

20
24

OFFRE CORPORATIVE



RESTAURANT
LOUNGE
TERRASSE

www.restaurant3.ca
jeanneh@cogirrestaurants.ca

PRÉSENTATION

Vos événements, notre savoir-faire



RESTAURANT
LOUNGE
TERRASSE

Qui sommes nous ?

Situé au 2^e étage de la tour Humaniti en plein coeur de Montréal, le restaurant h3 met de l'avant les artisans québécois, ceux et celles qui dévouent leur passion au service d'une cuisine de territoire apprêtée avec créativité. À travers nos 3 espaces de restauration, nous proposons un rapport humain chaleureux, une ambiance conviviale et décontractée, une cuisine locale et évoluée, ainsi qu'un programme en vin de prestige, en plus d'une sélection de vins québécois, sans oublier une maîtrise de la mixologie contemporaine.

Nos équipes sont menées par le **chef partenaire Jean-Sébastien Giguère**.

***Veuillez noter que les informations suivantes sont assujetties à changement pendant la période du temps des fêtes (décembre).*



SALON PRIVÉ

Le petit h

L'espace idéal pour :

Diner ou Souper entre ami(e)s, en famille, Réunion d'entreprise, Diner ou Souper d'affaires.



SALON PRIVÉ

Le petit h

Idéal pour les petits comités, ce salon vous offre l'intimité dont vous avez besoin. Vue sur la salle de restaurant, ainsi que sur le Palais des Congrès, vous profiterez de l'expérience h3 de manière privilégiée et à votre rythme.

Période d'accueil :	Petit-déjeuner Tous les jours	Midi Mardi au vendredi	Soir Mardi au samedi
Heures d'accueil :	7h30 - 10h30 doit être libéré à 11h maximum	11h30 - 13h30	17h00 - 23h00 doit être libéré à 23h maximum
Capacité maximale :	6 personnes minimum requis 2 personnes	6 personnes minimum requis 2 personnes	6 personnes minimum requis 2 personnes
Frais de salle :	250\$	250\$	250\$

*Aucun montant de dépenses minimales n'est exigé pour le salon petit h



Le + :

Dans ce salon, il est possible de contrôler la musique de façon indépendante.

SALON SEMI-PRIVÉ

Le salon Riopelle

L'espace idéal pour :

Vos fêtes de bureau, souligner un évènement type anniversaire ou fiançaille, repas d'entreprise, ou simplement pour le plaisir de se rassembler en grand groupe.



SALON SEMI-PRIVÉ

Le salon Riopelle

Situé dans notre restaurant, cet espace lumineux semi-privatif fermé par un rideau offre un panorama incroyable sur la place Jean-Paul Riopelle et les couleurs du Palais des congrès. Une ambiance chaleureuse et raffinée pour vivre un moment privilégié au centre-ville de Montréal !

Période d'accueil :	Midi Mardi au vendredi	Soir Mardi au samedi
Heures d'accueil :	11h30 - 13h30 doit être libéré à 16h maximum	17h00 - 23h00 doit être libéré à 23h maximum
Capacité maximale :	24 personnes minimum requis 10 personnes	24 personnes minimum requis 10 personnes
Frais de salle :	250\$	250\$



Le + :

Dans ce salon, il est possible de d'installer un écran et de contrôler la musique de façon indépendante.

La salle de restaurant

L'espace idéal pour :

Vous rassembler en grand groupe, réaliser des conférences ou d'autres événements, vivre une expérience culinaire et viticole dans un oasis urbain montréalais.



La salle de restaurant

Nous vous offrons la possibilité de privatiser la totalité du restaurant h3. L'immense baie vitrée propose une vue splendide sur la place Riopelle, le Palais des Congrès et l'oeuvre de Marc Séguin "H Anima", tout en apportant une luminosité parfaite pour le bonheur de vos convives. Tel un oasis en milieu urbain, le confort de notre mobilier et l'excellence de nos équipes sauront satisfaire vos besoins.

