

RISTORANTE DA VINCI®



TROUSSE D'INFORMATIONS POUR LES ÉVÉNEMENTS
BROCHURE KIT FOR EVENTS

Table des matières / Table of contents

Bienvenue chez Da Vinci / Welcome to Da Vinci

Votre événement chez Da Vinci / Your event at Da Vinci	4
Salles / Rooms	5
Menus	13-20
Modalités / Payment methods	22
Nous joindre / Contact us	24

Situé dans un magnifique bâtiment victorien en pierre grise de trois étages datant du XIX^e siècle, au cœur du centre-ville de Montréal, le Ristorante Da Vinci se trouve à proximité de tous les grands hôtels et à quelques pas du Centre Bell. Depuis plus de 65 ans, le Ristorante Da Vinci est une destination gastronomique incontournable et une véritable institution culinaire à Montréal.

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 19th 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 65 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 »***

“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

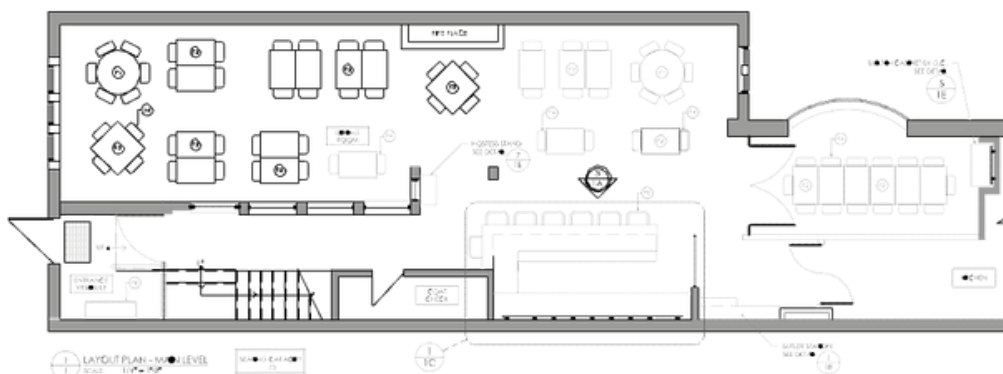
Située à l'étage principal du restaurant, la salle à manger spacieuse et enchantresse vous permettra de vous détendre sur des chaises très confortables tout en appréciant la gastronomie en bonne compagnie.

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 seated



La Salle Léonard

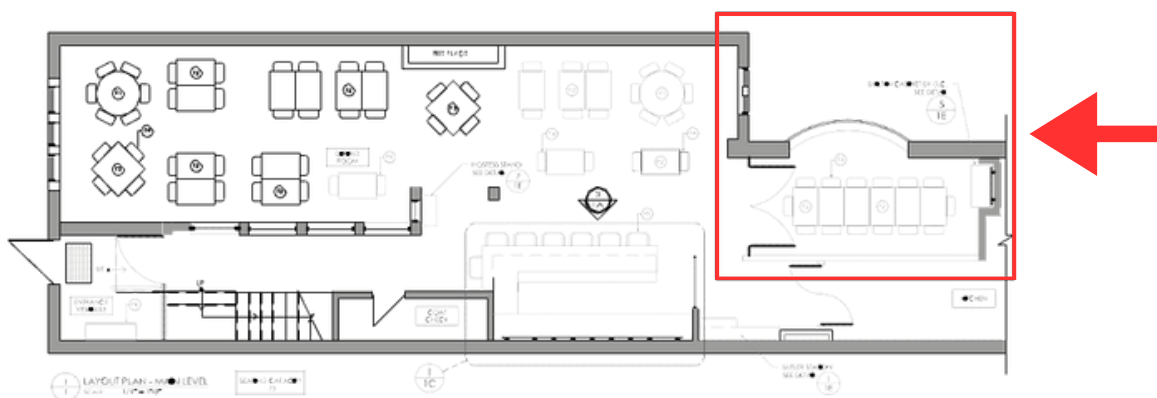
Située à l'étage principal du restaurant, une salle privée spacieuse et extravagante située à l'intérieur de la salle à manger. L'espace idéal pour se détendre sur des chaises très confortables tout en appréciant la gastronomie en bonne compagnie.

