







TROUSSE D'INFORMATIONS POUR LES ÉVÉNEMENTS
BROCHURE KIT FOR EVENTS

## Table des matières / Table of contents

Bienvenu chez Da Vinci / Welcome to Da Vinci	3
Votre événement chez Da Vinci / Your event at Da Vinci	4
Salles / Rooms	5
Menus	10
Modalités / Payment methods	20
Nous joindre / Contact us	23

#### Bienvenue Chez Da Vinci

Situé au cœur du centre-ville de Montréal dans un prestigieux immeuble d'architecture victorienne datant du 19 ème siècle, Ristorante Da Vinci se trouve près de tous les grands hôtels et à proximité du Centre Bell. Ristorante Da Vinci demeure le choix gastronomique de prédilection de ses clients depuis près de 60 ans.

Avec le plus grand respect pour la préparation des aliments, une carte des vins exhaustive et impressionnante, une ambiance élégante et un service attentionné, Da Vinci offre à ses clients un festin autant pour les yeux que pour les papilles.

Que ce soit pour un repas d'avant-match entre amis, un tête-à-tête amoureux ou un souper d'affaires de grande importance, Da Vinci vous garantit une expérience culinaire inoubliable.

#### Welcome to Da Vinci

Located in a beautiful three-story Victorian grey stone building from the 19<sup>th</sup> Century in the heart of downtown Montreal, Ristorante Da Vinci is located near all major hotels and in a walking distance from the Bell Centre. Ristorante Da Vinci has been a premiere dining attraction and destination in Montreal for almost 60 years.

Ristorante Da Vinci offers its guests a feast for the eyes, a refined palate and a unique table service. With the highest regard for food preparation as well as a long and impressive wine list combined with an elegant interior design, Ristorante Da Vinci sets the perfect atmosphere for the most memorable dining experience.

Whether you are at the restaurant for a casual pre-game celebration, a lover's date or a corporate dinner, Ristorante Da Vinci can guarantee you a memorable culinary experience.



#### Votre événement chez Da Vinci

Vous trouverez dans ce document des exemples de menus pour votre événement. Le choix des vins et des cocktails vous seront présentés dans un autre document.

Veuillez nous confirmer votre réservation et nous aviser de votre choix de menu au plus tard deux semaines avant la date de votre événement.

Merci pour votre intérêt envers Ristorante Da Vinci. L'équipe Da Vinci s'assurera que votre événement soit une expérience gastronomique inoubliable pour vos convives.

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions.

#### Your event at Da Vinci

In this document, you will find examples of menus for your group event. The choice of wines and cocktails will appear in another document.

Please confirm your reservation as soon as possible, and advise us of your choice of menu at least two weeks prior to your event.

Thank you for your interest in Ristorante Da Vinci. The Da Vinci team will make sure that your event is a memorable gastronomic experience for all your guests.

Do not hesitate to contact us if you have any questions.



**VINCENZO AMODEO** Directeur des opérations et Propriétaire

« Ristorante Da Vinci est l'incontournable de la gastronomie italienne à Montréal. C'est ici que l'hospitalité et l'élégance se rencontrent sans prétention »

<sup>&</sup>quot;Ristorante Da Vinci is an essential fine dining establishment in Montreal. Here is where the cherished style of Italian hospitality and elegance meet without being pretentious"

## Salles / Rooms

#### La salle à manger

Située à l'étage principal du restaurant, la salle à manger spacieuse et enchanteresse vous permettra de vous détendre sur des chaises très confortables tout en appréciant la gastronomie en bonne compagnie.

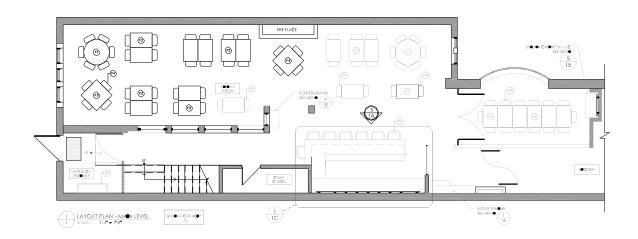
#### The dining room

Located on the main floor of Ristorante Da Vinci, the spacious and extravagant Dining Room is the perfect area to relax in its comfortable chairs while enjoying great food and company.