Période d'accueil :

Midi

Soir

Lundi au samedi

mardi au samedi

Heures d'accueil :

11h30 - 13h30

17h00 - 23h00

doit être libéré à 16h maximum

doit être libéré à 23h maximum

Capacité maximale :

95 personnes

95 personnes

SALON PRIVÉ

Le lounge h3

L'espace idéal pour :

Vos fêtes de bureau, souligner un événement type anniversaire, cocktail dinatoire, grande occasion, se détendre dans une ambiance feutrée.





SALON PRIVÉ

Le lounge h3

C'est au 2e étage de la tour que vous aurez l'occasion de privatiser l'espace lounge pour votre événement. Une atmosphère tamisée, décontractée et bercée par nos oeuvres d'arts de sélection. L'immense baie vitrée offre une superbe vue sur l'espace vert Humaniti.

Période d'accueil :	5 @ 7 Mardi au samedi	Soirée Mardi au samedi
Heures d'accueil :	17h00 - 19h00 doit être libéré à 19h30 maximum	17h00 - 23h00 doit être libéré à 23h30 maximum
Capacité maximale :	150 personnes	150 personnes
Privatisation obligatoire :	80 personnes et plus	80 personnes et plus
Dépenses min. exigées :	5 000\$	10 000\$



Réservez au Lounge h3 sans le privatiser. Écrivez-nous à :
jeanneh@cogirrestaurants.ca

SALON PRIVÉ

La table Hanima

La table Hanima est incontestablement le coeur du restaurant h3. En compagnie d'un de nos talentueux sommeliers, vous pourrez contempler nos 1500 références de vins, déguster votre apéritif/digestif, voire y faire palpiter vos papilles avec une préparation du Chef. Un endroit comme nulle part ailleurs à Montréal.

Cet espace peut accueillir un maximum de 5 personnes, pour des formules en apéritif et/ou digestif, le temps d'instant.





ALC. 13.5% BY VOL.

Morgon

M. & C. Lapiere à Villié-Morgon (B)

GRAND VIN DE BOURGOGNE

2019

GEVREY-CHAMBEREN

1^{ER} CRU

LAVAUZ-ST-JACQUES

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

DOMAINE TAWSE

PAR PASCAL MARCHAND

Hand holding a glass of red wine.

Fork and knife on a napkin.

SALON PRIVÉ

Terrasse h3

Notre espace Terrasse est maintenant couverte et chauffé ! Situé au 9^e étage de la tour Humaniti, elle offre un panorama exceptionnel sur le centre-ville. Bar, piscine, et espaces de restauration, tout y est pour vos événements les plus branchés !

Capacité de 150 personnes



Informez-vous sur les options de privatisation



PRÉSENTATION

Menus

Nos formules SOIR :
3 SERVICES | 69\$

Sashimi de hamachi | argousier
Tataki de bœuf IPE | noyer noir

-

Cavatelli ricotta | salsa tartufata | pleurotes
Magret de canard vieilli | datte | sauce Reform
Pêche du moment | courge | huile aux herbes |
pamplemousse

-

Crème brûlé de nos érables
Gâteau au fromage | pommes | cidre

PRÉSENTATION

Menus

Nos formules SOIR :
4 SERVICES | 75\$

Potage du moment | croutons briochés

-

Sashimi de hamachi | argousier

Tataki de bœuf IPE | noyer noir

-

Cavatelli ricotta | salsa tartufata | pleurotes

Magret de canard vieilli | datte | sauce Reform

Pêche du moment | courge | huile aux herbes |
pamplemousse

-

Crème brûlé de nos érables

Gâteau au fromage | pommes | cidre

PRÉSENTATION

Menus

Nos formules MIDI :
3 SERVICES | 44\$

Potage du moment | croutons briochés
Tartare de bœuf IPE | betteraves confites
Verdure | vinaigrette babeurre | concombre

-

Risotto à la courge | burrata | pleurotes
Fettucine | Alfredo | parmesan | crevettes nordiques

Bœuf braisé IPE | aligot | nantaises

Saumon saisi | crème de poireau | mujol

-

Dessert du jour

PRÉSENTATION

Menus

Nos formules CANAPÉS:

FROID (52\$/dz)

