

SOUCIEUX DE RÉPONDRE
À VOS BESOINS

LE CHALET DES ÉRABLES
VOUS OFFRE UN VASTE
CHOIX DE POSSIBILITÉS

AFIN DE FAIRE DE
CETTE JOURNÉE,
UN MOMENT MÉMORABLE!

2019

À vous de créer votre forfait selon vos goûts et votre budget.
Veillez noter qu'à ces tarifs, vous devez ajouter les frais
fixes de maintenance (300\$) et que les prix incluent:

TABLES, CHAISES, DÉCORATION DE BASE, COUPELLERIE ET VERRERIE,
SALLE PRIVÉE, CLIMATISATION, TOILETTE, ENTRÉE, TERRASSE ET BAR PRIVÉ,
SERVICE D'UNE COORDONATRICE POUR LA JOURNÉE

1000\$
de décoration incluse
avec votre salle*

* Selon votre nombre d'invités et la disponibilité des produits, optez des chaises versailles claires, nappes au sol en taffeta ondulées ou quadrillées et des serviettes de table en coton de la couleur de votre choix. Cette promotion est non-monnayable, non-transferable et non-échangeable pour aucun autre produit ou matériel. La valeur de 1000\$ est un montant approximatif basé sur une salle de 100 invités.

CÉRÉMONIE SUR PLACE

- Cérémonie à la chapelle (durée: 1h30, excluant le célébrant)..... 495\$
13h00 — 14h30 — 16h00 — 17h30
- Cérémonie au chapiteau (durée: 1h30, excluant le célébrant)..... 995\$
13h00 — 14h30 — 16h00 — 17h30
- Cérémonie à la clairière (durée: 1h30, excluant le célébrant)..... 495\$
13h00 — 14h30 — 16h00 — 17h30
* Veuillez prévoir des coûts supplémentaires si vous voulez planifier une deuxième option en cas de pluie.
- Pratique de cérémonie (optionnel)..... 100\$

** Si votre réception ne se déroule pas au Chalet des Érables, des frais de 100\$ sont applicables pour prendre des photos sur le site.

COCKTAILS & RAFRAÎCHISSEMENTS

- | | |
|--|----------------|
| <input type="checkbox"/> Cocktail d'agrumes au vin blanc & sans alcool | 6.00\$ |
| <input type="checkbox"/> Bières régulières, cocktail de bière & cocktail sans alcool | 7.00\$ |
| <input type="checkbox"/> Sangria & cocktail sans alcool | 7.50\$ |
| <input type="checkbox"/> Votre sélection de mousseux et cocktail sans alcool | Prix SAQ x 2.5 |

BOUCHÉES & HORS-D'OEUVRES

Vous devez sélectionner un minimum 50 bouchées par variété.

- | | |
|--|--------|
| <input type="checkbox"/> Bouquet de crudités | 1.50\$ |
| <input type="checkbox"/> Bruschettas à l'ail | 1.50\$ |
| <input type="checkbox"/> Canapé de pâté au fromage | 1.50\$ |
| <input type="checkbox"/> Tortellini frit sur mayonnaise pesto & tomate | 2.00\$ |
| <input type="checkbox"/> Fromage cheddar façon popcorn & sauce tomatée | 2.00\$ |
| <input type="checkbox"/> Cake de thon & mayonnaise épicée sambal Oelek | 2.25\$ |
| <input type="checkbox"/> Saucisson en chiffonade avec fromage & raisin | 2.25\$ |
| <input type="checkbox"/> Boulette de porc & agneau 7 épices adonis avec émulsion érable & soya | 2.50\$ |
| <input type="checkbox"/> Gaspacho tomates & fraises poivrées | 2.50\$ |
| <input type="checkbox"/> Chips de prosciutto & melon au porto | 2.50\$ |
| <input type="checkbox"/> Fromage Halloumi grillé, basilic & tomates cerises | 2.75\$ |
| <input type="checkbox"/> Datte farcie amande & prosciutto | 2.75\$ |
| <input type="checkbox"/> Verrine d'escargot à la crème bruschetta | 2.75\$ |
| <input type="checkbox"/> Fromage de chèvre & confit de fruits | 3.00\$ |
| <input type="checkbox"/> Cornet au thon et julienne de poivrons | 3.00\$ |
| <input type="checkbox"/> Bouchée de thon sur tomate grillée à l'huile de persil | 3.00\$ |
| <input type="checkbox"/> Huitre au vinaigre de framboise & échalotte verte | 3.50\$ |
| <input type="checkbox"/> Brochette de gambas & mangue au basilic | 3.50\$ |
| <input type="checkbox"/> Crème de mascarpone & saumon fumé au wasabi | 3.50\$ |
| <input type="checkbox"/> Tartare de boeuf & sa garniture à l'huile de cresson | 3.50\$ |
| <input type="checkbox"/> Saumon à l'avocat & pomme en salade | 3.50\$ |

