FORFAITS MARIAGE TARIFS SAISON 2018

Un forfait clé en main pour un mariage à la hauteur de vos attentes…











*Nos 3 forfaits « Clé en main » inclus gratuitement les éléments suivants :

RETOUR À L'HÔTEL PAR NAVETTE

- Pour la sécurité de vos invités, nous raccompagnons gratuitement à l'hôtel toutes personnes ayant les facultés affaiblies vers les complexes hôteliers de Saint-Hyacinthe pour leur retour en soirée. La navette va également chercher vos invités le lendemain pour revenir chercher leur voiture. *
  * Des frais de 5$ par personne s'appliquent pour le lendemain.

FACILITÉS POUR LES SALLES (AUCUN FRAIS DE SALLE)

- Accessibilité à votre salle pour votre décoration la veille du mariage afin d'éviter d'être à la course le jour de votre mariage !
- Terrasse couverte, privée, intime et adjacente à chaque salle
- Salles et terrasses intimes pour une tranquillité audio et visuelle
- Accès au domaine complet pour les photos de mariés
- Possibilité de photo dans les vergers
- Table à signature
- Table à cadeaux
- Table à gâteaux
- Voilures au plafond, vignes et mini-lumières décoratives installées dans la salle
- Lumières d'ambiance murales DEL avec séquenceur pour changement de couleur
- Chevalet pour installer le plan de salle
- Chaises de cocktail
- Les housses de chaise blanches
- Boucles de chaises installées par vous : blanche, noir, doré, rouge et marine
- Sur nappe de couleur soit : marine, bourgogne, blanc ou gris perle
- Chemin de table de couleur soit : vert pomme, noir ou pourpre
- Lampion au centre de la table
- Quatre (4) modèles de vases pour y placer vos fleurs comme centre de tables
- Supports à numéro de tables

SERVICE DE PLANIFICATRICE DE MARIAGE :

- Support à l'organisation des préparatifs de votre évènement
- Préparation des dossiers
- Huit (8) semaines avant le jour du mariage, vous recevrez un document de finalisation complet de l'organisation de votre événement
- Organisation et planification des horaires
- Le jour du mariage : accompagnement du cortège dès l'arrivée par notre équipe de professionnels jusqu'à l'endroit de la cérémonie
- Réception de vos fournisseurs pour : décors, fleurs, pâtissiers
- Gestion de l'horaire des livraisons
- Présence de la directrice de banquet le jour du mariage pour assurer le bon déroulement de votre évènement ; du cocktail jusqu'au dessert

BAR :

- Un bar privé dans chaque salle est mis à la disposition des invités, et nous offrons le service également sur la terrasse adjacente à la salle

MENU :

- Les canapés à volonté
- La possibilité d'avoir deux choix de repas et de desserts par groupe sans frais supplémentaire incluant les repas enfant, les allergies alimentaires ou les repas végétarien

Nos forfaits…

Forfait Banquet Mariage « Banquet »

*63.75$ Par personne (7 services)

COCKTAIL EN TERRASSE : (1 verre par pers.)

- **Coupe de Bulles**

CANAPÉS EN TERRASSE (à volonté)

- **Selon la sélection du chef**

VERRE DE VIN (1 verre par pers.)

ENTRÉE (un choix par groupe)

- **Mesclun du potager et sa vinaigrette framboisine parfumée à l'érable**
- **Pousses du jardin arrosées de son huile au miel et ses canneberges**
- **Potage champenois à la crème et à l'érable**

PLATS DE RÉSISTANCE (deux choix de repas par groupe) (+ végétariens + allergies alimentaires +enfants)

- **Osso bucco nappé de sa sauce vin rouge et romarin**
- **Escalope de poulet farcie au cerf, arrosé de sa sauce poivrade, et sa tranche de Saint-Damase**
- **Poitrine de poulet farcie au porc, raisin, porto et érable, et sa tranche de brie**
- **Pavé de saumon au four à l'érable**
- **Poulet bardé de bacon, sauce au vin à la façon montérégienne**
- **Plat végétarien : quinoa au tofu et légumes**

DÉLICES (deux choix par groupe) (ou gâteau de mariage en remplacement de dessert (à partir de 5$)

- **Mousseline aux poires et caramel, parsemé de noisette**
- **Étagé de mousses aux trois chocolats et son coulis fruité**
- **Gâteau étagé à l'érable et ses cristaux de sucre d'orge, coulis sucre à la crème.**

CAFÉ, THÉ ET TISANES JUSQU'EN FIN DE SOIRÉE (à volonté)

*** frais de service et d'administration (15%) et les taxes, en sus** *** Prix sujet à changement sans préavis**

Forfait Banquet Mariage « Terroir »

*66.75 $ Par personne (9 services)

COCKTAIL EN TERRASSE : (1 verre par pers.)