Tataki de poisson | salsa verde | échalote bonbon
Tartare de légumes | beurre de cajou
Tartare de bœuf | mayo truffée | confiture jaune d'œuf
Concombre hummus | Grenoble aux épices
Brioche | ricotta aux herbes | chorizo

CHAUD (52\$/dz)

Foccacia | peperonata | Louis d'Or
Cromesquis bœuf | aioli au persil
Crevettes panko | mayo Gorla
Fondue parmesan | chutney de poire
Shitake | nori | mayo safran

PLANCHES | PLATEAUX

Huîtres à la dz | raifort sapin | mignonette 42\$/dz
Charcuteries du moment | condiments boréals | pain 60\$ la planche
(pour 4 à 6 personnes)
Fromages d'ici | pikel de champignons | chutney des récoltes | croutons
60\$ (pour 4 à 6 personnes)

Autres options



Menu dégustation :

5 services 75\$/personne | 7 services 95\$/personne

Menu qui varie de façon mensuelle avec les arrivages saisonniers.

4 verres

6 verres



Sommelier

+40\$

55\$ par pers

Les classiques

+70\$

90\$ par pers

Produits d'exception

+100\$

150\$ par pers



Restriction alimentaire et
option végétarienne sur demande.



Assiette de fromages du Québec 100g
avec gel de fruit et craquelins
18\$ pers.



Possibilité d'apporter votre gâteau
Frais de coupe de 5\$/personne



Autres options

Cocktails

Coupon 12\$

Bière | Vin blanc | Vin rouge
Spiritueux de base

Coupon 16\$

Bière importée
Vin blanc + | Vin rouge +
Cocktail classique
Kir royal

Vins

BLANC

Western Cape chenin blanc 2022, Reyneke 65\$
Val de Loire Beaudry-Dutour, Sauvignon blanc 65\$
Pinot Grigio Delle Venizie, Colle Corviano 65\$
Côtes du Jura Grand Minéral 2021 (Chardonnay) 68\$
Beamsville bench 2021, Malivoire (Chardonnay) 75\$
Sancerre Sacro-Saint, Domaine Franck Millet 95\$
Chablis La perle de Baudoïn 2022, Baudoïn Millet 95\$

ROUGE

Minervois l'Autan 2021, Château Maris (syrah, grenache) 55\$
Alicante Bajel Pirata, Portugal (monastrell) 60\$
Côtes du Rhône 2021, Pierre Amadiou 68\$
Chianti Superiore 2020, Castello del Trebbio 70\$
Ventoux, Terrasse Château Pesquié, (grenache, syrah) 70\$
California Cabernet Sauvignon 2021 Angéline 80\$
Bordeaux supérieur Costes 2016 Feret Lambert 85\$

BULLES

Cava NM, Can Xa 70\$
Champagne Brut Classique NM, Deutz 140\$





OPTIONS ET CONTACT

Autres options

Votre événement nécessite des prestations supplémentaires ?



Service de valet

15\$ par voiture en mentionnant
votre réservation au restaurant

*Pourboire en sup



Matériel audio-visuel

Télévision 55pouces - 250\$
Micro sans fil- 100\$



DJ et animation

info@restauranth3.ca

Besoin de chambre(s) à l'hôtel ? Nous sommes situés dans la tour de l'hôtel Humaniti. Contactez le service
aux ventes pour en apprendre plus sur les possibilités qui s'offrent à vous :

ventes@humanitihotel.com

Contact



[visite virtuelle](#)



jeanneh@cogirrestaurants.ca



1(450)502-3516



www.restauranth3.ca



**340, de la Gauchetière Ouest
Montréal, (Québec)
H2Z 0C3**

ÉVÉNEMENTS

Et bien plus !

Nos équipes sont à votre écoute pour tout événement sur-mesure.
Vos idées deviennent réalité avec h3, contactez-nous !

jeanneh@cogirrestaurants.ca | 1 (450) 502-3516



Découvrez nos autres restaurants :



**LE COUREUR
DES BOIS**
BISTRO GOURMAND



**LA CABANE
DU COUREUR**
CABANE GOURMANDE

Nous avons hâte de vous recevoir !



RESTAURANT | LOUNGE | TERRASSE

restauranth3.ca