



Proposition de Groupe

2024 v5



Capacité maximale de 85 personnes

Aucun groupe pendant les périodes suivantes : 15 décembre 2023 au 15 mars 2024 et 20 juin 2024 au 2 septembre 2024

Bonjour

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre établissement, soyez assurés 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 pour vous et vos invités.

Le site de l'Auberge du Vieux Moulin peut vous être réservé en exclusivité si le nombre de chambres pour la journée de l'évènement est d'un minimum de 17 unités.

Voulez-vous inclure ?

Le service d'un apéro au choix du client au tarif de 8.50\$ par personne, taxes et service en sus, soit 11.23\$ tout inclus, par personne.

Où

Le service d'un punch alcoolisé et de petites bouchées gourmandes au tarif de 14\$ par personne, taxes et service en sus, soit 18.51\$ tout inclus, par personne.

Où

Le service d'un apéro au choix du client et de petites bouchées gourmandes au tarif de 15\$ par personne, taxes et service en sus, soit 19.83\$ tout inclus, par personne.

Service du repas :

Vous désirez le service du repas vers quelle heure? : 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, aucune préoccupation, nous gèrerons 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 et vérifier pour vous la disponibilité annuelle des produits choisis. Il arrive souvent que les vins choisis ne soient plus disponibles quelques mois plus tard. Cependant il nous serait possible d'acheter à l'avance les produits que vous aurez sélectionnés. Vous devrez toutefois assumer les coûts si c'est plus de 30 jours avant l'évènement.

Notre politique pour le service du vin est la suivante : 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.

Où

Bar payant, à 2\$, chacun de vos invités devra payer 2 \$ par consommation et vous assumerez la différence.

Où

Bar ouvert d'une durée de 3 heures, le tarif est de 60\$ par adulte, service de 15% et taxes en sus, soit un total de 79.33\$ par personne.

Où

Bar à la consommation, vous payez le nombre de consommations qui ont été commandées dans la soirée selon vos spécifications.

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 ?

1h00 am sans frais, 2h00 am 400.00\$, 3h00 am 500.00\$

Hébergement :

Chambre luxueuse (11 unités), avec petit déjeuner pour 2 personnes, le tarif incluant le service sur les repas et les taxes est de 460\$ par nuit pour 2 personnes.

Pour une personne avec les mêmes inclusions, le tarif est de 293.57\$

Chambre standard (7 unités) avec petit déjeuner pour 2 personnes, le tarif incluant le service sur les repas et les taxes est de 375\$ par nuit pour 2 personnes.

Pour une personne avec les mêmes inclusions le tarif est de 240.02\$

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 17 chambres ne seraient pas réservées 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

4 services

Soupes, potages et crèmes

Faire une sélection parmi les choix disponibles de cette section

Entrées

Faire une sélection parmi les choix disponibles dans cette section

Plats de résistance

Faire 2 sélections parmi les choix disponibles de cette section

Desserts

Faire une sélection parmi les choix disponibles de cette section

Par personne

75\$

Les taxes et le service sont inclus

Le Gourmand

5 services

Soupes, potages et crèmes

Faire une sélection parmi les choix disponibles de cette section

Entrées

Faire une sélection parmi les choix disponibles de cette section

Plats de résistance

Faire 2 sélections parmi les choix disponibles de cette section

Fromages

Faire une sélection parmi les choix disponibles de cette section

Desserts

Faire une sélection parmi les choix disponibles de cette section

Par personne

80\$

Les taxes et le service sont inclus

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

Soupes :

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

Entrées :

- 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 9\$

Plats de résistance :

- 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 Selon la grosseur du groupe.
- 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 truite amandine.
- 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 relevée de vin rouge, sirop d'érable de Kevin et ail
- Poitrine de poulet sautée, 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 rôti au four, sauce aux poivres

Fromages :

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

Desserts :

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 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 différents sous forme de petites portions ou de bouchées, prévoir un supplément de 3.00\$ par personne.

Café, thé, tisane

Un petit creux en fin de soirée ?

Sandwichs assorties et duo de fromage cheddar Québécois 8.50\$ par personne.

Sandwichs assorties, duo de fromages cheddar Québécois, salade de pâte et salade de fruits frais 12\$ par personne.

Bar à poutine, frites fraîches, fromage en grains et sauce à poutine 14.50\$ par personne.

Taxes et service inclus.