



# *Propositions Mariage*

## *2023*



1 866 884-0211 [www.auberge-lanaudiere.com](http://www.auberge-lanaudiere.com)  
200, chemin du Vieux-Moulin, Sainte-Émélie-de-L'Énergie, Québec J0K 2K0

Le présent document nous aidera à vous proposer les arrangements nécessaires pour la réussite de cet évènement mémorable.

Le site de l'Auberge du Vieux Moulin peut vous être réservé en exclusivité si le nombre de chambres louées pour la journée de l'évènement est d'un minimum de 20 unités.

## Tous nos forfaits comprennent :

- La salle de réception  
Nous avons une décoration de salle de base incluse dans nos prix.  
<https://auberge-lanaudiere.com/mariage-et-reception/>
- Le nappage des tables en blanc, nappes longues
- Le nappage des tables accessoires, nappes longues
- Le stationnement

Voici quelques questions auxquelles vous devrez répondre afin que nous puissions vous donner un tarif correspondant à vos besoins.

- Qui se chargera de la décoration de la salle ?  
Désirez-vous des centres de tables, des fleurs, une décoration thématique ?
- Fournirez-vous le gâteau de noces ? Sera-t-il le dessert servi lors du repas ou servi en fin de soirée ?
- Pour quelle heure vos invités sont ils conviés ?
- La célébration du mariage se tiendra-t-elle sur notre site?  
Si oui quels seront vos besoins ?
  - Table pour le célébrant,
  - Chaises pour personnes âgées,
  - A quel endroit se tiendrait la cérémonie?
- Système de son : nous planifions la cérémonie à la piscine, à l'extérieur sur le gazon, à la plage ou au complexe de spas?  
Selon le nombre de personnes, il est possible également de planifier la cérémonie dans un de nos salons.

## Suivra la cérémonie:

Le service d'un apéro au choix du client au tarif de 7\$ par personne, taxes et service en sus, soit 9,25\$ tout inclus, par personne.

Ou

Le service d'un punch alcoolisé et de petites bouchées gourmandes au tarif de 10,25\$ par personne, taxes et service en sus, soit 13,55\$ tout inclus, par personne.

Ou

Le service de vin blanc, rosé et rouge, ou de mousseux blanc ou rosé ou encore de cidre pétillant rosé et de petites bouchées gourmandes au tarif de 11,75\$ par personne taxes et service en sus, soit 15,55\$ tout inclus, par personne.

Ou

Le service d'un apéro au choix du client et de petites bouchées gourmandes au tarif de 14\$ par personne, taxes et service en sus, soit 18,50\$ tout inclus, par personne.

## Service du repas :

Celui-ci peut être servi vers 18h00, 18h30, 19h00 ou selon vos préférences. Vous trouverez nos menus à la fin de ce document.

Vous avez des invités avec des allergies ou des intolérances alimentaires ou encore, ils sont végétariens ou végétaliens, nous gèrerons avec eux au moment opportun. N'en tenez pas compte pour l'élaboration de votre menu.

## Le service du vin lors du repas :

Dès que vous aurez choisi votre menu, il sera temps de penser au choix de vin.

Il nous fera plaisir de vous remettre notre carte des vins sur demande.

Il est aussi possible de vous rendre dans une succursale de la Société des Alcools du Québec (SAQ) et de rencontrer un conseiller qui pourra vous faire différentes propositions. Il est souhaitable de vérifier avec ce représentant la disponibilité annuelle du produit. Il nous est possible d'acheter les produits demandés. Toutefois, vous devrez en assumer les frais si votre commande s'effectue 30 jours avant l'évènement.

Notre politique pour le service du vin est, le prix de la SAQ par bouteille plus 16\$, plus le service de 15% sur le prix total et les taxes applicables.

