

La Cuvée à Montréal

Ouverture du restaurant à l'Auberge Le Pomerol

Montréal – le 5 février 2015 – Membre de la bannière Hôtellerie Champêtre, l'Auberge Le Pomerol ouvre les portes sur La Cuvée. Bistro / bar à vins dans un décor rustique-moderne, le restaurant de l'Auberge accueille la clientèle depuis octobre 2014.

En partenariat avec l'Auberge Le Pomerol déjà bien établie sur le boulevard Maisonneuve à Montréal, le restaurant affilié offre des mets gastronomiques qui sauront plaire aux bouches fines de la métropole. Son menu à la carte et son menu de groupe, spécialement concoctés par le chef, répondent à tous les goûts. La carte des vins, sélectionnés avec soin par le sommelier, ravit tous les palais.

Avec sa façade juxtaposée à l'Auberge Le Pomerol et nichée au creux de murs de pierres de plus de 100 ans, La Cuvée est un restaurant chaleureux et invitant pour un 5 à 7 branché et festif, un souper entre amoureux, un encas avant/après un spectacle ou un dîner d'affaires. Le foyer et le panache amènent une atmosphère feutrée.

Menu Spécial St-valentin

Soirées Jazz tous les vendredis à partir de 19h



Photos prises lors du lancement du 28 janvier 2015. Des bouchées ont été servies (à gauche). À droite : Mario propriétaire du Pomerol, Patrick gérant du restaurant, Stéphanie sommelière, Daniel directeur général du Pomerol, Jonathan le chef, Gaston propriétaire du restaurant, Yannick directeur général d'Hôtellerie Champêtre, et Patrick au service.

À propos d'Hôtellerie Champêtre

Réunis sous une seule et même bannière, les 30 établissements du réseau Hôtellerie Champêtre sont présents dans 13 régions touristiques pour vous offrir un service complet de villégiature au Québec. Sélectionnés selon des critères rigoureux, ces établissements vous feront goûter aux plaisirs d'un accueil personnalisé, d'un confort douillet et d'une gastronomie inspirée des produits locaux.

Qualité authentique pour moments d'exception

À propos de La Cuvée

La Cuvée est un bistro/bar à vin charmant empreint d'une ambiance chaleureuse et décontractée.

Le Chef Jonathan Knafo (Queue de Cheval, L'Aromate, Pois Penché) présente une cuisine internationale simple et élégante inspirée par la gastronomie française. Le sommelier Maxim Laliberté (Le Place d'Armes, Communion, Atame) propose une sélection de vins unique et accessible, incluant des impeccables découvertes de partout dans le monde.

Une équipe professionnelle et dynamique assure un service toujours attentif et convivial. Des menus de groupe sont disponibles midi et soir et peuvent s'adapter à tous les budgets.

Situé vis-à-vis le métro Berri-UQAM et offrant un stationnement gratuit, le restaurant La Cuvée vous invite à faire l'expérience d'un moment à la fois rustique et contemporain en plein centre-ville.

À propos du Pomerol

Au centre-ville de Montréal, l'Auberge Le Pomerol, avec son décor ultra-design empreint de raffinement, se veut un petit bijou d'élégance. Dès votre arrivée, vous serez habité par un sentiment de calme et de bien-être. Vous tomberez sous le charme de notre salon « Pétrus » où un magnifique foyer de pierre vous invite à relaxer. Parmi les valeurs ajoutées aux 27 chambres confortables, mentionnons les paniers-déjeuners bien garnis à savourer dans l'intimité de votre chambre, les collations et l'accès Internet sans fil, le tout gratuitement. Dans un décor chaleureux, le restaurant La Cuvée propose une cuisine française panachée d'influences diverses.

-30-

Information :

Mathilde Linossier

Relations de presse & Marketing

514 861-4024, poste 224

communications@hotelleriechampetre.com