The Leonardo Room

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

Salle Privée: 14 personnes assises

Private room: 14 people seated



Les Salles Privées

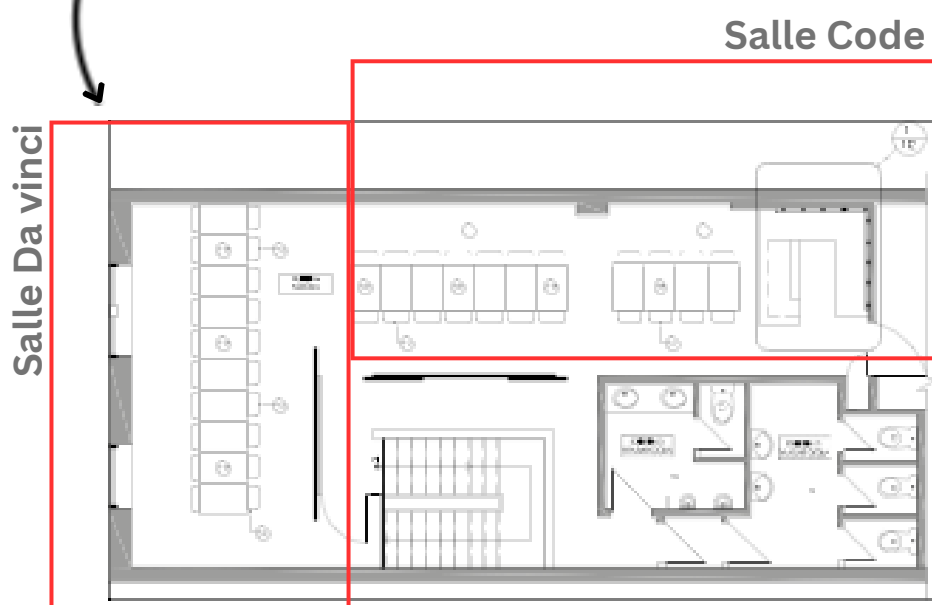
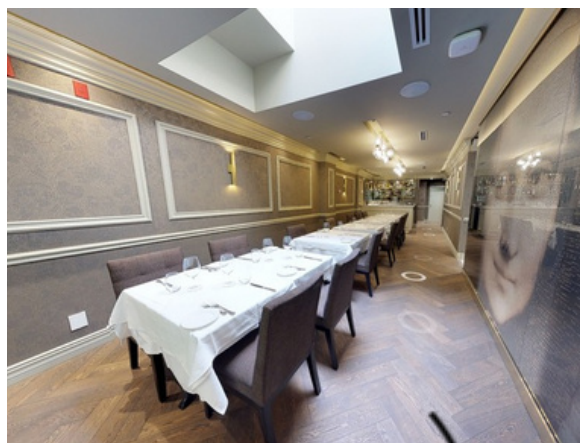
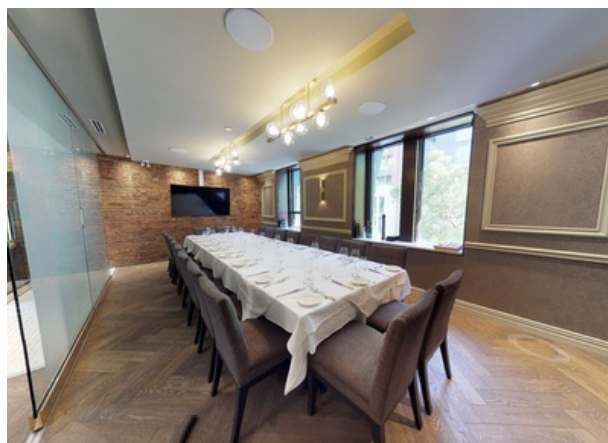
Ces salles aux décors uniques, munies d'un projecteur de 50 pouces et d'une connexion WiFi, sont faciles à métamorphoser afin d'offrir une multitude de possibilités pour vos réunions d'affaires.