## Le service de boissons après repas :

- Bar payant par vos invités.
- Bar payant à 2\$ : chacun de vos invités devra payer 2\$ par consommation et vous assumez la différence.
- Bar ouvert à la consommation : prévoir un minimum de 4 consommations par personne. (vous payez ce que vous consommez)
- Pour un bar ouvert, durée de 3 heures, le tarif est de 45\$ par adultes, service de 15% et taxes en sus, soit un total de 59.49\$ par personne.

Vous pourriez aussi choisir le service d'une tournée de boissons diverses pour l'après-repas ou le service d'un digestif par personne.

Pour animer ou terminer la soirée, un orchestre, une discothèque mobile sont-ils nécessaires? Vous pourrez aussi terminer la soirée autour d'un feu de joie à l'extérieur ou encore dans les divers salons de l'auberge.

À quelle heure aimeriez-vous que la soirée se termine ?

1h am sans frais, 2h am 200.00\$, 3h am 300.00\$

## Hébergement :

Pour le samedi soir, le tarif de notre site web est applicable pour les séjours avec petit déjeuner d'une nuit.

Chambre luxueuse (8 unités) avec petit déjeuner pour 2 personnes, le tarif incluant le service sur les repas et les taxes est de 374.85\$ par nuit pour 2 personnes.

Chambre spacieuse (13 unités) avec petit déjeuner pour 2 personnes, le tarif incluant le service sur les repas et les taxes est de 346.48\$ par nuit pour 2 personnes.

Pour les personnes désirant arriver la veille du mariage, vous pourrez bénéficier d'un rabais de 20% du tarif de la chambre.

## Termes et conditions :

Pour confirmer votre réservation, un acompte de 1000\$ est exigé.

90 jours avant l'événement, un second dépôt totalisant 35% de la réservation est requis.

30 jours avant l'évènement un troisième dépôt totalisant 70% de la réservation est requis.

Le solde est payable le jour de votre départ.

Aucun des acomptes ou dépôt n'est remboursable.

Toutes révisions au nombre d'invités pour le repas, les décors ou les montages de salle devront nous parvenir par courriel au plus tard 15 jours avant l'évènement.

Si vous choisissez l'exclusivité du site, advenant le cas où toutes les 20 chambres ne seraient pas réservées par vos invités, vous devrez assumer le coût des chambres libres au tarif chambre seulement.

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre établissement. Soyez assurés que tout sera mis en œuvre afin de vous offrir un service professionnel de qualité.

Espérant le tout conforme à vos besoins, nous demeurons disponibles pour toutes précisions ou modifications vous étant utiles.

Veillez agréer Madame et Monsieur, nos salutations les plus cordiales.

Kevin Fournier  
Yves Marcoux  
Propriétaires

## Les forfaits repas

### Le Champêtre

#### Premier service

Faire une sélection parmi les choix disponibles de cette section

#### Deuxième service

Faire une sélection parmi les choix disponibles de cette section

#### Troisième service

Faire 2 sélections parmi les choix disponibles de cette section

#### Quatrième service

Aucun choix requis dans cette section

#### Cinquième service

Faire une sélection parmi les choix disponibles de cette section

#### Par personne

66.11 \$

Service et les taxes sont inclus

Tous les plats de résistance sont garnis de riz pilaf ou de pommes de terre, d'une purée de légumes et de légumes frais.

# Le Gourmand

## Crudités et trempette

### Premier service

Faire une sélection parmi les choix disponibles de cette section

### Deuxième service

Faire une sélection parmi les choix disponibles de cette section

### Troisième service

Faire 2 sélections parmi les choix disponibles de cette section

### Quatrième service

Faire une sélection parmi les choix disponibles de cette section

### Cinquième service

Faire une sélection parmi les choix disponibles de cette section

Par personne

72.72\$

Service et les taxes sont inclus

Tous les plats de résistance sont garnis de riz pilaf ou de pommes de terre, d'une purée de légumes et de légumes frais.