Astuce
Lors du cocktail,
3 ou 4 bouchées
par personne
seront très appréciées
par vos invités !

VINS & CONSOMMATIONS

- | | |
|--|----------------|
| <input type="checkbox"/> 1/4 de litre de vin par personne | 9.00\$ |
| <input type="checkbox"/> Consommations non-alcoolisées à volonté
* Jus, lait, thé, café, liqueurs douces. (Dès le début du repas et ce, jusqu'au service du café.) | 1.50\$ |
| <input type="checkbox"/> Vin Donini & consommations non-alcoolisées à volonté
* Dès le début du repas et ce, jusqu'au service du café. (durée maximale de 2hrs.)
* Prévoir un supplément de 2.50\$ par service additionnel | 15.00\$ |
| <input type="checkbox"/> Votre sélection de vin | Prix SAQ x 2.5 |

* À noter que la SAQ vend des bouteilles de 750 ml et non de 1 litre, un minimum de 3 bouteilles de 750 ml par table est nécessaire pour égaler à 1/4 de litre de vin Donini par personne.
* Pour faire votre sélection de vins, voici les étapes à suivre :

- Allez sur le www.vinsdandurand.com et cliquez sur l'onglet // Listes de prix
- Sélectionnez la province et cliquez sur : Produits réguliers et approvisionnements continus Québec puis sélectionnez les vins de votre choix.

ENTRÉES CHAUDES

Vous devez sélectionner un choix d'entrée chaude.

- | | | |
|--------------------------|---|---------|
| <input type="checkbox"/> | Crème de légumes | 5.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Velouté de navet parfumé à l'érable | 6.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Crème de champignons | 6.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Crème duo carotte & brocoli | 6.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Potage dauphinois | 6.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Pennine sauce parmarosa & pain à l'ail | 6.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Feuilleté d'escargots à la crème | 7.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Feuilleté de légumes sauce béchamel | 7.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Martini de fondu parmesan | 7.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Croustillant de canard confit, lentille verte avec émulsion érable & soya | 7.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Finger fish & chips & sauce tartare de limette | 8.00\$ |
| <input type="checkbox"/> | Moules façon bloody ceasar | 8.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Poêlée de champignons sauvages, canard confit & oeuf poché | 10.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Bonbon de foie gras aux figes et poivre rose | 10.50\$ |

ENTRÉES FROIDES

Vous devez sélectionner un choix d'entrée froide.