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

Monalisa Room: 50 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:** 30 people (seated) or 40 people for a cocktail (dinner party style)



Étage entier : salle Mona Lisa

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

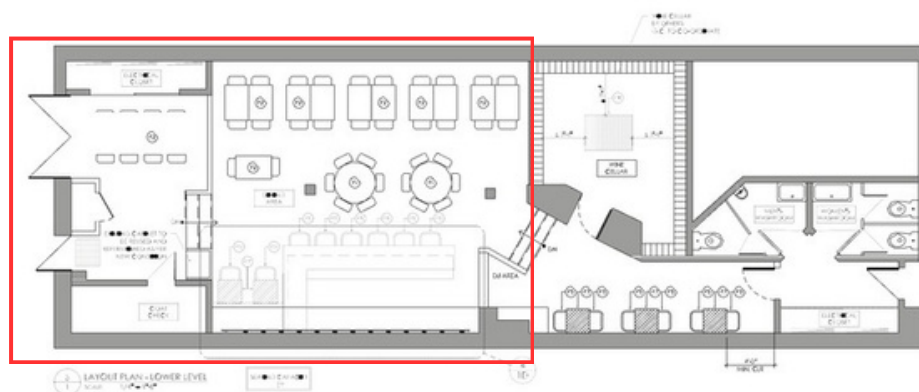
Capacity: 40 people seated
Cocktail dinner party: 60 people

Accès à la terrasse privée

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

Access to the private terrace

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



**CLIQUEZ ICI POUR UNE VISITE
VIRTUELLE**



CLICK HERE FOR A VIRTUAL TOUR



Menus





Menus de Groupe

OPTION 1

* Ajoutez les 4 canapés Classique* Da Vinci avant votre repas (6,00 \$ / par personne)
(*Bruschetta, olives, saucisson cacciatore sec, cubes de parmesan Reggiano)

Veillez sélectionner / please select

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

ANTIPASTI

Veillez sélectionner 2 options / Please select 2 options

- ☐ **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
- ☐ **Tonno in crosta di spezie, insalatina di finocchio e aranci, condimenti ai agrumi**
Thon en croûte d'épice cajun, salade d'oranges et fenouil, vinaigrette aux agrumes
Tuna loin crusted in cajun spice, orange and fennel salad, citrus vinaigrette
- ☐ **Sottili fette di bresaola condite con limone e olio d'oliva extra vergine.**
Fines tranches de bresaola, arrosées de citron et d'huile d'olive extra-vierge.
Thinly sliced air-dried beef, drizzled with lemon and extra-virgin olive oil.
- ☐ **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

Veillez sélectionner 1 option / Please select 1 option

- ☐ **Mezzi paccheri con salsa di pomodoro San Marzano e basilico fresco**
Mezzi paccheri à la sauce tomate San Marzano et basilic frais
Short paccheri pasta with San Marzano tomato sauce and fresh basil
- ☐ **Rigatoni con funghi prataioli, tartufo nero, scaglie di Parmigiano Reggiano**
Rigatoni, Champignons pleurottes, truffe noire, flocons de parmesan Reggiano
Rigatoni, king oysters mushroom, black truffle, Parmigiano Reggiano shavings
- ☐ **Ravioli di zucca fatti in casa con burro nocciola, foglie di salvia croccante e polvere di pistacchio**
Homemade butternut squash ravioli with brown butter, crispy sage, and pistachio dust
Raviolis à la courge musquée, beurre noisette, sauge croustillante et poudre de pistache
- ☐ **Risotto al zafferano piselli, spinaci, asparagi e crema di Parmigiano**
Risotto au safran petits pois, épinards, asperges et crème de parmesan
Saffran risotto with green peas, spinach, asparagus and Parmigiano cream

Menus de Groupe

(OPTION 1 continuation/continued..)

