



Proposition Mariage



1 866 884-0211 www.auberge-lanaudiere.com
200, chemin du Vieux-Moulin, Sainte-Émélie-de-L'Énergie, Québec J0K 2K0

Bonjour

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre établissement, soyez assuré que tout sera mis en œuvre pour vous assurer un service de qualité et professionnel.

Le présent document nous aidera à vous proposer les arrangements nécessaires pour la réussite de cet événement mémorable pour vous et vos invités.

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

Tous nos forfaits comprennent :

La salle de réception

Le stationnement

Le nappage des tables en blanc, nappes longues

Le nappage des tables accessoires, nappes longues

Voici quelques questions auxquelles vous devrez répondre pour que nous puissions vous donner un tarif précis.

Qui se charge de la décoration de la salle ?

Désirez-vous des centres de tables, des fleurs en profusion, une décoration thématique ?

Nous avons une décoration de salle de base incluse dans nos prix.

<http://www.auberge-lanaudiere.com/fr/spas-saunas-massages-soins/mariages-reception.html>

- Fournissez-vous le gâteau de noces, est-ce que ce sera le dessert servi lors du repas ou sera-t-il servi en fin de soirée ?
- Vous conviez vos invités pour quelle heure ?

- La célébration du mariage se tient-elle sur notre site, si oui quels sont vos besoins ?
 - Table pour le célébrant,
 - Chaises pour personnes âgées,
 - Système de son
- Nous planifions la cérémonie à la piscine, à l'extérieur sur le gazon ou sur la plage ou au complexe de spas, selon le nombre de personnes, il est possible de planifier la cérémonie dans un de nos salons.

À la suite de la cérémonie, suivra :

Le service d'un apéro au choix du client au tarif de 6.25\$ par personne, taxes et service en sus, soit 8.25\$ tout inclus, par personne.

Où

Le service d'un punch alcoolisé et de petites bouchées gourmandes au tarif de 9.25\$ par personne, taxes et service en sus, soit 12.25\$ tout inclus, par personne.

Où

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 10.00\$ par personne taxes et service en sus, soit 13.25\$ tout inclus, par personne.

Où

Le service d'un apéro au choix du client et de petites bouchées gourmandes au tarif de 12\$ par personne, taxes et service en sus, soit 15.87\$ tout inclus, par personne.

Service du repas :

Vous désirez le service du repas vers quelle heure, 18h, 18h30, 19h 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, aucune préoccupation, nous gérerons avec eux le temps venu. 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

Nous avons une carte des vins, il nous fera plaisir de vous en remettre une copie sur demande.

Il est aussi possible de vous rendre dans une succursale de la Société des alcools du Québec et de rencontrer un conseiller en vin qui pourra vous faire différentes propositions, que vous goûterez à temps perdu, vérifier avec ce représentant la disponibilité annuelle du produit, il arrive souvent que le vin choisi ne soit pas disponible quelques mois plus tard, il nous est possible d'acheter les produits demandés, vous devrez assumer les frais si c'est plus de 30 jours avant l'évènement.

Notre politique pour le service du vin, 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 assumerez la différence.

Bar ouvert, à la consommation, prévoir un minimum de 4 consommations par personne. Pour un bar ouvert, durée de 3 heures, le tarif est de 30\$ par adultes, service de 15% et taxes en sus, soit un total de 39.66\$ 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 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.

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

1h am sans frais 2h am 100\$ 3h am 200\$

Hébergement :

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

Chambre luxueuse avec petit déjeuner pour 2 personnes, le tarif incluant le service sur les repas et les taxes est de 339.10\$ par nuit pour 2 personnes.

Chambre spacieuse avec petit déjeuner pour 2 personnes, le tarif incluant le service sur les repas et les taxes est de 255.80\$ 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 avec petit déjeuner pour la veille de l'évènement.

Termes et conditions

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

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 serait pas réservé par vos invités, vous devrez assumer le coût des chambres libres au tarif chambre seulement.

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

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

Kevin Fournier
Yves Marcoux
Propriétaires

Les forfaits repas

Le Champêtre

Premier service

Faire une sélection parmi les choix disponible de cette section

Deuxième service

Aucun choix requis dans cette section

Troisième service

Faire 2 sélections parmi les choix disponible de cette section

Quatrième service

Faire une sélection parmi les choix disponible de cette section

Cinquième service

Faire une sélection parmi les choix disponible de cette section

Par personne

49.60\$

Service et les taxes sont inclus

Le Gourmand

Crudités et trempette

Premier service

Faire une sélection parmi les choix disponible de cette section

Deuxième service

Faire une sélection parmi les choix disponible de cette section

Troisième service

Faire 2 sélections parmi les choix disponible de cette section

Quatrième service

Faire une sélection parmi les choix disponible de cette section

Cinquième service

Faire une sélection parmi les choix disponible de cette section

Par personne

55.55\$

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 frit

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 fruit 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 7\$

Troisième service

- Agnolotti, aux œufs et aux épinards farcis aux quatre fromages, sauce crème, parmesan et ail
- Ravioli farci au bœuf braisé, sauce à la tomate fraîche et herbes salées du bas St-Laurent
- Gnocchi, sauce crème tomatée, champignons émincés, oignons verts et vin blanc
- Fondue aux fromages Québécois, Presqu'île, Bocké et cheddar fort, relevée à l'ail et au 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 canneberge
- 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 sauté, sauce au vin rouge, à la tomate et 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 rôtis au four , sauce aux poivres

Quatrième service

Fromages fins du Québec, 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 et Sauvagine un camembert de la Fromagerie Alexis de Portneuf.

Mesclun de saison, vinaigrette balsamique à l'érable et 3 fromages fins Québécois

Cinquième service

Gâteau mousse au chocolat, servis avec coulis de fruits et garniture de petits fruits

Gâteau Framboisier, servis avec coulis de fruits et garniture de petits fruits

Tarte maison au sirop d'érable de Andrée-Anne

Gâteau aux fromages, coulis de bleuets

Crème brûlée à l'érable

Mousse au chocolat maison, crème Chantilly et coulis de petits fruits

Table à dessert, une variété de 5 desserts différent 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 6.30\$ par personne

Sandwichs assortie, duo de fromages cheddar Québécois, salade de pâte et salade de fruits frais 9.25\$ par personne

Bar à poutine, frites fraîches, fromage en grains et sauce à poutine 11.90\$ par personne

Taxes et service inclus