



RÉCEPTIONS & BANQUETS GASTRONOMIQUES

## FORFAIT BANQUET CHAMPENOISE

2012-2013

### COCKTAIL EN TERRASSE (1 verre par pers.)

Sangria ou punch avec et sans alcool

\*\*\*\*

### CANAPÉS EN TERRASSE (à volonté)

Terrines de gibiers au choix du chef (sanglier, bison, cerf etc...) avec sa garniture confite  
Petits cubes de fromage

\*\*\*\*

### ENTRÉE (un choix)

Mesclum du potager et sa vinaigrette framboisine parfumée à l'érable

Ou

Pousses du jardin arrosées de son huile balsamique

Ou

Crème en duo, soit Parmentier et velouté crécy

Ou

Potage champenois à la crème et à l'érable

Ou

Salade César

### PLATS DE RÉSISTANCE

(Deux choix de repas)

(Tous accompagnés d'une bouquetière de légumes, et pommes de terre au beurre et basilique)

*Les cailles sont notre spécialité de la maison et de nos élevages*

**(Toutes nos cailles sont entièrement désossées)**

- ❖ Caille farcie au poulet et raisins, poêlées au porto et érable, accompagnée de sa tranche de brie servie sur un filo en tulipe
- ❖ Caille farcie au poulet et ses pommes confites, sur un filo en tulipe, servi avec sa tranche de gruyère
  - ❖ Caille farcie au poulet et aux petits fruits séchés, parfumés aux abricots.
  - ❖ Caille farcie au poulet et garnie de canneberges fraîches au beurre, sur un filo en tulipe
    - ❖ Tournedos de poulet sauce au vin à la façon Montérégienne (pommes)
    - ❖ Éventail de filet de porc sauce poivrade et vin rouge avec champignons grillés
      - ❖ Escalopes de poulet farcies au porc, échalotes et mandarines.
      - ❖ Médailles de filet de porc, sauce aux canneberges, miel et au porto.
      - ❖ Suprême de volaille en éventail, arrosé de sa sauce vin blanc, miel et crème
        - ❖ Filet de porc sauce poivrade aux pleurotes grillés.
        - ❖ Braisé de porc et boeuf sauce poivrade et champignons sautés.
        - ❖ Tendre filet de saumon amandine, au beurre citronné et estragon.
          - ❖ Pavé de saumon au four en croûte de parmesan.
          - ❖ Suprême de poulet de grain farci à l'autruche sauce framboisine.
            - ❖ Filet de tilapia et sa sauce à l'aneth
            - ❖ Filet de doré à la façon meunière en écorce de sésame (2.00\$ en extra).
            - ❖ Cuisse de canard, déglacée à la liqueur d'érable et poires (2.00\$ en extra)
              - ❖ Rôti de cerf, sauce au vin rouge et ses bleuets (2.00\$ en extra).
                - ❖ Plat végétarien : riz sauvage aux légumes et toffu
                - ❖ Menu pour enfants : brochettes de poulet

**FROMAGES:**

*Plateau de fromages du terroir (la sélection varie selon le fromager)  
Servis avec noix et duo de raisins*

\*\*\*\*

**LES DÉLICIES**

*(Deux choix de dessert)*

*Renversé des demoiselles Tatin aux pommes, décorée d'amandes grillées  
Gâteau étagé à l'érable et ses cristaux de sucre d'orge, coulis sucre à la crème.*

*Mousseline aux poires et caramel parsemée de noisettes*

*Mousse pralinée à l'érable en feuilleté de tulipe et son coulis choco-crème.*

*Étagé de mousses aux trois chocolats et son coulis crème et fruit.*

*Fondant au chocolat, et sa cascade de chocolat fondant et ses coulis*

*Crêpe glacée aux petits fruits des champs arrosée de chocolat fondant et coulis de fruit.\*extra de 2\$*

*Notez que vous pouvez remplacer votre dessert par le gâteau de mariage servi avec un coulis de framboise.  
Vous pouvez aussi remplacer votre dessert par la fontaine de chocolat belge et ses fruits exotiques.*

\*\*\*\*

**CAFÉ, THÉ ET TISANNES (à volonté)**

\*\*\*\*

**LE SERVICE DE FIN DE SOIRÉE (buffet à volonté)**

*amuse-gueules :(nachos, fromage fondant et salsa, marinades)*

**Sélections de vin pour ajouter au forfait banquet champenoise 2012-2013**  
**une demie bouteille de vin par personne durant le repas seulement.**

- Un seul choix de vin rouge et un seul choix de vin blanc pour le repas
- Pour d'autres sélections de vin contactez La Champenoise

<b>sélections des vins</b>
<b>VIN BLANC</b>
<b><u>Sauvignon blanc Les Jamelles vin de pays d'Oc</u></b> 642827
<b><u>Chenin blanc/Torrantes Fuzion Mendoza</u></b> 10754199
<b><u>Sauvignon blanc Astica Trapiche Cuyo</u></b> 10394533
<b>Sauvignon blanc Gallo Californie</b> 00009373
<b>Sauvignon blanc Two Oceans Western Cape</b> 10967303
<b>Chardonnay Gray Fox Vineyards Californie</b> 10669058
<b>Pinot grigio Barefoot California 2008</b> 10915010
<b>Sauvignon blanc Astica Trapiche</b> 10394533
<b>VIN ROUGE</b>
<b>Shiraz Barefoot California 2007</b> 10915036
<b>Merlot Vivolo di Sasso Veneto</b> 00485565
<b>Ménage à Trois</b> 10709152
<b>Merlot/Malbec Astica Trapiche</b> 00637876
<b>Shiraz/Malbec Fuzion Zuccardi Mendoza</b> 10394955
<b>Merlot Gallo Family Vineyards California</b> 10967371
<b>Cabernet-Sauvignon/Carmenère Mapu Valle Central</b> 10530283
<b>Cabernet-Sauvignon Gray Fox Vineyards Californie</b> 10669365