Capacité : 80 personnes assises Cocktail dînatoire: 100 personnes Salle privée: 14 personnes assises

Capacity: 80 people (seated) Cocktail party: 100 people Private room: 14 people





#### La Salle Léonard

Située à l'étage principal du restaurant, la salle à manger spacieuse et enchanteresse vous permettra de vous détendre sur des chaises très confortables tout en appréciant la gastronomie en bonne compagnie.

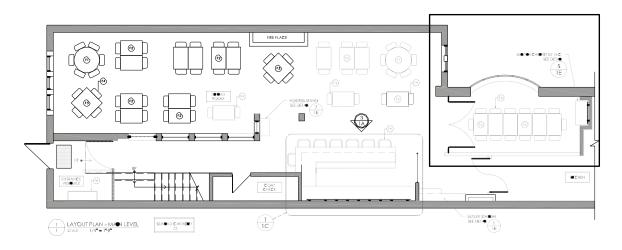
#### The Leonardo Room

Located on the main floor of Ristorante Da Vinci, the spacious and extravagant Dining Room is the perfect area to relax in its comfortable chairs while enjoying great food and company.

Salle Privée 14 personnes assises







#### Les Salles Privées

Ces salles aux décors uniques, munies d'un projecteur de 50 pouces et d'une connexion WiFi, sont faciles à métamorphoser afin d'offrir une multitude de possibilités pour vos réunions d'affaires.

#### **Private Rooms**

This room with its unique decor, equipped with a 65-inch projector and with a Wi-Fi connection is easily transformable, making it the perfect room for your business meetings.

Salle Monalisa: 45 personnes assises ou Cocktail dînatoire: 80 personnes (étage entière) Salle Da Vinci: 20 personnes assises ou 30 personnes pour un cocktail dînatoire Salle Code: 28 personnes assises ou 40 personnes pour un cocktail dînatoire

Monalisa Room: 45 people (seated) Cocktail dinner party: 80 people (complete floor) Da Vinci room: 20 people (seated) or 30 people for a cocktail (dinner party style) Code Room: 28 people (seated) or 40 people for a cocktail (dinner party style)



#### Le Lounge

Pour une ambiance décontractée, mais tout aussi sophistiquée et élégante que les autres salles du restaurant, Le Lounge est l'endroit idéal pour les 5 à 7, les soirées entre amis ou les fêtes de bureau. Ce splendide bar comprend également une section VIP.

#### The Private Lounge

Located downstairs is the Da Vinci's Lounge. Just a step away from the main Dining Room, but with the same sophisticated elegance as the rest of the restaurant. The Lounge is ideal for happy hours, friends night out or office parties. This splendid bar also includes a VIP section.

Capacité: 40 personnes assises Cocktail dînatoire: 60 personnes Capacity: 40 people seated Cocktail dinner party: 60 people