- **Coupe de Bulles**

CANAPÉS EN TERRASSE (à volonté)

- **Selon la sélection du chef**

VERRE DE VIN (1 verre par pers.)

ENTRÉE (un choix par groupe)

- **Terrines de gibiers et oignons confits, sur salade de roquette**
- **Mesclun du potager et sa vinaigrette framboisine parfumée à l'érable**
- **Pousses du jardin arrosées de son huile au miel et ses canneberges**
- **Crème en duo, soit parmentier et velouté crécy**
- **Potage champenois à la crème et à l'érable**

PLATS DE RÉSISTANCE (deux choix de repas par groupe) (+ végétariens + allergies alimentaires +enfants)
(Toutes nos cailles sont entièrement désossées)

- **Osso bucco nappé de sa sauce vin rouge et romarin**
- **Confit de canard aux pommes caramélisées et porto**
- **Caille farcie au porc et raisins, au porto et à l'érable, avec sa tranche de brie**
- **Caille farcie au porc et pommes, servie avec sa tranche de gruyère**
- **Confit de canard maison, déglacée à la liqueur d'érable et poires**
- **Escalope de poulet farcie au cerf, arrosé de sa sauce poivrade, et sa tranche de Saint-Damase**
- **Poitrine de poulet farcie au porc, raisins, porto et érable, et sa tranche de brie**
- **Pavé de saumon au four en à l'érable**
- **Poulet bardé de bacon, sauce au vin à la façon montérégienne**
- **Plat végétarien : quinoa au tofu et légumes**

FINS PLATEAUX DE FROMAGES
Plateaux de trois fromages du terroir du moment servis avec noix et raisins

N.B. Le plateau de fromages peut être remplacé par une poutine complément en fin de soirée.

DÉLICES (deux choix par groupe) (ou gâteau de mariage en remplacement de dessert (à partir de 5$)

- **Gâteau étagé à l'érable**
- **Gâteau mousseline aux poires et caramel**
- **Étagé de mousses aux trois chocolats et son coulis fruité**

CAFÉ, THÉ ET TISANES JUSQU'EN FIN DE SOIRÉE (à volonté)

BUFFET FIN DE SOIRÉE : Nachos, salsa, fromage fondant, marinades et café à volonté

Forfait Banquet Mariage « Saveurs régionales »

*69.95$ Par personne (10 services)

COCKTAIL EN TERRASSE : (1 verre par pers.)

- **Coupe de Bulles**

CANAPÉS EN TERRASSE (à volonté)

- **Selon la sélection du chef**

VERRE DE VIN (1 verre par pers.)

ENTRÉE FROIDE :(un choix par groupe)

- Terrines de gibiers et oignons confits, sur salade de roquette
- **Mesclun du potager et sa vinaigrette framboisine parfumée à l'érable**
- **Pousses du jardin arrosées de son huile au miel et ses canneberges**

ENTRÉE CHAUDE : un choix par groupe)

- **Coquille de gibier au gratin et son ketchup-maison**
- **Crème en duo, soit parmentier et velouté crécy**
- **Potage champenois à la crème et à l'érable**

N.B. Une des entrées peut être remplacée par un complément en fin de soirée (ex. poutine, ou autres …)

PLATS DE RÉSISTANCE (deux choix de repas) (+ végétariens + allergies alimentaires +enfants)
(Toutes nos cailles sont entièrement désossées)

- **Cuisseau de lapin aux pommes et bacon**
- **Médaillons de filet de porc aux canneberges, miel et au porto.**
- **Osso bucco nappé de sa sauce vin rouge et romarin**
- **Confit de canard aux pommes caramélisées et porto**
- **Caille farcie au porc et raisins, porto et érable, avec sa tranche de brie**
- **Caille farcie au porc et pommes, servie avec sa tranche de gruyère**
- **Confit de canard maison, déglacée à la liqueur d'érable et poires**
- **Escalope de poulet farcie au cerf, arrosé de sa sauce poivrade, et sa tranche de Saint-Damase**
- **Poitrine de poulet farcie au porc, raisins, porto et érable, et sa tranche de brie**
- **Pavé de saumon au four à l'érable**
- **Poulet bardé de bacon, sauce au vin à la façon montérégienne**
- **Plat végétarien : quinoa au tofu et légumes**

FINS PLATEAUX DE FROMAGES
Plateaux de cinq fromages du terroir du moment, servis avec noix et raisins
N.B. Le plateau de fromages peut être remplacé par une poutine complément en fin de soirée.