- | | | |
|--------------------------|--|---------|
| <input type="checkbox"/> | Salade césar crémeuse & ses croûtons aux fines herbes | 5.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Salade panachée au cheddar veilli deux ans & ses deux vinaigrettes | 6.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Salade roulée avec vinaigrette crémeuse à l'érable | 6.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Tomate farcie à la salsa de mangue, menthe & basilic | 6.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Mesclun à la framboise, pacanes sucrées & croûton de fromage de chèvre | 7.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Coquinette de salade grecque & feuilles de basilic | 7.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Bocconcini fondant en robe de proscuitto sur bruschetta balsamique | 8.00\$ |
| <input type="checkbox"/> | Tartare de tomates & courgettes sur mascarpone au pesto | 8.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Crostini de cheddar vieilli & oignons caramélisés au porto | 8.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Prosciutto & melon | 8.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Salade d'épinards, fèves germées, goberge & crevettes matane au sésame | 9.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Rillettes de saumon & chip de patate douce | 9.50\$ |
| <input type="checkbox"/> | Pétoncle fumé maison sur émulsion acidulée & sorbet de melon miel | 10.00\$ |
| <input type="checkbox"/> | Saumon fumé & ses câpres | 11.00\$ |
| <input type="checkbox"/> | Cocktail de crevettes & laitue boston | 12.00\$ |

À LA CARTE

Ces options seront servies au centre de chaque table.

- | | | |
|--------------------------|--------------------------------|--------|
| <input type="checkbox"/> | Bâtonnets à l'ail | 1.75\$ |
| <input type="checkbox"/> | Calmars frits & sauce piquante | 3.50\$ |

GRANITÉS & DIGESTIFS

<input type="checkbox"/>	Granité (citron ou mangue)	3.00\$
<input type="checkbox"/>	Granité sortilège de bière éphémère aux pommes & érable	4.50\$
<input type="checkbox"/>	Granité mojito, menthe & basilic	4.50\$
<input type="checkbox"/>	Granité canneberge, romarin & vin blanc	4.50\$
<input type="checkbox"/>	Granité espresso amarula	4.50\$
<input type="checkbox"/>	Limoncello ou coupe de chocolat & porto	4.50\$

ASSIETTES PRINCIPALES

VOUS DEVEZ SÉLECTIONNER UN OU DEUX CHOIX DE REPAS PRINCIPAUX. PRÉVOIR UN SUPPLÉMENT DE 2.00\$ PAR PERSONNE POUR L'AJOUT DU 2E CHOIX. LES CHOIX DOIVENT ÊTRE OFFERTS À VOS INVITÉS DANS VOS FAIRE-PARTS ET CES CHOIX DOIVENT ÊTRE IDENTIFIÉS SUR LES MARQUE-PLACES.

*Servi avec légumes de saison et pomme de terre au choix
(duchesse ou médaillon de pomme de terre à la pancetta & ciboulette).

<input type="checkbox"/>	Volaille sur nid de légumes, sauce cognac poivrée *	16.00\$
<input type="checkbox"/>	Pangasius poêlé à la salsa tomate, mangue & coriandre sur riz basmati sauvage	17.00\$
<input type="checkbox"/>	Volaille au Brandy & champignons *	18.00\$
<input type="checkbox"/>	Volaille à l'orange fumée en demi-glace *	18.00\$
<input type="checkbox"/>	Saumon émulsion bleuets & gelée de cèdre, poivron & panais grillé au gomasio	19.00\$
<input type="checkbox"/>	Short rib de boeuf style stroganoff avec julienne de racine et pâtes	19.00\$
<input type="checkbox"/>	Jarret d'agneau au café, menthe & chocolat noir sur couscous de champignons	19.00\$
<input type="checkbox"/>	Rosbif au jus *	19.50\$
<input type="checkbox"/>	Brisket de boeuf chimichurri, tomate à l'estragon & polenta au parmesan	21.00\$
<input type="checkbox"/>	Vivaneau au pesto d'arugula, pancetta & tomate à demi-sechées et fève edamame	21.00\$
<input type="checkbox"/>	Osso bucco de veau, pizzaïola, basilic et légumes racines grillés	21.00\$
<input type="checkbox"/>	Étagée aux 2 saumons à l'estragon & dijon *	22.00\$
<input type="checkbox"/>	Scalopini mignon de porc au limoncello *	22.00\$
<input type="checkbox"/>	Médaillon de veau au cognac poivré *	22.00\$
<input type="checkbox"/>	Bavette de boeuf & sauce béarnaise *	23.00\$
<input type="checkbox"/>	Côte de boeuf au jus AAA Angus *	26.00\$
<input type="checkbox"/>	Carré d'agneau crostini aux fines herbes & ail *	29.00\$
<input type="checkbox"/>	Filet mignon (7 oz) & portobello *	34.00\$