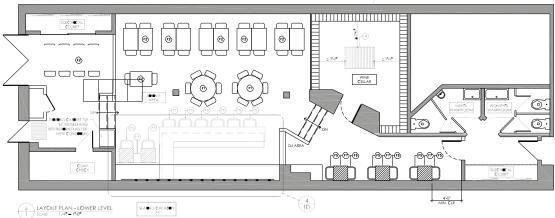
Avec accès à la terrasse privée

550\$ Frais de chambre qui incluent: DJ privé et une bouteille de Champagne\*

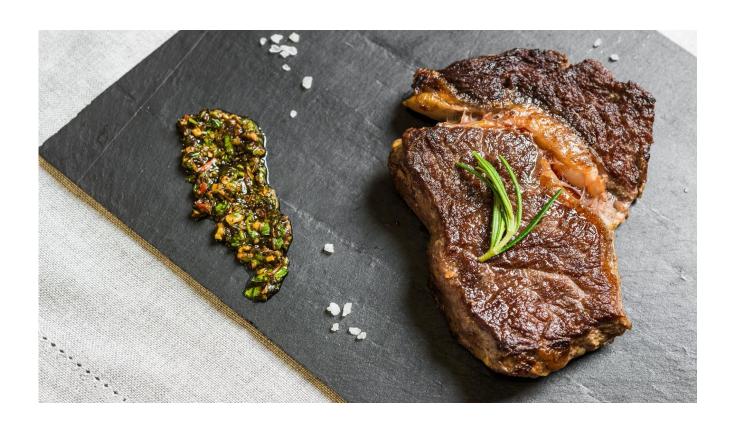
With Access to the private terrace

50\$ Room fee that includes: Private DJ and a bottle of Champagne\*





# Menus





#### **OPTION 1**

Veuillez	sélectionner /	please select
V Callio_		piodoo ooloot

2 x antipasto 1 x intermezzo 2 x primi piatti 1 x vegetarian 1 x dolci

#### ANTIPASTI

- Ortaggi alla brace con pistacchio e formaggio caprino, riduzione di vino rosso Légumes grillés, pistaches rôties, fromage de chèvre et réduction de vin rouge Grilled seasonal vegetables, crumbled pistachio, goat cheese and red wine reduction
- O Capesante con fagioli cannellini, passata san marsano, prosciutto di Parma croccante Pétoncle poêlé sur un lit de haricots blancs (cannellinis), coulis de tomates San Marzano, prosciutto de Parme croquant Seared canadian scallop, bed of cannellini beans, San Marzano coulis and crispy Parma prosciutto
- O Carpaccio di manzo « all'emiliana »

Tranches minces de filet de boeuf Angus crues, assaisonnées de jus de citron, d'huile d'olive, de copeaux de fromage Parmigiano Reggiano et chiffonade de roquette Thin slices of Angus beef tenderloin (not cooked) seasoned with lemon juice, olive oil, Parmigiano Reggiano cheese and shredded arugula

Burrata con pomodoro fresco, avocado, olio infuso al basilico Burrata avec tomates de vigne, avocat et huile infusée au basilic Burrata with vine riped tomato, avocado, basil infused oil

#### INTERMEZZO

Cavatelli Pomodoro & Basilico

Cavatelli Tomate & Basilic Cavatelli Tomato & Basil

- Gnocchi confunghi prataioli, tartufo nero, scaglie di Parmigiano Reggiano Gnocchi maison, champignons pleurottes, truffe noire, flocons de parmesan Reggiano Home made gnocchi, king oysters, blacktruffle, Parmigiano Reggiano shavings
- Pennette con gamberetti, acciughe, rucola e nocciole arrostiti Pâtes pennette avec crevettes et anchois légèrement épicés, noisettes rôties Pennette pasta with shrimps, anchovy, arugula, toasted hazelnuts
- Risotto al zafferano con pancetta, piselli, spinaci, asparagi e crema di Parmigiano Risotto au safran, pancetta, petits pois, épinards, asperges et crème de parmesan Saffran risotto with pancetta, green peas, spinach, asparagus and Parmigiano cream
- O Polenta al forno, ragu di salsiccia e rapini Polenta cuit au four, ragoût de saucisses et rapini Bakes Polenta, sausage ragu, rapini

