



Propositions Mariage

2026

V2



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

Capacité maximale de 85 personnes

Pour une célébration de mariage dans notre établissement, vous devez avoir obligatoirement l'exclusivité de ses 20 chambres.

Aucun mariage possible du 15 décembre au 15 mars et du 20 juin au 5 septembre

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

*** Location de housse de chaise blanche 3\$ par chaise

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 ? des frais peuvent être applicable

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,
- En option chaise pour les invités 5\$ par chaise
- Banc pour les invités sans frais (foin et madrier rustique)
- A quel endroit se tiendrait la cérémonie?
- Location de système de son pour la cérémonie 150\$

Suivra la cérémonie:

Le service d'un apéro au choix du client au tarif de 9\$ par personne, taxes et service en sus, soit 11.87\$ tout inclus, par personne.

Ou

Le service d'un punch alcoolisé et de petites bouchées gourmandes au tarif de 13\$ par personne, taxes et service en sus, soit 17.18\$ 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 15\$ par personne taxes et service en sus, soit 19.83\$ tout inclus, par personne.

Ou

Le service d'un apéro au choix du client et de petites bouchées gourmandes au tarif de 16\$ par personne, taxes et service en sus, soit 21.15\$ 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 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 65\$ par adulte, service de 15% et taxes en sus, soit un total de 85.94\$ 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 ?
1h00 am sans frais, 2h00 am 400.00\$,3h00 am 500.00\$

Hébergement :

Chambre luxueuse (8 unités) le tarif est de 285\$ + tx en occupation double

Chambre standard (13 unités) le tarif est de 245\$ + tx en occupation double

Suite luxueuse 1 chambre (1 unité) le tarif est de 325\$ + tx en occupation double.

Suite Luxueuse 2 chambres (1 unité) le tarif est de 350\$ + tx en occupation double.

Coolbox (4 unités) le tarif est le même que la chambre luxueuse 285\$ + tx en occupation double

Pour toute personne additionnelle, des frais de 25.00\$ s'ajouteront aux tarifs ci-haut mentionnés.

Le Petit déjeuner est à 26\$ + tx par personne (entre 8h et 10h)

Pour les réservations en occupation simple un rabais de 20% est applicable sur le prix de la chambre.

Informations complémentaires :

Rabais de 25% sur l'hébergement pour la nuitée précédente.

Pour ceux qui désirent manger le vendredi soir le tarif est de 70\$(service inclus) plus taxes.

Termes et conditions :

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

Le solde est payable le jour de votre départ.

Aucun des acomptes ou dépôt n'est remboursable.

**** Aucune chandelle de cire n'est acceptée!**

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.

Des marques places sont obligatoires sur chacune des tables afin que vos invités puissent identifier leur place et, le logo du type de viande choisi par chacun des invités doit accompagner leur marque place afin de faciliter le service du plat de résistance.

De plus, vous devrez créer un panneau sur lequel on y verra identifié le numéro de chacune des tables ainsi que les noms des invités qui y sont assignés.

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.

Les forfaits repas

Le Champêtre

Soupes

Faire une sélection parmi les choix disponibles de cette section

Entrées

Faire 2 sélections parmi les choix disponibles de 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

Crédit de 4\$ par personne si vous prenez votre gâteau à la place du dessert

Par personne

85 \$

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

Soupes

Faire une sélection parmi les choix disponibles de cette section

Entrées

Faire 2 sélections parmi les choix disponibles de cette section

Plats de résistance

Faire 2 sélections parmi les choix disponibles de cette section

Fromages

Aucun choix nécessaire

Desserts

Faire une sélection parmi les choix disponibles de cette section

Crédit de 4\$ par personne si vous prenez votre gâteau à la place du dessert

Par personne

92.55\$

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.

