



Forfaits - Noël

Nos forfaits comprennent:

Punch de Noël

**Hors d'oeuvres chauds et froids
(sélection du chef)**

2 verres de vin maison par personne

**Tarif d'hébergement spécial de 125.00 \$
(occupation simple ou double)**

Stationnement gratuit

**Ajoutez des coupons pour des
breuvages au prix de :**

\$6.⁰⁰ ch.

(certaines restrictions s'appliquent)



Forfait #1

Style - Buffet

Minimum 50 personnes

64.95 \$ par personne

Salade verte et vinaigrette maison

Salades assorties (*Grecque, César, Chou Frisé, Quinoa*)

Plateau de charcuteries et gravlax de saumon

Plats chauds :

Choix de (1)

Chaque choix additionnel : 3.00 \$

Pâtes penne Primavera

Tortellinis au fromage et sauce rosé

Raviolis à la viande et sauce Pomodoro

Choix de (2)

Chaque choix additionnel : 5.00 \$

Poulet « Puttanesca »

(sauce aux tomates cerises, olives noires et ail)

Saumon poché d'Atlantique, sauce Beurre Blanc

Côtes levées de bœuf braisées

Longe de porc rôtie, sauce au Porto et pruneaux

Dinde et sauce aux canneberges

Légumes et pommes de terre du jour

Desserts

Fruits frais tranchés

Bûches de Noël

Gâteaux et pâtisseries assortis

Café - thé

Fontaine de chocolat : 5.00 \$ / additionnel

Ces prix n'incluent pas le service/administration de 15%, la TPS de 5% et la TVQ de 9.975% et sont sujets à révision sans préavis.



Forfait #2

Service aux tables

Minimum 50 personnes

74.95 \$ par personne

Menu pour présélection

Choix de (1) soupe

Crème de champignons
Purée de carottes et aneth
Crème de poireaux et pommes de terre

Choix de (1) entrée

Salade César
Salade verte et vinaigrette aux framboises
Crêpe aux jambon, champignons et fromage suisse
Saumon fumé et sauce à l'aneth

Choix de (1 ou 2) plats principaux

Suprême de poulet, sauce au Cognac et ciboulette
Saumon de l'Atlantique grillé, sauce aux câpres et à l'aneth
Côtes levées de bœuf braisées
Côtelettes d'agneau et sauce à l'origan grec et citron
Longue de porc rôtie et sauce au cidre et canneberges

Légumes et pommes de terre du jour

Choix de (1) dessert

Gâteau Tiramisu
Gâteau au chocolat et coulis de framboises
Gâteau au fromage style New York et sauce à l'abricot
Café – Thé

Vous pouvez échanger le dessert pour une **table à desserts** pour un frais additionnel de 5.00 \$ / pers.

Ces prix n'incluent pas le service/administration de 15%, la TPS de 5% et la TVQ de 9.975% et sont sujets à révision sans préavis.

Choix de menu

Le département des banquets doit être avisé de votre sélection de menu, au moins deux semaines avant pour les réunions et deux mois pour des banquets. Aucune nourriture ou boisson n'est permise provenant de l'extérieur de l'Hôtel

Choix de bar

Consommation minimum de \$350.00 requise pour un bar payant ou ouvert. Si le total facturé (excluant taxes et service) est inférieur à \$350.00, la différence sera rajoutée à votre facture.

Garantie

(Nombre d'invités à être servis)

Le département des banquets doit être avisé 72 heures (jours ouvrable) avant l'événement, du nombre garanti d'invités présents à votre événement.

Renseignements pour crédit

Une approbation de crédit est nécessaire pour établir la facturation. Cette demande d'approbation doit être soumise un minimum de deux semaines avant la date de l'événement. Tous les contrats garantis par une carte de crédit sont sujets à l'obtention d'une autorisation pour la valeur totale du contrat.

Renseignements pour location

D'après la loi de la Régie des Alcools du Québec, aucune boisson ne sera servie après 2H00. Tout divertissement devra se terminer à cette heure afin de quitter les lieux, au plus tard à 2H30.

L'organisateur/trice est responsable de tous les dommages matériels subis à l'hôtel au cours d'une réception/exposition. Aucun appareil à écran de fumée n'est permis.

Frais supplémentaires

Veillez noter que selon la loi fédérale, des frais additionnels pour le **SOCAN** et **RE:SOUND** seront facturés pour tout événement avec musique. Le service de vestiaire est disponible de septembre à avril, au tarif de \$2.00 par personne, minimum de 50 personnes.