#### (OPTION 1 continuation/continued..)

#### PIATTI PRINCIPALI

O Salmone in crosta di funghi misti, salsa prosecco, purè di patate gialle e verdura di stagione Saumon en croute de champignons, sauce prosecco, purée de pommes de terre Yukon gold, légumes saisonniers Salmon in a mushroom crust, Prosecco sauce, Yukon Gold mashed potato, seasonal vegetables **Pesce Bianco Del Mercato** Poisson Blanc Du Jour White Fish Of The Day O Bistecca di Manzo New York Cut Faux-filet (sans os) (spécialité de la maison) Angus Beef NewYork Cut Petto di pollo di grano, pomodori secchi, olive calabrese e pignoli Suprême de volaille (de grain), tomates séchées, olives à la Calabrese et noix de pins Grain fed chicken supreme, sun-dried tomatoes, Calabrese olives, pine nuts O Risotto confunghi misti, tartufo nero Risotto de champignons sauvages et truffes noires Risotto with wild mushrooms, black truffle Mezzi Rigatoni, melanzane e crema di mascarpone Pâtes Rigatoni avec Aubergines et crème de mascarpone Rigatoni pasta with eggplant, Mascarpone cream DOLCI

 Duo Da Vinci (mini cannoli & crème brulée)
 Sorbetto di mango, biscotti alla nutella Sorbet de mangue, biscuits au nutella / Mango sorbet with nutella biscuits
 Frutti di bosco, zabaione di Frangelico Fruits des champs, sabayon au Frangelico / Fresh berries, Frangelico sabayon
 Crème brulée

#### **OPTION 2**

\* Ajoutez les 4 canapés Classique\* Da Vinci avant votre repas (5,00\$/par personne) (\*Bruschetta, olives, saucisson cacciatore sec, cubes de parmesan Reggiano)

Veuillez sélectionner / please select

2 x antipasto 1 x intermezzo 2 x primi piatti 1 x vegetarian 1 x dolci

#### **ANTIPASTI**

- O Polpo alla brace con insalatina di ceci, micro coriandolo Pieuvre grillée, salade de pois chiches, micro coriandre
  - Pieuvre grillée, salade de pois chiches, micro coriandre Grilled octopus with chick pea medley, micro coriander
- O Burrata con, pepperoni arrostiti, crostini ,erbette

Burrata avec poivrons grillées, crostini aux fines herbes Burrata, roasted peppers, herbed crostini

O Tonno in crosta di spezie, insalatina di finocchio e aranci, condimenti ai agrumi, mandorle arrostite

Thon en croute d'épice cajun, salade d'oranges et fennouil, vinaigrette aux agrumes, amandes rôties Tuna loin crusted in cajun spice, orange and fennel salad, citrus vinaigrette, toasted almonds

O Carciofi, funghi prataioli alla griglia, rucola, padano e balsamico invecchiato Artichauts grillés, champignons pleurottes, padano et balsamique vieilli

Artichauts grillés, champignons pleurottes, padano et balsamique vieill Grilled artichokes, oyster muchrooms, padano and aged balsamic

#### **INTERMEZZO**

O Cavatelli con ragu di vitello, formaggio Asiago

Cavatelli de ragoût de veau, fromage Asiago Cavatelli with veal ragu, Asiago cheese

- O Pennette rigate con guanciale, cippole, pomodori san marsano e pepperoncino di casa Pennette rigate avec joue de porc, oignons, tomates san marsano et huile piquante maison
- Pennette rigate with pork cheeks, onions, San Marzano tomatoes and homemade spicy oil
- O Ravioli con manzo brasato, sughetto di vitello, rucola, scaglie di parmigiano

Ravioli avec boeuf braisé, jus de veau, roquette et flocons de parmesan Ravioli with braised beef, veal juice, baby arugula, parmigiano shavings

O Risotto al piselli, costate d'agnello

Risotto aux petits pois verts et côte d'agneau Risotto with green peas and lamb chop

O Risotto al mozzarella di Bufala e basilico con granchio

Risotto de mozzarella di Bufala, basilic et chair de crabe Risotto with mozzarella di Bufala, basil and crab meat