Soupes

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

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
- Dumpling frit au bœuf Wagyu et sa sauce chili sucrée
- Tulipe de pâte filo, farcie aux petits légumes, gratin de fromage Bocké de la Fromagerie Champêtre
- Casserole de fruits de mer du Québec en sauce, gratin de Fromage Fin Renard
- 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
- Arancini tomate et parmesan
- Beignet de crabe style crabcake et sa mayonnaise épicée
- 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

- 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 doré, sauté au beurre et aux amandes
- 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, sauté au beurre citronné
- 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
- Côte levée de bison sauce BBQ à l'érable
- 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
- Risotto au homard
- Tomahawk de porc BBQ
- Filet de bœuf rôti au four, sauce aux poivres

Fromages (gourmand seulement)

Fromages fins du Québec accompagnés de fruits de saison :

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
- Gâteau fromage et carottes
- Key lime pie
- Tarte maison au sirop d'érable
- Gâteau au fromage, coulis de fraises
- Crème brûlée à l'érable

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, duo de fromages cheddar québécois, salade de pâtes et salade de fruits frais 12\$ par personne taxes et service inclus.

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

Liste des chambres dans l'auberge

Chambres	Max	Descriptif	Tarif
5	6	Chambre communicante ch1 1 lit queen, 1 lit double ch2 1 lit Queen	245\$
6	4	1 lit queen et 1 lit double escamotable + foyer électrique	245\$
7	4	1 lit queen et 1 lit double escamotable + foyer électrique	245\$
8	4	1 lit queen et 1 lit double escamotable + foyer électrique	245\$
10	2	1 lit queen 1 foyer Gaz	245\$
11	2	1 lit queen 1 foyer Gaz	245\$
12	2	1 lit queen 1 foyer Gaz	245\$
21	2	1 lit queen et foyer au gaz	245\$
22	4	1 lit queen et 1 lit double escamotable + foyer électrique	245\$
23	4	1 lit queen et 1 lit double escamotable + foyer électrique	245\$
24	2	1 lit queen + foyer au gaz	245\$
25	2	1 lit queen + foyer au gaz	245\$
26	2	1 lit queen + foyer au gaz	245\$
31	4	1 lit king, 1 lit queen escamotable et foyer au bois	285\$
32	6	1 lit king, 1 lit queen escamotable, divan lit et foyer au bois	285\$
33	6	1 lit king, 1 lit queen escamotable, divan lit et foyer au bois	285\$
34	6	Suite de 2 chambres soit une avec 1 lit king et une avec 1 lit queen, foyer au bois et divan lit au salon	350\$
41	6	1 lit king, 1 lit queen escamotable, divan lit et foyer au bois (vue sur le lac)	285\$
42	6	1 lit king, 1 lit queen escamotable, divan lit et foyer au bois (vue sur le lac)	285\$
43	6	1 lit king, 1 lit queen escamotable, divan lit et foyer au bois (vue sur le lac)	285\$
44	6	1 lit king, 1 lit queen escamotable, divan lit et foyer au bois (vue sur le lac)	285\$
45	4	Suite 1 chambre lit king et lit Queen escamotable dans le salon, foyer au bois et vue sur le lac	325\$

Liste des autres types d'hébergement

Hébergement	Max	Descriptif	Occupants
Fleurette	14		800\$
Fleurette-1		1 lit Queen salle de bain privé	
Fleurette-2		1 lit Queen (salle de bain partagé)	
Fleurette-3		2 lits double superposés de chacun un lit simple (salle de bain partagée)	
Fleurette-4		1 Lit Queen 1 lit simple	
Fleurette-5		Lit Queen Salle de bain privée	
Margot	14		800\$
Margot-1		1 lit Queen et 1 lit simple (salle de bain partagée)	
Margot-2		1 lit Queen et 1 lit double (salle de bain partagée)	
Margot-3		2 lits Double et de bain privée	
Margot-4		2 lits Double et salle de bain privée	
Marcel	12		800\$
Marcel-1		1 lit Queen salle de bain privée	
Marcel-2		1 lit Queen salle de bain privée	
Marcel-3		Chambre sur la mezzanine 1 lit Queen salle de bain au rez de chaussée	
Marcel-4		1 lit Queen et 1 lit double salle de bain privée	
Coolbox 1	4	2 lits Queen superposés	285\$
Coolbox 2	4	2 lits Queen superposés	285\$
Coolbox 3	4	2 lits Queen superposés	285\$
Coolbox 4	4	2 lits Queen superposés	285\$