 \$/personne / 30 minutes



MENUS DE GROUPE

Pour les menus de groupe déjà établis, il est possible d'ajouter des mezzés (voir la sélection aux pages 18-19).

Mentionnez vos choix dans les notes de votre demande en ligne [CLIQUER ICI](#) et nous vous enverrons le prix révisé par la suite.

N.B. Les prix de nos menus ne comprennent pas les taxes, le service et les breuvages.





CAFÉ RÉG. ou THÉ

DESSERT (+10\$/personne)

Atayef ashta (1x) & Halawat al Jibin (1x)

LE MENU CLASSIQUE À 70\$

MEZZÉS À PARTAGER

SALADE FATTOUCHE *OU* TABBOULEH

HUMMUS

BABA GHANNOUJ

ROULEAUX DE FROMAGE PHYLLO

SAMBOUSSIK À LA VIANDE

CALMARS FRITS

FROMAGE CHANKLISH

PLAT PRINCIPAL INDIVIDUEL, UN CHOIX DE :

FILET DE SAUMON GRILLÉ

servi avec patates à l'ail-coriandre, légumes et sauce tartare

ASSIETTE GRILLADES

Brochette de filet mignon shish-kebab (1x) et brochette de poulet shish-taouk (1x) servie avec patates à l'ail-coriandre & légumes (1 brochette = 3 morceaux)

DORADE ROYALE *OU* LOUP DE MER GRILLÉ
(selon disponibilité)

servi avec patates à l'ail-coriandre & légumes

ASSIETTE VÉGÉTALIENNE ASSORTIE

Raheb (salade d'aubergines), feuille de vigne, fatayer épinards, falafel, kibbeh végété & croustilles de pita à l'origan

LE MENU MARIAGE À 80\$

MEZZÉS À PARTAGER

SALADE FATTOUCHE *OU* TABBOULEH

HUMMUS

BABA GHANNOUJ

ROULEAUX DE FROMAGE PHYLLO

SAMBOUSSIK À LA VIANDE

CALMARS FRITS

FROMAGE CHANKLISH

PLAT PRINCIPAL INDIVIDUEL, UN CHOIX DE :

SAMKE HARRA

Filets de loup de mer méditerranéen, sauce tomate, coriandre, croustilles de pita, amandes & sauce tahini-citron

FATTEH D'AGNEAU

Agneau braisé servi avec une sauce gravy, sauce tahini-citron, croûtons de pita frits, amandes, pois chiches & arilles de pomme grenade.

ASSIETTE VÉGÉTALE ASSORTIE

Raheb (salade d'aubergines), feuille de vigne, fatayer épinards, falafel, kibbeh végétal & croustilles de pita à l'origan

--

CAFÉ RÉG. ou THÉ



DESSERTS

Voir page 21

LE MENU ENFANT (<12 ANS)

ASSIETTE MIXTE

Salade Fattouche

Hummus

Feuilleté fromage

Brochette poulet shish-taouk (1x)

Frites maison

\$28/enfant

BREUVAGE (+3.5\$)
Un jus ou une boisson gazeuse



DESSERT (+5\$)
Atayef ashta (1x)

LE MENU FOURNISSEUR

ASSIETTE MIXTE

Salade Fattouche

Hummus

Feuilleté fromage

Samboussik à la viande

Brochette poulet shish-taouk (1x) &
brochette boeuf shish-kefta (1x)

Frites maison

LE MENU CONFÉRENCE

MEZZÉS À PARTAGER

SALADE FATTOUCHE

HUMMUS

BABA GHANNOUJ

ROULEAUX DE FROMAGE PHYLLO

SAMBOUSSIK À LA VIANDE

CALMARS FRITS*

CREVETTES GRILLÉES*

PIEUVRE GRILLÉE*

\$150/personne

Taxes, pourboire et vin INCLUS

* Vous recevrez une assiette des items indiqués ci-dessus par 4 personnes, tel qu'inclus dans le menu. Si vous souhaitez en avoir davantage, des frais supplémentaires s'appliqueront.



PLAT PRINCIPAL INDIVIDUEL, UN CHOIX DE :

FILET DE SAUMON GRILLÉ

servi avec patates à l'ail-coriandre, légumes et sauce tartare

ASSIETTE GRILLADES

Brochette de filet mignon shish-kebab (1x) et brochette de poulet shish-taouk (1x) servie avec patates à l'ail-coriandre & légumes (1 brochette = 3 morceaux)

DORADE ROYALE *OU* LOUP DE MER GRILLÉ
(selon disponibilité)

servi avec patates à l'ail-coriandre & légumes

ASSIETTE VÉGÉTALIENNE ASSORTIE

Raheb (salade d'aubergines), feuille de vigne, fatayer épinards, falafel, kibbeh végété & croustilles de pita à l'origan

DESSERT

Atayef ashta (1x) & Halawat al Jibin (1x)

--

VIN ROUGE ET BLANC MAISON
(1 bouteille/4 personnes)

--

CAFÉ RÉG. ou THÉ

MENUS DE GROUPE À LA CARTE

Pour nos menus de groupe à la carte, choisissez au moins 4 mezzés et jusqu'à 3 plats principaux.

Les desserts sont optionnels. Indiquez vos choix dans la demande de groupe en ligne [CLIQUER ICI](#) et nous vous enverrons le prix par courriel.