### (OPTION 2 continuation/continued..)

#### **PIATTI PRINCIPALI**

0	Pesce bianco del mercato al forno, limone, vino biano, capperi e pignolie Poisson blanc du jour, citrons, câpres, vin blanc et noix de pins Pan seared white fish of the day, lemon, white wine capers and pine nuts
0	Filetto di manzo Angus, tartufo nero, olive Cerignola Filet de boeuf Angus, truffe noire, olives Cerignola Angus beef tenderloin, black truffle, Cerignola olives
0	Sella di agnello arrostita in crosta di senape ed erbe Carré d'agneau rôti avec une croûte à la moutarde et aux fines herbes dans son propre jus Roasted rack of lamb with a mustard crust, and aromatic herbs, own juices
0	Filetto di vitello al forno, salsa di funghi trifolati Filet de veau cuit au four, sauce champignons Oven baked veal tenderloin, mushroom sauce
0	Ravioli ai Porcini, Salsa di tartufo nero, salvia et parmigiano Reggiano Ravioli au cèpes, sauce truffe noire, sauge et parmigiano Porcini filled ravioli with black truffle, sage, and parmigiano Reggiano
0	Risotto con melanzane, spinaci e Pecorino Risotto avec aubergines, épinards et fromage Pecorino Risotto with eggplant, spinach and Pecorino cheese
DC	DLCI
0	Tiramisu Da Vinci
0	Duo Da Vinci (mini cannoli & crème brulée)
0	Cheesecake alle mele e dulce di lece Gâteau au fromage, aux pommes et dulce di leche/ apple and dulce di leche cheesecake
0	Sformatino di cioccolato Con Frutti di bosco Fondant au chocolat et Fruits des champs Baked chocolate mousse served with Fresh Berries

#### **OPTION 3 - MENU FIXE/FIXED MENU**

#### **ANTIPASTI**

#### Antipasto caldo e freddo Da Vinci

Une sélection parmi toutes nos entrées chaudes et froides les plus populaires A sampler's plate of Da Vinci's most popular hot and cold appetizers

#### **INTERMEZZO**

#### Gnocchi di ricotta al tartufo nero e salvia fritta

Gnocchi de ricotta frit avec truffes noires et sauge Homemade ricotta dumplings with black truffles and fried sage leaves

#### PIATTI PRINCIPALI

#### Aragosta "fra diavolo", verdure di stagione, risotto parmigiano

Homard "fra diavolo", légumes saisonniers, risotto de parmesan Lobster "fra diavolo", seasonal vegetables, parmigiano risotto

ou/or

#### Filetto di manzo Angus

Filet de boeuf Angus Angus beef tenderloin

#### **DOLCI**

#### Tortino al cioccolato con cuore fondente, gelato al torroncino

Fondant au chocolat accompagné de crème glacée au nougat Chocolate lava cake, nougat ice cream

#### **OPTION 4-MENU DÉGUSTATION / TASTING MENU**

#### **ANTIPASTI**

#### Vassoi di jamon bellota (pata negra) con formaggio Manchego

Plateaux de jambon bellota (pata negra) et fromage Manchego Platters of jamon bellota (pata negra) and manchego cheese

#### Vassoi di burrata

Plateaux de burrata Platters of burrata

#### Vassoi di calamari fritti, gamberoni alla brace, costolette di agnello alla scottadito

Plateaux de calmars frits, crevettes grillées et côtes d'agneaux aux fines herbes Platters of fried calamari, grilled jumbo shrimp, seasoned lamd chops

#### Vassoi di zampe di granchio

Plateaux de pattes de crabe royal Platters of alaskan king crab legs

#### **INTERMEZZO**

#### Risotto vialone nano ai funghi porcini

Risotto vialone nano aux champigons cèpes Risotto vialone nano with porcini mushrooms

#### **PIATTO PRINCIPALE**

#### Filetto di manzo Angus, riduzione al vinaiolo

Filet mignon Angus et réduction de vin rouge Angus ribeye(bone-in), red wine reduction

#### DOLCI

#### Piatto di formaggi regionali e noci

Assiette de fromages régionaux et noix de grenobles Assorted regional cheese plate with walnuts

