

*Un forfait clé en main
pour une réception à la
hauteur de vos attentes...*



Notre forfait...

Forfait Banquet corporatif

- **Arrivée : viennoiseries et café (coût 6\$)**
- **Pause am : breuvages sans alcool et fruit (coût 6\$)**
- **Dîner : repas 3 services et café (coût 39\$)**

ENTRÉE (un choix par groupe)

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

PLATS DE RÉSISTANCE (deux choix de repas par groupe) (+ végétariens + allergies alimentaires) (Accompagnés d'une bouquetière de légumes et pomme de terre au beurre)

- ◆ Confit de canard maison, déglacée à la liqueur d'érable et poires
- ◆ Poitrine de poulet farcie au porc, raisin, porto et érable, et sa tranche de brie
- ◆ Saumon au four à l'érable
- ◆ Poulet bardé de bacon, sauce au vin à la façon montréalaise et sa gelée de pommes maison
- ◆ Suprême de volaille en éventail, arrosé de sa sauce vin blanc, miel et crème
- ◆ Plat végétarien : quinoa au tofu et légumes

DÉLICIES (deux choix par groupe)

- ◆ Moussette aux poires et caramel, parsemé de noisette
- ◆ Étagé de mousses aux trois chocolats et son coulis fruité
- ◆ Fondant au chocolat, et sa cascade de chocolat fondant et ses coulis
- ◆ Gâteau étagé à l'érable et ses cristaux de sucre d'orge, coulis sucre à la crème.

- **Pause pm : breuvages sans alcool et grignotines (coût 6\$)**

Extras :

Canapés à volonté (3.95\$)

VERRE DE BULLES (3.50\$)

VERRE DE VIN (5.95\$)

* frais de gestion et d'administration (15%) et les taxes, en sus

***L'offre "clé en main à valeurs ajoutées La Champenoise" comprend les éléments suivants :**

RETOUR À L'HÔTEL PAR NAVETTE

- Pour la sécurité de vos invités, nous raccompagnons à l'hôtel toutes personnes ayant les facultés affaiblies vers les complexes hôteliers de Saint-Hyacinthe.

FACILITÉS POUR LES SALLES

- Équipement de sonorisation complet
- Écran de projection
- Terrasse couverte, privée, intime et adjacente à chaque salle
- Chevalet pour installer l'ordre du jour
- Les housses de chaise blanches
- Sur nappe de couleur soit : marine, bourgogne, blanc ou gris perle
- Chemins de table de couleur soit : vert pomme, noir, chocolat ou pourpre
- Pour centre de tables, quatre modèles de vases pour y placer vos fleurs
- Supports à numéro de tables
- Tablette de feuilles grand format

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 :

- La possibilité d'avoir deux choix de repas et de desserts par groupe

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

Service de gestionnaire de soirée/animateur et équipement clé en main. 975.00 \$*

- DJ/ANIMATEUR/MC (425,00\$): (facultatif)
Une rencontre entre le directeur artistique et les organisateurs est prévue pour la préparation de l'organigramme de votre journée. Le gestionnaire de soirée/animateur et la directrice de banquet s'occupent de l'arrivée de vos invités, l'entrée des invités dans la salle, l'animation durant le repas et la soirée (ou journée), la coordination des horaires pour le service du repas avec les chefs cuisiniers pour assurer la qualité et la fraîcheur des repas. Il est qualifié pour la réussite de votre journée.
- Équipement de sonorisation (inclus):
Système de son complet, jeu de lumières décoratives DEL et lumière laser, colonne de son extérieure, génératrice d'urgence, système de son de remplacement. Ce forfait inclus frais de la SOCAN ET RESONNE et le repas du gestionnaire de soirée/animateur.

Gâteau pour événement **: (facultatif)

- Gâteau en remplacement des desserts 5.00\$* (incluant les frais de coupe et de service)
- Gâteau servi en soirée, en plus des desserts 6.00\$* (incluant les frais de coupe et de service)
- Si gâteau apporté par le client, frais de coupe et de service (corking fees) de gâteau ou de CUP cake 2.75 \$*

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

- Prix sur demande

* taxes, en sus

**frais de gestion et d'administration (15 %), en sus

Modalités de paiement avantageuses...

À la signature du contrat officiel	20 % du montant total de l'estimation de la facture <u>Payable en deux paiements</u> à la convenance du client
Le jour de l'événement	80 % du montant total de l'estimation de la facture, soit le solde final.

Nos salles...

LA SUISSE (Capacité de 55 à 85 personnes)



TERRASSE DE LA SUISSE



LA BOISÉE (Capacité de 60 à 100 personnes)



TERRASSE DE LA BOISÉE



LA CHAMPAGNE (Capacité de 90 à 125 personnes)



TERRASSE DE LA CHAMPAGNE



LA SAPINIÈRE (Capacité de 100 à 175 personnes)



TERRASSE DE LA SAPINIÈRE

