



Choisir La Champenoise pour vos festivités de fin d'année c'est choisir une ambiance rustique chic ainsi qu'une équipe toute dévouée à faire de votre événement un franc succès!



spectacle extérieur avec la magie de noël et un p'tit verre de caribou! équipement complet de sonorisation salles privées décorées support à votre organisation bars et vestiaires privés

# Voici ce que nous vous offrons gratuitement afin que vous puissiez profiter pleinement de votre expérience

## SPECTACLE EXTÉRIEUR AVEC LA MAGIE DE NOËL ET UN P'TIT VERRE DE CARIBOU!

Après le repas, à la place centrale à l'extérieur, spectacle avec chansonnier près des foyers pour une ambiance extraordinaire du temps des fêtes avec chaises et doudous. Un verre de caribou vous sera offert en complément pour festoyer!

### SUPPORT À VOTRE ORGANISATION

Nos chargés à l'organisation d'événement vous assistent dans l'organisation de votre réception autant dans les préparatifs que le jour même avec la présence du coordonateur de votre banquet.

## RETOUR À L'HÔTEL PAR NAVETTE ALORS FÊTEZ EN TOUTE CONFIANCE

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

### LES SALLES

Salles privées décorées pour une tranquillité audio et visuelle.

Salles décorées pour Noël avec sapin, centre de table et foyer.

Lumières d'ambiance murales DEL avec séquenceur pour changement de couleur.

Les housses de chaise blanches et boucles.

### **ÉQUIPEMENT DE SONORISATION COMPLET**

Système de son complet, micro et musique d'ambiance DJ/ANIMATEUR/MC (\*500\$)

#### BAR

Un service de bar privé dans votre salle vous offre un choix de bières, cocktails, liqueurs et spiritueux ainsi que les breuvages non-alcoolisés.

### **VESTIAIRE**

Un vestiaire privé dans chaque salle est à la disposition des invités.

### Nos Forfaits

## FORFAIT GOURMAND

39,95\$ par personne

5 services

VERRE DE VIN (1 verre par pers.)

BAR À GRIGNOTINES (à volonté)

Nachos, salsa, fromage fondant, peanuts et croustilles

MARINADES MAISON

1ÈRE ENTRÉE (un choix par groupe)

Salade César ou Pousses du jardin arrosées de son huile au miel et ses canneberges

2IÈME ENTRÉE

Potage champenois à la crème et à l'érable

REPAS PRINCIPAUX (deux choix par groupe)

Pavé de saumon au four en croûte à l'érable Osso bucco de porc nappé de sa sauce vin rouge et romarin Assiette du temps des fêtes (ragout boulette, tourtière, dinde...)

DÉLICES (deux choix par groupe)

Étagés de mousse au chocolat et ses coulis Tarte au sucre maison

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

COUPONS BOISSONS ALCOOLISÉES \*5.00\$





<sup>\*</sup> Frais de gestion et d'administration (15%) et les taxes, en sus.

<sup>\*</sup> Prix sujet à changement sans préavis

<sup>\*</sup> Photos à titre indicatif seulement

## FORFAIT GASTRONOMIQUE

44,95\$ par personne 6 services

COCKTAIL À L'ARRIVÉE: (1 verre par pers.)

Coupe de Bulles

CANAPÉS À VOLONTÉ

Selon la sélection du chef

VERRE DE VIN (1 verre par pers.)

1ÈRE ENTRÉE (un choix par groupe):

Terrines de gibiers et oignons confits, sur salade de roquette Coquille de gibier au gratin et son ketchup-maison Pousses du jardin arrosées de son huile au miel et ses canneberges

2IÈME ENTRÉE

Potage champenois à la crème et à l'érable

REPAS PRINCIPAUX (deux choix par groupe):

Poitrine de poulet farcies au porc, raisins et porto et sa tranche de brie Pavé de saumon au four à l'érable en papillote Osso bucco de veau nappé de sa sauce vin rouge et romarin Cuisse de canard confite à l'érable et poires

DÉLICES (deux choix par groupe)

Renversé des demoiselles Tatin Crêpe glacée au chocolat décadent

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

BAR À GRIGNOTINES (à volonté)

Nachos, salsa, fromage fondant, peanuts et croustilles

COUPONS BOISSONS ALCOOLISÉES \*5.00\$

- \* Frais de gestion et d'administration (15%) et les taxes, en sus
- \* Prix sujet à changement sans préavis
- \* Photos à titre indicatif seulement





## FORFAIT BUFFET

32,95\$ par personne | minimum 50 personnes 30,95\$ par personne | minimum 100 personnes

### BAR À GRIGNOTINES (à volonté)

Nachos, salsa, fromage fondant, peanuts et croustilles

VERRE DE VIN (1 verre par pers.)

### REPAS (à volonté):

Potage champenois à la crème et érable

#### Station entrées froides

(saumon fumé, bar à salade (césar, grecque, couscous fruité)

Crudités et trempettes

Plateau de fromages du moment

Riz sauvage, gratin dauphinois, patate au four

Lasagne

Ossobuco de porc

Tourtière

Rôti de porc

Cipaille

Pâté au poulet

#### Bar a dessert (à volonté)

Tarte au sucre, salade de fruit, mignardises sélection du chef)

CAFÉ, THÉ ET TISANES JUSQU'EN FIN DE SOIRÉE

COUPONS BOISSONS ALCOOLISÉES \*5.00\$

- \* Frais de gestion et d'administration (15%) et les taxes, en sus
- \* Prix sujet à changement sans préavis
- \* Photos à titre indicatif seulement





### NOS SUGGESTIONS VINS VINS BLANCS <u> Miglianico Trebbiano d'Abruzzo – Italie</u> Abruzzo- Délicat et Léger 1/2 litre 15.00 \$ 00527499 1 litre 26.50 \$ Vivolo Di Sasso – Italie Pinot Grigio- Délicat et Léger 24\$ 12560507 Cliff 79 - Australie Chardonnay – Aromatique et rond 27\$ 11529591 Les Jamelles - France Sauvignon- Délicat et Léger 33\$ 00642827 VINS ROUGES Miglianico Trebbiano d'Abruzzo – Italie Abruzzo- Fruité et généreux 1/2 litre 15.00 \$ 00518712 1 litre 26.50 \$ Vivolo Di Sasso – Italie Merlot- Fruité et Léger 29\$ 00485565 Cliff 79 - Australie Shiraz– Fruité et généreux 27\$ 11133036 Les Jamelles - France Syrah- Aromatique et souple 33\$ 10667255

<sup>\*</sup> Frais de gestion et d'administration (15%) et les taxes, en sus

<sup>\*</sup> Prix sujet à changement sans préavis

<sup>\*</sup> Il est possible de choisir d'autres vins provenant de la SAQ

## NOS SALLES

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



La Champagne Capacité de 100 à 125 personnes



La Sapinière Capacité de 100 à 175 personnes



La Suisse Capacité de 60 à 85 personnes



La Boisée Capacité de 60 à 100 personnes



La Marquise Capacité de 100 à 250 personnes





Demandez à nos conseillères de vous aider à organiser un moment magique à La Champenoise!

# 450 797-3516 info@tablechampenoise.com

322 rue Haut-Corbin, Rougemont (Qc) JOH 1J0 www.tablechampenoise.com