#### Tiramisu Da Vinci

#### CANAPÉS DA VINCI

Prosciutto di Parma roulés servis avec grissini et roquette Rolled Prosciutto di Parma with grissini and arugula

Prosciutto pata negra

Foccacia Da Vinci, olives assorties Focaccia Da Vinci, assorted olives

Salsiccia cacciatore (épicé) Spicey cacciatore sausage

Bruschetta avec mozzarella di Bufala Bruschetta with mozzarella di Bufala

Macaroni au fromage avec homard Mac & cheese with lobster

Variété d'arancinis Variety of arancini

Mini sandwich au porc effiloché Pulled pork sliders

Mini sandwich au boeuf Kobe Kobe beef sliders

Mini sandwich au homard Lobster sliders

Tartare de saumon Salmon tartar

Tartare de thon Tuna Tartare

#### CANAPÉS DA VINCI

Beignets de crabe Crab cakes	
Assortiment de sushis Assorted sushi	
Crevettes tempura Shrimp Tempura	
Crevettes Géantes de Madagascar U6-8, miel, moutarde et sauce Jumbo Madagascar shrimps U6-8, honey, mustard, limoncello sauc	
Côtelettes d'agneau grillées, huile d'olive infuse a l'ail et romarin Grilled lamb chops, garlic and rosemary infused olive oil	
Huîtres canadiennes avec sauce mignonette Lucky line canadian oysters with a mignonette sauce	
Huîtres Rockefeller Oysters Rockefeller	
Pattes de crabe de l'Alaska, ail, vin blanc et ciboulette Alaskan king crab legs, garlic, white wine and chives	
Poulet style général Tao avec graines de sésames noires et blanch General Tao style chicken with black and white sesame seeds	nes

## Modalités

Modalities

## Bordereau de dépôt/Deposit slip

#### PAR CARTE DE CRÉDIT/ BY CREDIT CARD

S'il vous plait, veuillez remplir le formulaire ci-dessous et consulter la politique d'annulation à la page suivante. Veuillez nous retourner le formulaire signé par courriel à l'adresse: inquiry@davinci.ca

Please fill in the information below and read the cancellation policy on the next page. Please return the signed form by email at <a href="mailto:inquiry@davinci.ca">inquiry@davinci.ca</a>.

NOM DE L'ENTREPRISE / COMPANY NAME	
DATE DE RÉSERVATION / DATE OF RESERVATION	
NOMBRE D'INVITES / NUMBER OF GUESTS	
# DE CARTE DE CRÉDIT/ CREDIT CARD #	
NOM SUR LA CARTE / CARDHOLDER NAME	
DATE D'EXPIRATION / EXPIRY DATE	
CVV 3 (4 CHIFFRES FOR AMEX)	
NUM TEL CELULAIRE / CELL PHONE NUMBER	

Voici le montant du dépôt qui sera prélevé de votre carte en fonction du nombre de vos invités. Here is the amount that will be deducted from your credit card depending on your number of guests:

\$1500 POUR DES GROUPES DE 10 to 20 guests

\$3,000 POUR DES GROUPES DE 21 to 30 guests

\$4,000 POUR DES GROUPES DE 31 to 50 guests

\$5,000 POUR DES GROUPES DE 51 to 60 guests

Pour les groupes de 60 invités et plus, le montant du dépôt sera à discuter avec l'administration. Deposits for groups of 60 guests and more, to be discussed with management.

Vous devrez nous reconfirmer le nombre exact d'invités au moins 72 heures avant le début de l'événement. Ce nombre représentera le nombre minimum d'invités qui vous sera facturé.

We ask that the number of guests be confirmed maximum 72 hours prior to the event. This number will represent the minimum number of guests that will be billed.