DOUCEURS SUCRÉES

Tous nos desserts sont servis avec thé & café.

<input type="checkbox"/>	Service de votre gâteau de mariage	3.50\$
<input type="checkbox"/>	Bar à s'mores	3.95\$
<input type="checkbox"/>	Bar à beigne 5 saveurs (Minimum 100 personnes payables) <i>Miel . Choco-noisettes . Chocolat . Érable . Sucre</i>	5.00\$
	Comprend une structure dorée comptant 36 supports pouvant contenir jusqu'à trois beignes chaque. 24po x 44po . Hauteur: 55po	
<input type="checkbox"/>	Fontaine de chocolat au lait & fruits frais (Minimum 70 personnes payables)	5.50\$
<input type="checkbox"/>	Alaska flambé & 3 douceurs sucrées	5.95\$

OPTIONS DE BARS

Nos options de bar ouvert sont valides dès la fin du repas et ont une durée maximale de 3h30.

- | | |
|---|---------|
| <input type="checkbox"/> MINI BAR | 16.00\$ |
| <input type="checkbox"/> MOITIÉ PRIX SUR MINI BAR (50% sur le prix rég. des consommations incluses) | 8.00\$ |
- INCLUS:** bières régulières, vin Donini au verre et consommations non-alcoolisées (jus, lait, thé, café & liqueurs douces)
- Excluant:** *Bouteille d'eau - Perrier - RedBull*

- | | |
|--|---------|
| <input type="checkbox"/> PETIT BAR | 20.00\$ |
| <input type="checkbox"/> MOITIÉ PRIX SUR PETIT BAR (50% sur le prix rég. des consommations incluses) | 10.00\$ |
- INCLUS:** bières régulières, vin Donini au verre et consommations non-alcoolisées (jus, lait, thé, café & liqueurs douces)
- FORTS :** Gin Beefeater, Vodka Smirnoff, Rhum Bacardi Gold, St-Léger, Crème de menthe blanche, Amaretto, Schnapps aux pêches, Southern Comfort, Jack Daniel's, Jack Daniel's au miel.
- * Les forts seront servis en cocktail ou sur glace dans un verre à boisson.
- Excluant:** *Bouteille d'eau - Perrier - RedBull - Shooter*

- | | |
|---|---------|
| <input type="checkbox"/> GROS BAR | 24.00\$ |
| <input type="checkbox"/> MOITIÉ PRIX SUR GROS BAR (50% sur le prix rég. des consommations incluses) | 12.00\$ |
- INCLUS:** bières régulières, bières importées, vin Donini au verre et consommations non-alcoolisées (jus, lait, thé, café & liqueurs douces)
- FORTS :** Gin, Vodka, Rhum, St-Léger, Crème de menthe blanche, Amaretto, Schnapps aux pêches, Jameson, Southern Comfort, Jack Daniel's, Jack Daniel's au miel, Tia Maria, Bailey's, Téquila, Abricot Brandy, Cognac, Grand Marnier, Sambuca, Sour Puss, Goldschläger, Curaçao, Soho, Jägermeister.
- * Les forts seront servis en cocktail ou sur glace dans un verre à boisson .
- Excluant:** *Bouteille d'eau - Perrier - RedBull - Shooter*

Astuce

Un service de coupons de bar peut s'avérer une option intéressante pour éviter les excès!