# CE QUI EST INCLUS SANS FRAIS DANS NOTRE FORFAIT BANQUET CHAMPENOISE

2012-2013

1. **Salle:**

- Terrasse couverte et privée et intime pour chaque salle
- Jardins de fleurs
- Accès au domaine complet pour les photos de mariés
- Possibilité de photo dans les vergers sur autorisation
- Chaises de cocktail
- Les housses de chaise blanches
- Sur-nappes de couleur soit : champagne, marine ou bourgogne
- Lampion au centre de la table
- Quatre modèles de bocaux pour y placer vos centres de tables ou fleurs
- Table à signature
- Table à cadeaux
- Supports à numéro de tables
- Chevalet pour installer le plan de salle
- Voilures au plafond
- Vignes et minies lumières décoratives installées dans la salle
- Lumières d'ambiances murales DEL avec séquenceur pour changement de couleur

2. **Possibilité de deux choix de repas et desserts:**

- Vous pouvez choisir deux choix de repas ainsi que deux choix de desserts pour vos invités parmi une sélection de 20 repas principaux et de 7 desserts. Nous devons avoir reçu les quantités de chaque choix 20 jours ouvrables avant votre mariage.

3. **Cocktail :**

- Pour le cocktail, La Champenoise offre un verre par personne, soit une sangria ou punch avec et sans alcool
- Des canapés sont servis à volonté à tous vos invités durant le cocktail.

4. **Frais de salle:**

- La Champenoise ne charge pas de frais de salle.

5. **Service de fin de soirée:**

- Un buffet de nachos, fromage fondant, salsa et marinades est servi à volonté vers 22h00
- Le café servi en soirée est à volonté.

6. **Retour par taxis (navette) à l'hôtel :**

- La champenoise offre des taxis pour reconduire vos invités qui le désireront à l'hôtel de votre choix soit à st-Hyacinthe, Beloeil, Saint-Hilaire ou Marieville.

7. **Bar :**

- Un bar privé pour chaque salle est mis à la disposition de vos invités.
- Aucun frais de bar minimum n'est chargé.
- Nous feront le service sur la terrasse même.

## CE QUI N'EST PAS INCLUS DANS LE FORFAIT CHAMPENOISE (OPTIONNEL)

### 1. Gâteau de mariage: (supplément monétaire)

- La Champenoise offre une grande sélection de gâteaux de mariage en fondant ou en crème au beurre servi avec coulis de fruits et feuille de menthe.
- Vous pouvez remplacer votre dessert prévu au forfait par un gâteau de mariage. **Les frais de coupes sont inclus.**
- Vous pouvez également choisir de servir un gâteau de mariage en fin de soirée selon nos modèles sélectionnés. Pour les autres modèles il y a une surcharge monétaire. **Les frais de coupes sont inclus.**
- Si vous apportez un gâteau de l'extérieur, des frais de coupe et de service de gâteau sont facturés.

### 2. Fontaine de chocolat belge: (supplément monétaire)

- La Champenoise offre la possibilité de servir une fontaine de chocolat belge avec fruits exotiques.
- Si vous prenez la fontaine de chocolat en remplacement des desserts, le coût est diminué.

### 3. Cérémonie:

- La Chapelle aménagée près du lac est à votre disposition pour une durée d'une heure.
- Micro et système de son
- Bancs d'église
- Boucles de banc décoratives
- Tapis rouge pour l'allée
- Chapiteau blanc
- Chaises avec housses blanches pour les mariés
- Table à signature avec nappe blanche
- Arche décorée de vignes et de fleurs
- Jardinières de fleurs
- Plantes décoratives

### **Politiques de réception :**

1. **Vin**
  - Vous pouvez acheter le vin sur place (voir la carte des vins)
  - Vous pouvez apporter votre vin pour la durée du repas avec un permis de réunion provenant de la régie des alcools.
  - Si vous apportez votre vin, un frais de débouchonnage des bouteilles de vin est chargé
  
2. **Décoration de la salle :**
  - Vous pouvez décorer votre salle la veille du mariage en avant midi (pour les mariages du samedi soir).
  - Pour les mariages du dimanche les heures sont à partir de 11h00 am le dimanche même.
  
3. **Heure de fermeture de la salle :**
  - Nos salles sont ouvertes jusqu'à 1h00am. Pour prolonger la soirée, il y a des frais supplémentaires
  
4. **Animation sur place :**
  - La Champenoise offre le service de maître de cérémonie (musique, animation et danse) incluant les équipements sonores pour toute la soirée ainsi que le frais de la SOCAN. Le forfait inclus aussi la rencontre pour la préparation du dossier, le repas de l'animateur et l'animation complète pour votre mariage.
  - Jeu de lumières décoratives DEL inclus avec forfait d'animation
  - Colonne de son extérieur pour votre cocktail en terrasse inclus avec forfait d'animation
  
5. **Dégustation :**
  - Un menu dégustation est disponible pour les mariés et leurs proches pour faire les choix de repas. Des informations supplémentaires vous seront fournies lors de votre rencontre à La Champenoise.

### **Notes importantes :**

- Vous pouvez ajouter des items à la carte à votre *forfait banquet champenoise*. Mais notez qu'il n'est pas possible de déduire des items du *forfait banquet champenoise*. Mise à part pour le gâteau de mariage qui peut être servi à la place des desserts tels que mentionné ci hauts en page 5.

Tel. : 450-797-3516 Fax. : 450-797-9936 [info@tablechampenoise.com](mailto:info@tablechampenoise.com) [www.tablechampenoise.com](http://www.tablechampenoise.com)