Le montant de l'acompte versé sera remboursé ou déduit de la facture finale The amount of the deposit will be deducted from reimbursed or deducted from your final invoice

(Tous les prix des menus excluent les frais de pourboire de 15 % et les frais d'administration/et salle de 5 % sur la facture totale/finale - les taxes sont également exclues)

## Politiqued'annulation / Cancelation policy

Veuillez-nous avisez dans les plus brefs délais concernant tout changement à votre réservation.

- 1. Dans le cas de l'annulation ou changement de date d'un groupe, d'un événement spécial, de la réduction du nombre d'invités ou de tout autre type de réservation, Ristorante Da Vinci se réserve le droit de vous charger des frais d'annulation.
- 2. Pour confirmer votre réservation, vous devrez nous faire parvenir un dépôt par carte de crédit en remplissant le formulaire de la page précédente, Le montant de l'acompte versé sera remboursé ou déduit de la facture finale
- 3. Si vous devez annuler votre réservation, vous devrez nous prévenir au moins 30 jours à l'avance, sinon il nous sera impossible de vous rembourser votre dépôt. De plus, la réservation ne peut pas être modifiée à une date ultérieure, des frais d'annulation s'appliqueront toujours.
- 4. Vous devrez nous reconfirmer le nombre exact d'invités au moins 72 heures avant le début de l'événement. Ce nombre représentera le nombre minimum d'invités qui vous sera facturé.
- 5. Si la réservation n'est pas annulée dans un délai de 30 jour avant le début de l'événement, nous vous facturerons le montant équivalent à un repas par personne Du menu de groupe sélectionné. Par contre, si aucun menu de groupe n'a été sélectionné, le montant de l'annulation sera de 100\$ par personne.
- 6. Les frais d'annulation reflètent les frais engagés par Ristorante Da Vinci en termes de personnel, de nourriture ou de boisson réservés ou commandés spécialement pour votre groupe, et refusant d'autres demandes pour la même date
- 7. Le montant des frais d'annulation sera prélevé sur la carte de crédit utilisée pour confirmer votre réservation.
- 8. Nous vous aviserons si des frais d'annulation ont été chargés sur votre carte de crédit.

Signature du titulaire*:	Date:

Nous vous remercions pour votre réservation. Une copie de votre reçu de carte de crédit vous sera envoyée par courriel ou par télécopieur.

<sup>\*</sup> En apposant votre signature sur ce document vous acceptez les termes et conditions de notre politique d'annulation.

## Politiqued'annulation / Cancelation policy

Please notify us as soon as possible regarding any changes to your reservation.

- 1. In the event of cancellation or change of date of a group, special event, reduction in the number of guests or any other type of reservation, Ristorante Da Vinci reserves the right to charge you cancellation fees.
- 2. To confirm your reservation, you will need to send us a deposit by credit card by completing the form on the previous page. The amount of the deposit paid will be refunded or deducted from the final invoice
- 3. If you need to cancel your reservation, you must notify us at least 30 days in advance, otherwise we will not be able to refund your deposit. Additionally, the reservation cannot be changed to a later date, cancellation fees will still apply.
- 4. You will need to reconfirm the exact number of guests at least 72 hours before the start of the event. This number will represent the minimum number of guests you will be charged.
- 5. If the reservation is not canceled within 30 days before the start of the event, we will charge you the amount equivalent to one meal per person From the selected group menu. However, if no group menu has been selected, the cancellation amount will be \$100 per person.
- 6. Cancellation fees reflect the costs incurred by Ristorante Da Vinci in terms of staff, food or drink reserved or ordered specially for your group, and refusing other requests for the same date
- 7. The cancellation fee will be charged to the credit card used to confirm your reservation.
- 8. We will notify you if cancellation fees have been charged to your credit card.

# Nous joindre

### **INFORMATIONS GÉNÉRALES**

514 874-2001

www.davinci.ca 1180 Bishop, Montréal, Québec H3G 2E3

### **ÉVÉNEMENTS CORPORATIFS OU PRIVÉS**

514 874-2001

Inquiry@davinci.ca



Da Vinci Restaurant



davincimtl