PIATTI PRINCIPALI *All mains are served with vegetables*
Tous les plats principaux sont servis avec des légumes

Veillez sélectionner 2 options / Please select 2 options

-
- ☐ **Salmone in crosta di funghi misti , purè di patate gialle**
Saumon en croute de champignons , purée de pommes de terre
Salmon in a mushroom crust, Mashed potato
 - ☐ **Pesce Bianco Del Mercato**
Poisson Blanc Du Jour
White Fish Of The Day
 - ☐ **Petto di pollo di grano, pomodori secchi, olive calabrese**
Suprême de volaille (de grain), tomates séchées, olives à la Calabrese
Grain fed chicken supreme, sun-dried tomatoes, Calabrese olives
 - ☐ **Bavetta di manzo al pepe verde con patatine dorate**
Bavette de bœuf au poivre vert servie avec pommes de terre
Angus flank steak in green peppercorn sauce with Mashed potato

Veillez sélectionner 1 option végétarienne / Please select 1 vegetarian option

- ☐ **Cavatelli al pesto di basilico, Parmigiano Reggiano e pinoli tostati**
Cavatelli pasta tossed in basil pesto, Parmigiano Reggiano, and toasted pine nuts
Cavatelli au pesto de basilic, parmesan Reggiano et pignons grillés
- ☐ **Mezzi Rigatoni, melanzane e crema di mascarpone**
Pâtes Rigatoni avec Aubergines et crème de mascarpone
Rigatoni pasta with eggplant, Mascarpone cream
- ☐ **Mezzi paccheri con salsa di pomodoro San Marzano e basilico fresco**
Short paccheri pasta with San Marzano tomato sauce and fresh basil
Mezzi paccheri à la sauce tomate San Marzano et basilic frais

DOLCI

Veillez sélectionner 1 option / Please select 1 option

-
- ☐ **Duo Da Vinci**
(mini cannoli & crème brûlée)
 - ☐ **Sorbetto di mango, biscotto pavesini**
Sorbet de mangue, biscuit pavesini
Mango sorbet with pavesini italien cookie
 - ☐ **Frutti di bosco, zabaione di Frangelico**
Fruits des champs, sabayon au Frangelico
Fresh berries, Frangelico sabayon
 - ☐ **Crème brûlée**

Menus de Groupe

OPTION 2

* Ajoutez les 4 canapés Classique* Da Vinci avant votre repas (6,00 \$ / 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

Veuillez sélectionner 2 options / Please select 2 options

- ☐ **Polpo alla brace con insalatina di ceci, micro coriandolo**
Pieuvre grillée, salade de pois chiches, micro coriandre
Grilled octopus with chick pea medley, micro coriander
- ☐ **Burrata con, pepperoni arrostiti, crostini , erbette**
Burrata avec poivrons grillées, crostini aux fines herbes
Burrata, roasted peppers, herbed crostini
- ☐ **Carpaccio di manzo « all'emiliana »**
Tranches minces de filet de boeuf Angus crues d'huile d'olive, de copeaux de fromage Parmigiano Reggiano
Thin slices of Angus beef tenderloin seasoned with lemon juice, olive oil, Parmigiano Reggiano cheese
- ☐ **Carciofi, funghi prataioli , rucola, e balsamico invecchiato**
Artichauts, champignons pleurottes, et balsamique vieilli
Artichokes, oyster mushrooms, and aged balsamic

INTERMEZZO

Veuillez sélectionner 1 option / Please select 1 option

- ☐ **Cavatelli freschi al ragù di vitello con Parmigiano Reggiano**
Fresh cavatelli pasta with slow-braised veal ragù and Parmigiano Reggiano
Cavatelli frais au ragù de veau mijoté et parmesan Reggiano
- ☐ **Ravioli di zucca fatti in casa con burro nocciola, foglie di salvia croccante e polvere di pistacchio**
Homemade butternut squash ravioli with brown butter, crispy sage and pistachio dust
Raviolis à la courge musquée, beurre noisette, sauge croustillante et poudre de pistache
- ☐ **Risotto al Piselli e Ragù d'Agnello**
Risotto aux petits pois verts et ragù d'agneau braisé
Risotto with green peas and braised lamb ragù
- ☐ **Mezzi paccheri con salsa di pomodoro San Marzano e basilico fresco**
Short paccheri pasta with San Marzano tomato sauce and fresh basil
Mezzi paccheri à la sauce tomate San Marzano et basilic frais
- ☐ **Teglia di melanzane al forno con pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala e basilico fresco**
Baked eggplant layered with San Marzano tomato, buffalo mozzarella, and fresh basil
Gratin d'aubergines au coulis de tomates San Marzano, mozzarella di bufala et basilic frais

Menus de Groupe

(OPTION 2 continuation/continued..)