DÉLICES (deux choix) (ou gâteau de mariage en remplacement de dessert (à partir de 5$)

- **Gâteau étagé à l'érable**
- **Gâteau mousseline aux poires et caramel**
- **Petite verrine en pot Masson**
- **Étagé de mousses aux trois chocolats et son coulis fruité**
- **Renversé aux pommes des Demoiselles Tatin**

CAFÉ, THÉ ET TISANES JUSQU'EN FIN DE SOIRÉE

BUFFET FIN DE SOIRÉE : Nachos, salsa, fromage fondant, marinades et café à volonté

* frais de service et d'administration (15%) et les taxes, en sus * Prix sujet à changement sans préavis

Compléments à « l'offre clé en main La Champenoise » …

Service de gestionnaire de soirée/animateur et équipement clé en main

- **DJ/ANIMATEUR/MC (450$) : (facultatif)**

◊ Rencontre avec le directeur artistique pour monter l'organigramme musical personnalisé de la journée
◊ Diffuser la Cérémonie
◊ Présentation de la table d'honneur et du gâteau
◊ Toast
◊ Animation durant le souper et la soirée
◊ Directrice de banquet pour la coordination avec l'animateur
◊ Entrée des invités dans la salle
◊ Musique d'ambiance au cocktail
◊ Coordination des horaires pour le service du repas
◊ Repas du gestionnaire/animateur de la Champenoise seulement

- **Équipement de sonorisation (545$):**
- Système de son complet
- Jeu de lumière décorative DEL et lumière laser
- Colonne de son extérieure
- Système de son de remplacement

Frais de salle ** (Suisse et Boisée : 175$, Champagne : 200$, Sapinière et Marquise : 250$)

- Génératrice d'urgence
- Frais de droit d'auteur (SOCAN et RÉSONNE)
- Frais de ménage
- Main d'œuvre du vendredi
- Bris de décoration, vaisselle, etc.
- Etc.

Chapelle avec bancs d'église pour votre cérémonie 595$** : (facultatif)

- Grande chapelle extérieure pouvant accueillir 250 invités
- Voilures, bancs d'église, arche, chaises avec housses pour les mariés
- Tapis rouge
- Sonorisation complète, lutrin et micro
- Une équipe qualifiée qui s'occupe du déroulement de la cérémonie tel que l'accueil des gens, des mariées, la coordination du cortège et du déroulement complet de la cérémonie.
- Possibilité de faire officialiser votre union par un de vos proches.

Cérémonie sur terrasse 595$** : (facultatif)

- Endroit pour cérémonie aménagé sur votre terrasse adjacente à votre salle
- Chaises avec housses blanches, arche
- Tapis rouge
- Sonorisation complète, lutrin et micro
- Une équipe qualifiée qui s'occupe du déroulement de la cérémonie tel que l'accueil des gens, des mariées, la coordination du cortège et du déroulement complet de la cérémonie.

Service de gâteau de mariage **: (facultatif)

- Gâteau en remplacement de dessert à partir de 5$ (incluant les frais de coupe et de service)
- Gâteau servi en soirée en plus des desserts à partir de 6$ (incluant les frais de coupe et de service)
- Si gâteau apporté par le client, frais de coupe et de service de gâteau ou de CUP cake 2.75 $

* taxes, en sus **frais de service et d'administration (15 %) et les taxes, en sus *** Prix sujets à changement sans préavis

Compléments à « l'offre clé en main La Champenoise » …Suite

Boucles de chaises 1.75$ par chaise:** * si installées par la Champenoise (facultatif)

- 0$ par chaise si installées par le client
- Choix de couleur : Blanche, marine, noir, rouge ou doré

Compléments de fin de soirée 3.95$:** (facultatif)

- Poutine, pizza et hot-dog

Invités en soirée seulement 25 $:** (facultatif)

- Si moins de 5 personnes sans frais, 6 personnes à 10 personnes maximum 25$ par personne.