## Premier service

- Soupe fermière aux légumes de saison
- Soupe aux légumes Minestrone
- Crème de courgettes butternut à l'érable de Andrée-Anne
- Potage Crécy aux fines herbes
- Crème de brocoli et cheddar fort
- Crème de légumes de saison, croûtons frits

## Deuxième service

- Laitue mesclun, garniture de petits fruits, vinaigrette balsamique à l'érable et à l'huile d'olive
- Salade César garniture de croûtons, bacon frais, tuile de parmesan
- Salade tiède de confit de canard et fraises, vinaigrette balsamique à l'érable
- Tulipe de pâte filo, farcie aux petits légumes, gratin de fromage Bocké de la Fromagerie Champêtre
- Coquille de fruits de mer du Québec en sauce, gratin de Presqu'île de la Fromagerie Champêtre
- Terrine de gibiers, saucisson sec et grison de cerf de la Maison Staner, marinades et ketchup *à la Yves et Joannie*
- Brochette d'escargots et de champignons à la provençale
- Cornets de tartare de saumon, fines herbes, humus et sriracha
- Saumon de l'Atlantique délicatement fumé par la boucherie Gadoury de St-Jean-de-Matha, garniture de câpres et d'oignon. Extra de 9\$

## Troisième service

- Agnolottis, aux œufs et aux épinards farcis aux quatre fromages, sauce crème, parmesan et ail
- Raviolis farcis au bœuf braisé, sauce à la tomate fraîche et herbes salées du bas St-Laurent
- Gnocchis, sauce crème tomatée, champignons émincés, oignons verts et vin blanc
- Filet de morue en croute de parmesan et persil, sauce crème aux herbes de saison
- Filet de saumon de l'Atlantique laqué à la moutarde de Dijon au sirop d'érable de Kevin et à l'ail
- Filet de doré canadien, sauté au beurre et aux amandes
- Crevettes papillons à la provençale, saupoudrées d'un mélange de chapelure, d'ail et de beurre
- Effiloché de cerf sauce grand veneur, garniture de poivre et de canneberges
- Bourguignon de wapiti, garniture de champignons, oignons et lardons
- Filet de porc poêlé, Dijon à l'érable, sauce au cidre, aux pommes et au sirop d'érable de Kevin
- Joue de bœuf braisée, son jus de cuisson relevé de vin rouge, sirop d'érable de Kevin et ail
- Poitrine de poulet sautée, sauce au vin rouge, à la tomate et aux champignons émincés
- Blanc de volaille du Québec sauté, sauce au cidre de pommes, sirop d'érable et crème
- Osso bucco mijoté longuement, demi-glace au vin rouge, à la tomate et champignons
- Filet de bœuf rôti au four , sauce aux poivres

## Quatrième service

Fromages fins du Québec accompagnés de fruits de saison :

- Bocké à pâte semi dure de la Fromagerie Champêtre,
- Cheddar de 2 ans de la Fromagerie Bergeron de Sorel,
- Bonaparte un brie de la Fromagerie Alexis de Portneuf,
- Sauvagine un camembert de la Fromagerie Alexis de Portneuf.

## Cinquième service

- Gâteau mousse au chocolat, servi avec coulis de fruits et garniture de petits fruits
- Gâteau Framboisier, servi avec coulis de fruits et garniture de petits fruits
- Tarte maison au sirop d'érable
- Gâteau au fromage, coulis de bleuets
- Crème brûlée à l'érable
- Mousse au chocolat maison, crème Chantilly et coulis de petits fruits

Table à desserts, une variété de 5 desserts différents sous forme de petites portions ou de bouchées, prévoir un supplément de 3\$ par personne.

Café, thé, tisane

## Un petit creux en fin de soirée ?

Sandwichs assorties et duo de fromage cheddar québécois 7,50\$ par personne

Sandwichs assorties, duo de fromages cheddar québécois, salade de pâtes et salade de fruits frais 11,25\$ par personne

Bar à poutine, frites fraîches, fromage en grains et sauce à poutine 13,50\$ par personne

Taxes et service inclus