PIATTI PRINCIPALI *All mains are served with vegetables*
Tous les plats principaux sont servis avec des légumes
Veuillez sélectionner 2 options / Please select 2 options

- ☐ **Pesce bianco del mercato al forno, limone, vino bianco, capperi**
Poisson blanc du jour, citrons, câpres, vin blanc
White fish of the day, lemon, white wine capers
- ☐ **Bistecca di Manzo New York Cut**
Faux-filet (sans os) (spécialité de la maison)
Angus Beef New York Cut
- ☐ **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
- ☐ **Filetto di vitello scottato al pepe verde, con salsa al brandy e patate**
Pan-seared veal tenderloin with green peppercorn brandy sauce and mash potatoe and veggies
Filet de veau poêlé sauce au poivre vert, pommes de terre et légumes

Veuillez sélectionner 1 option végétarienne / Please select 1 vegetarian option

- ☐ **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
- ☐ **Risotto con melanzane, spinaci e Pecorino**
Risotto avec aubergines, épinards et fromage Pecorino
Risotto with eggplant, spinach and Pecorino cheese
- ☐ **Mezzi paccheri con salsa di pomodoro San Marzano e basilico fresco**
Short paccheri pasta with San Marzano tomato sauce and fresh basil
Mezzi paccheri à la sauce tomate San Marzano et basilic frais

DOLCI

Veuillez sélectionner 1 option / Please select 1 option

- ☐ **Tiramisu Da Vinci**
- ☐ **Duo Da Vinci**
(mini cannoli & crème brûlée)
- ☐ **Cheesecake Da Vinci**
Gâteau au fromage Maison
- ☐ **Sformatino di cioccolato Con Frutti di bosco**
Fondant au chocolat et Fruits des champs
Baked chocolate mousse served with Fresh Berries

ANTIPASTI

Une assiette individuelle raffinée composée d'une sélection de nos antipasti signatures :

- Côtelettes d'agneau grillée – marinée aux herbes, finition au jus de romarin
- Prosciutto di Parma – tranché finement, affiné 18 mois
- Burrata & Tomates anciennes – burrata crémeuse, basilic et huile d'olive extra-vierge
- Crevette cocktail – crevette pochée servie avec sauce cocktail aux agrumes
- Carpaccio de bœuf – bœuf Angus tranché finement, roquette, Parmigiano Reggiano, huile citronnée
- Tartare de thon (crudo) – thon de qualité sashimi, légèrement assaisonné de citrus, fleur de sel et huile d'olive

A refined individual tasting plate featuring a selection of Da Vinci's signature antipasti:

- Grilled Lamb Chop – herb-marinated and finished with a rosemary reduction
- Prosciutto di Parma – thinly sliced, aged 18 months
- Burrata & Heirloom Tomatoes – creamy burrata with basil and extra-virgin olive oil
- Shrimp Cocktail – poached shrimp with a citrus-infused cocktail sauce
- Beef Carpaccio – paper-thin Angus beef, arugula, Parmigiano Reggiano, lemon oil
- Tuna Crudo – sushi-grade tuna lightly dressed with citrus, sea salt, and olive oil

INTERMEZZO **Veillez sélectionner 1 option / Please select 1 option**

Gnocchi con funghi prataioli, tartufo nero, scaglie di Parmigiano Reggiano

Gnocchi maison, champignons pleurottes, truffe noire, flocons de parmesan Reggiano

Homemade gnocchi, king oysters mushroom, black truffle, Parmigiano Reggiano shavings

Ou/or

Teglia di melanzane al forno con pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala e basilico fresco