TABLE DE MINUIT

Les tables de minuit sont obligatoirement payables pour le nombre de personnes présentes au souper additionné des invités de soirée.

- Service de votre gâteau de mariage avec thé & café..... 2.00\$
- Deux variétés de croustilles et bretzel à volonté..... 2.00\$

* servi sur chacune des tables dès le début de la soirée

BUFFETS

* Servi avec votre gâteau, thé & café

<input type="checkbox"/>	BUFFET QUÉBÉCOIS * 3 variétés de sandwich Salade verte Crudités & trempette	6.00\$
--------------------------	---	---------------

<input type="checkbox"/>	BAR À S'MORES Biscuit graham Guimauve Nutella Beurre d'arachides	3.95\$
--------------------------	---	---------------

<input type="checkbox"/>	BAR À POUTINE *	8.00\$
--------------------------	------------------------	---------------

<input type="checkbox"/>	HOT-DOG MINIMUM DE 100 HOT-DOGS	2.00\$ L'UNITÉ
--------------------------	---	--------------------------

<input type="checkbox"/>	BAR À GRILLED CHEESE // RÉGULIER Pain ménage Fromage cheddar doux & fort Tomate Bacon Oignon	4.00\$
--------------------------	--	---------------

<input type="checkbox"/>	PLATEAU DE FROMAGES 5 variétés de fromages Craquelins Fruits frais	85.00\$ PAR PLATEAU
--------------------------	--	-------------------------------

<input type="checkbox"/>	BUFFET ITALIEN * 3 variétés de pizzas froides Charcuteries Fromages Crudités & trempette	8.00\$
--------------------------	---	---------------

<input type="checkbox"/>	FONTAINE DE CHOCOLAT AU LAIT * Fruits frais MINIMUM DE 70 PERSONNES PAYABLES	8.00\$
--------------------------	---	---------------

<input type="checkbox"/>	MINI HAMBURGER DE VEAU MINIMUM DE 100 BURGERS	3.00\$ L'UNITÉ
--------------------------	---	--------------------------

<input type="checkbox"/>	BAR À GRILLED CHEESE // DELUXE * Ingrédients du bar à grilled cheese régulier Aragula Jambon fumé Miel Pomme verte Frite Sauce maison Tabasco	8.00\$
--------------------------	--	---------------

<input type="checkbox"/>	PLATEAU DE PIZZAS FROIDES Tomates Tomates & olives noires Tomates & oignons Tomates, zuchinnis & poivrons	39.00\$ PAR PLATEAU
--------------------------	--	-------------------------------

- MACHINE À POP CORN_8oz 100.00\$
- Prévoir 20.00\$ de plus par 50 portions

- MACHINE À BARBE À PAPA 85.00\$
- Prévoir 0.15\$ par cône
- Prévoir 22.00\$ par contenant de sucre
* UN CONTENANT DONNE ENVIRON 60 PORTIONS

FRAIS FIXES

CÉRÉMONIE: _____

MAINTENANCE: 300\$

TAXES (14.975%) : _____

TOTAL DES FRAIS FIXES:

FRAIS TRAITEUR

TOTAL DES OPTIONS PAR PERSONNE: _____

TOTAL DES OPTIONS À LA CARTE: _____

POURBOIRE 8% : _____

TAXES (14.975%) : _____

LES TAXES SONT SUJETTES À L'AUGMENTATION SELON LA LOI

TOTAL DES FRAIS TRAITEURS:

TOTAL: _____ \$ + _____ \$ = _____ \$ / _____ ADULTES = _____ \$ PP
FRAIS FIXES TRAITEUR

ENFANTS DE 2 À 10 ANS : 25\$ PLUS POURBOIRES & TAXES

ADOLESCENTS 11 À 14 ANS: PRIX ADULTE SANS OPTION DE BAR OUVERT

ADULTES 15 ANS ET PLUS: PLEIN PRIX INCLUANT BAR OUVERT

CHALET
DES *ÉRABLES*