Soirées dégustation 58$:** (facultatif)

- Menu dégustation pour vos choix de repas : verre de bulles, canapés, entrées, repas, fromages, desserts, café

Service de bar privé :**

- Un minimum de dépense en boissons alcoolisées de 150.00 $ est exigé pour avoir un service de bar dans votre salle. Si ce montant n'est pas atteint par vos invités, les mariés assumeront la balance. (Ne s'applique pas à l'achat d'un forfait-bar open)

Forfait Bar ouvert pour la durée complète de votre réception : (facultatif)**

- Prix sur demande

Prolongation de soirée 595$/heure **: (facultatif)

Pour une prolongation de la soirée, 595$ l'heure supplémentaire seront appliquer après 1h00am. Le service de navette sera prolongé aux hôtels de Saint-Hyacinthe. Ces frais couvrent les salaires suivants : DJ, gardien de sécurité, barman, directrice de banquet, le personnel de service ainsi que le service de navette.
Veuillez noter que le bar open n'est pas prolongeable.
**À confirmer la journée même maximum 1 heure avant*

Déjeuner de mariage le lendemain (Wedding breakfast) ($) *En pré vente (Facultatif)

Prolongez votre réception de mariage, en faisant avec quelques-uns de vos invités, un brunch le lendemain. Ceux qui sont à l'hôtel à St-Hyacinthe pourront bénéficier de la navette à 5$ par personne *(selon le nombre de place disponible). Le déjeuner des mariés est gratuit si le groupe est de 12 personnes et plus en pré vente. Choix d'une trentaine de plats différents pour notre brunch du dimanche et ce, à volonté !

Modalités de paiement avantageuses…

Pré réservation afin de bloquer la date, la salle, le prix et l'heure de cérémonie (valide 10 jours)	150.00 $
À la signature du contrat officiel	10 % du montant total de l'estimation de la facture **Payable en deux paiements à la convenance du client**
5 mois avant l'événement	5% du montant total de l'estimation de la facture
4 mois avant l'événement	5% du montant total de l'estimation de la facture
3 mois avant l'événement	5% du montant total de l'estimation de la facture
2 mois avant l'événement	5% du montant total de l'estimation de la facture
1 mois avant l'événement	40 % du montant total de l'estimation de la facture (car les mariés ont reçu leur retour faire-part)
La veille de l'événement	30 % du montant total de l'estimation de la facture, soit le solde final.

Nos suggestions de vin en prévente…

VINS BLANCS		
Miglianico Trebbiano d'Abruzzo – Italie *Abruzzo- Délicat et Léger* 00527499	**Verre 6.75$** **½ litre 15.95 $** **1 litre 27.45 $**	
Vivolo Di Sasso – Italie *Pinot Grigio- Délicat et Léger* 12560507	**24.95$**	
Cliff 79 - Australie *Chardonnay – Aromatique et rond* 11529591	**27.95$**	
Les Jamelles - France *Sauvignon- Délicat et Léger* 00642827	**33.95$**	
VINS ROUGES		
Miglianico Trebbiano d'Abruzzo – Italie *Abruzzo- Fruité et généreux* 00518712	**Verre 6.75$** **½ litre 15.95 $** **1 litre 27.45 $**	
Vivolo Di Sasso – Italie *Merlot- Fruité et Léger* 00485565	**29.95$**	
Cliff 79 - Australie *Shiraz– Fruité et généreux* 11133036	**27.95$**	
Les Jamelles - France *Syrah- Aromatique et souple* 10667255	**32.95$**	

*** Il est possible de choisir d'autres vins provenant de la SAQ** *** Prix sujet à changement sans préavis**

***Les frais de 15% de gestion et administration et les taxes sont applicables ***

***LE RABAIS PRÉ-VENTE EST UN RABAIS OFFERT SUR LES BOUTEILLES DE VINS POUR LES MARIÉS QUI VOUDRAIENT OFFRIR DU VINS À LEUR INVITÉS. CES BOUTEILLES DE VIN DOIVENT ÊTRE FACTURÉES AUX MARIÉS 1 MOIS AVANT L'ÉVÉNEMENT LORS DE LA FACTURE FINALE. LE PRIX DES BOUTEILLES EN PRÉ-VENTE EST PLUS BAS QUE LE PRIX DE BOUTEILLES VENDUES AU BAR**

Nos salles…

*Nous nous faisons une priorité de vous offrir des salles et terrasses privées, séparées et isolées pour une **intimité audio, visuelle complète**

LA CHAMPAGNE (Capacité de 90 à 135 personnes)



TERRASSE DE LA CHAMPAGNE



LA MARQUISE (Capacité de 125 à 250 personnes)



TERRASSE DE LA MARQUISE



LA SUISSE (Capacité de 50 à 85 personnes)



TERRASSE DE LA SUISSE



Nos salles…

*Nous nous faisons une priorité de vous offrir des salles et terrasses privées, séparées et isolées pour une totale intimité audio visuelle

LA SAPINIÈRE (Capacité de 100 à 175 personnes)



TERRASSE DE LA SAPINIÈRE



LA BOISÉE (Capacité de 60 à 100 personnes)



TERRASSE DE LA BOISÉE



LA CHAPELLE (Capacité jusqu'à 250 pers.)