Baked eggplant layered with San Marzano tomato, buffalo mozzarella, and fresh basil

Gratin d'aubergines au coulis de tomates San Marzano, mozzarella di bufala et basilic frais

PIATTI PRINCIPALI

All mains are served with vegetables

Tous les plats principaux sont servis avec des légumes

Pesce bianco del mercato al forno, limone, vino bianco, capperi

Poisson blanc du jour, citrons, câpres, vin blanc

White fish of the day, lemon, white wine capers

Ou/or

Filetto di manzo Angus 1855

Filet de boeuf Angus Sauce Vin Rouge

Angus beef tenderloin Red Wine Reduction sauce

Ou/or

Filetto di vitello scottato al pepe verde, con salsa al brandy e patate

Pan-seared veal tenderloin with green peppercorn brandy sauce and mash potatoe

Filet de veau poêlé au poivre vert, sauce au brandy et pommes de terre

Ou/or

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

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

Menus de Groupe

OPTION 4

ANTIPASTI FAMILY STYLE / Antipasti servis en style familial

Vassoi di Proscitto di parma e formaggio Manchego

Plateaux de Proscitto di parma et fromage Manchego

Platters of Proscitto di parma 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

INTERMEZZO **Veuillez sélectionner 1 option / Please select 1 option**

Gnocchi con funghi prataioli, tartufo nero, scaglie di Parmigiano Reggiano

Gnocchi maison, champignons pleurottes, truffe noire, flocons de parmesan Reggiano

Homemade gnocchi, king oysters mushroom, black truffle, Parmigiano Reggiano shavings

Ou/or

Teglia di melanzane al forno con pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala e basilico fresco

Baked eggplant layered with San Marzano tomato, buffalo mozzarella, and fresh basil

Gratin d'aubergines au coulis de tomates San Marzano, mozzarella di bufala et basilic frais

PIATTI PRINCIPALI

All mains are served with vegetables

Tous les plats principaux sont servis avec des légumes

Pesce bianco del mercato al forno, limone, vino bianco, capperi

Poisson blanc du jour, citrons, câpres, vin blanc

White fish of the day, lemon, white wine capers

Ou/or

Filetto di manzo Angus 1855

Filet de boeuf Angus Sauce Vin Rouge

Angus beef tenderloin Red Wine Reduction sauce

Ou/or

Filetto di vitello scottato al pepe verde, con salsa al brandy e patate

Pan-seared veal tenderloin with green peppercorn brandy sauce and mash potatoe

Filet de veau poêlé au poivre vert, sauce au brandy et pommes de terre

Ou/or

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

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

CANAPÉS DA VINCI

Hors d'Oeuvres

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

Prosciutto pata negra

Da Vinci Canapé
Bruschetta, olives, saucisson cacciatore sec, cubes de parmesan Reggiano

Bruschetta avec mozzarella di Bufala
Bruschetta with mozzarella di Bufala

Macaroni au fromage avec homard Mac &
cheese with lobster

Variété d'arancinis Mini
Variety of arancini

Mini sandwich au boeuf
Kobe Kobe beef sliders

Sandwich au
homard Lobster
sliders

Tartare de saumon
Salmon tartar

Tartare de thon
Tuna Tartare

CANAPÉS DA VINCI

Hors d'Oeuvres

Beignets de crabe
Crab cakes

Crevettes tempura
Shrimp Tempura

Crevettes Géantes de Madagascar U6-8, miel, moutarde et sauce limoncello
Jumbo Madagascar shrimps U6-8, honey, mustard, limoncello sauce

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 blanches
General Tao style chicken with black and white sesame seeds

Politique d'annulation / Cancellation 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.

Politique d'annulation / Cancellation 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 Texto.

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

Nous joindre

INFORMATIONS GÉNÉRALES

514 874-2001

www.davinci.ca

1180 Bishop, Montréal, Québec H3G 2E3

ÉVÉNEMENTS CORPORATIFS OU PRIVÉS

Vince Amodeo

514 874-2001

Inquiry@davinci.ca



[Da Vinci Restaurant](#)



[@davincimtl](#)