LES MEZZÉS À PARTAGER

L'organisateur doit sélectionner un minimum de 4 mezzés.



SALADES

SALADE FATTOUCHE

SALADE TABBOULEH

CAPRESE D'HALLOUMI

TREMPETTES

HUMMUS

HUMMUS VIANDE

BABA GHANNOUJ

MUHAMMARA

RAHEB

MEZZÉS FROIDES

FEUILLES DE VIGNE VÉGÉ

KIBBEH NAYEH

FROMAGE CHANKISH

MEZZÉS CHAUDES

FALAFEL

MAKANEK

BATATA HARRA

TAJINE DE POULET



LES MEZZÉS À PARTAGER (SUITE)

L'organisateur doit sélectionner un minimum de 4 mezzés.

MOUAJANAT

SAMBOUSSIK VIANDE

FATAYER ÉPINARDS

FEUILLETÉS FROMAGE

POISSONS/ FRUITS DE MER

CALMARS FRITS

CREVETTES GRILLÉES, SAUTÉES OU FRITES

CREVETTES CAJUN

CREVETTES KATAÏFI TEMPURA & SAUCE TAHINI

PIEUVRE GRILLÉE

SAUMON FUMÉ, FROMAGE À LA CRÈME AUX
HERBES & CROUSTILLES DE PITA À L'ORIGAN

TAJINE DE POISSON



LES PLATS PRINCIPAUX

**L'organisateur doit sélectionner jusqu'à trois choix maximum.
Chaque invité pourra choisir un seul plat.**

POISSONS

FILET DE SAUMON GRILLÉ

Mariné d'une citronette aux herbes

-servi avec patates à l'ail-coriandre, légumes et sauce tartare

SAUMON SOLÉMER

Salsa d'ananas, tomates & oignons

- servi avec patates à l'ail-coriandre, légumes et sauce tartare

SAUMON TAHINI

Filet recouvert d'une sauce tahini-yogourt avec une salsa de poivrons rouges, oignons, noix de Grenoble & coriandre

- servi avec patates à l'ail-coriandre & légumes

DORADE ROYALE *OU* LOUP DE MER GRILLÉ (selon disponibilité)

servi avec patates à l'ail-coriandre & légumes

SAYADIYEH

Filet de poisson pané, riz aux sept-épices, oignons caramélisés, amandes, sauce sayadiyeh & julienne de légumes

SAMKE HARRA

Filets de loup de mer méditerranéen, sauce tomate, coriandre, croustilles de pita, amandes & sauce tahini-citron



LES PLATS PRINCIPAUX (SUITE)

L'organisateur doit sélectionner jusqu'à trois choix maximum.
Chaque invité pourra choisir un seul plat.

VIANDES / VOLAILLES

FATTEH D'AGNEAU

Agneau braisé servi avec une sauce gravy, sauce tahini-citron, croûtons de pita frits, amandes, pois chiches & arilles de pomme grenade.

ASSIETTE GRILLADES

Brochette de filet mignon shish-kebab (1x) et brochette de poulet shish-taouk (1x) servie avec patates à l'ail-coriandre & légumes (1 brochette = 3 morceaux)

VÉGÉTARIEN / VÉGÉTALIEN

ASSIETTE VÉGÉTALIENNE ASSORTIE

Raheb (salade d'aubergines), feuille de vigne, fatayer épinards, falafel, kibbeh végété & croustilles de pita à l'origan



INDIVIDUELS

HALAWAT AL JIBIN

Mini roulés (2) de fromage ashta maison, sirop de sucre à l'eau de fleur & pistaches

10

ATAYEF BI ASHTA

Petites crêpes (2) au fromage ashta maison, sirop de sucre à l'eau de fleurs & pistaches

10

MOUHALABIEH

Flan à base de lait parfumé à la fleur d'oranger & pistaches

8

BAKLAVAS MAISON (2un)

10

TARTUFO

9

À PARTAGER (TABLE DE DESSERTS)

TOUR DE FRUITS - PETITE

150

TOUR DE FRUITS - GRANDE

250

HALAWAT AL JIBIN ET/OU ATAYEF BI ASHTA (1 DZ)

40

MINI BOLS MOUHALABIYEH (1 DZ)

27

MINI BOLS SALADE DE FRUITS (1 DZ)

30

DESSERTS





TARIFICATION

Tous les prix et items de menu mentionnés sont sujets à changement sans préavis et reflètent les fluctuations du marché. Les prix n'incluent pas les frais de service, les taxes (TPS et TVQ) ni les breuvages. Selon le type d'événement, des frais de service d'un minimum de 18 % peuvent être exigés.

NOMBRE GARANTI D'INVITÉS

Le nombre final d'invités doit être confirmé au plus tard entre 2 et 7 jours avant la date de l'événement, selon le type d'événement, tel qu'indiqué au moment de la signature du contrat. La facturation sera établie en fonction de ce nombre confirmé, et aucun remboursement ne sera accordé en cas d'absence.

DÉPÔT / PAIEMENT

Un dépôt non remboursable de 25 % est requis pour confirmer toute réservation. Le solde est payable le jour de l'événement.

Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer en cas de report ou d'annulation.



**POUR RÉSERVER OU POUR
TOUTES QUESTIONS:**

Téléphone: 514-332-2255 ext: 1
Courriel: info@solemer.com
Demande en ligne : [CLIQUEZ ICI](#)



RESTAURANT | TRAITEUR | POISSONNERIE

