

Nous vous félicitons de votre union et nous vous souhaitons nos meilleurs vœux de bonheur.

Si vous désirez vous marier dans un endroit des plus enchanteur, l'Hôtel Le Chantecler a tout ce que vous souhaitez afin de faire de votre grand jour un rêve éveillé.

Au Chantecler, nous savons que le succès de votre mariage réside dans l'attention au moindre détail. Notre équipe de professionnels passionnés offre un service clé en main qui va de la planification méthodique à une coordination efficace, afin que votre journée soit une véritable réussite.

Voici donc nos Forfaits mariages pour l'année. Vous y trouverez une variété d'entrées, de plats principaux, de gourmandises et de tables de soirée qui sauront plaire à vos invités.

FORFAITS MARIAGES



L'HÔTEL LE CHANTECLER A LE PLAISIR DE VOUS OFFRIR UN FORFAIT À 85 \$ INCLUANT:

LE SITE DE VOS RÊVES

Location et exclusivité de l'une de nos salles de réception*

Utilisation de notre magnifique terrain avec vue sur le lac pour la prise de photos par votre photographe Section privée pour votre cocktail

Nappes et serviettes en tissu blanc

Housses de chaises (installation non comprise)

Supports à numéros de table et numéros de table

Corbeille nuptiale pour vos enveloppes

Plan de salle

Installation et nettoyage de la salle *

Stationnement inclus

UN SERVICE DE TRAITEUR HORS PAIR

Un cocktail de bienvenue

Service de 4 bouchées pendant le cocktail (choix à l'avance)

Verre de bulles pour le Toast

Un repas gastronomique de 3 services

Une demi-bouteille de vin par invité pendant le repas (rouge ou blanc)

Café, thé ou tisane

LES PETITES ATTENTIONS QUI FERONT LA DIFFÉRENCE

Le service de notre planificatrice de mariage

Une Suite pour les mariés la nuit de votre mariage

Une bouteille de mousseux dans votre Suite

Une nuitée offerte à tarif préférentiel pour vos anniversaires de mariage

Des questions? mariage@lechantecler.com — 1 888 916 1616 — lechantecler.com

Pour tout groupe désirant offrir deux choix de plats principaux, il est impératif de fournir à l'hôtel une liste nominative par numéro de table, suivi des noms des invités ainsi que leurs sélections respectives. Un marque-place devra par la suite être déposé devant chaque personne afin de bien identifier leur choix. Les taxes provinciales, fédérales et les frais de service de 11,5% et d'administration de 3,5% (Total de 15%) seront appliqués. Menu sujet à changement sans préavis.

^{*} Des frais additionnels peuvent s'appliquer en cas de bris et de dommage.



VOTRE MARIAGE DE RÊVE...

Pour organiser votre mariage de rêve, le forfait comprend les items de base. Vous devez choisir les éléments qui feront de votre événement un jour mémorable! Créez votre mariage en faisant les choix ci-dessous et au besoin ajoutez des services de plus en faisant plus de choix:

- Le cocktail de bienvenue
- 4 bouchées qui seront servies lors du cocktail
- 1 verre de bulles pour le toast
- Vin pour le repas (blanc ou rouge)
- 1 choix d'entrée (chaude ou froide)
- 2 choix de plats principaux
- 1 choix de dessert

Cocktails (1 choix à faire)	Supplément par pers.
Douceur tropicale (punch de bienvenue)	Inclus 🗆
Sangria (rouge, blanche ou rosé)	+ 1\$ 🗖
Sangria (litchi, sauvage ou exotique)	+ 2 \$ □
Cocktail version punch	+ 3\$ 🗖
Bière en fût domestique	+ 3\$ 🗖
Bière en fût importée	+ 5\$ 🗖
Bar ouvert (1 heure)	+ 10\$
Bouchées (4 choix de base à faire pour votre cocktail)	Supplément par pers.
Bruschetta à l´ail	inclus 🗆
Cône sésame, salami et fromage de chèvre	inclus 🗖
Mini quiches	inclus 🗖
Spanakopita	inclus 🗖
Gaspacho tomates et melon d'eau	inclus 🗖
Mousse de saumon et caviar aux algues sur blini	inclus 🗖
Satay de bœuf et coulis aux mangues et coriandre	inclus 🗖
Tartare de saumon mousse d'avocat en verrine	inclus 🗖
Mini bœuf Wellington, crème sure au raifort	inclus 🗖
Mini beignet de crabe et sa mayo au chipotle	inclus 🗖
Ajoutez un choix de bouchée supplémentaire (parmi les bouchées incluses)	+ 2 \$
Brochette de crevette, chutney mangue au basilic	+2\$ 🗖
Huitres à la salsa de tomates et coriandre	+3\$ 🗆



Toast (1 flute par personne -1 choix à faire)	Supplément par pers.
TOAST AU MOUSSEUX	
Villa Conchi Brut sélection, Espagne	inclus 🗖
Villa Conchi Brut Impérial, Espagne	+ 2 \$ 🗖
Première Bulle, Sieur D'Arques, France	+1\$ 🗆
Mumm Napa rosé, Brut prestige, États-Unis	+6\$
TOAST AU CHAMPAGNE	
Taittinger Brut Réserve, France	+ 14 \$
Moët et Chandon Impérial, <i>France</i>	+ 17 \$ 🗖
Veuve Clicquot Brut, France	+ 23 \$ □
Vins (½ bouteille par personne – 1 choix à faire ; rouge et/ou blanc) VIN BLANC	Supplément par pers.
Sélection maison Namös	inclus 🗖
Melini Orvieto Classico, <i>Italie</i>	+ 2 \$
Les Jamelles, Sauvignon Blanc, France	+3\$ 🗆
Folonari Pinot Grigio, <i>Italie</i>	+4\$ 🗖
Fun Réserve, Georges Duboeuf, Chardonnay, France	+ 5 \$
VIN ROUGE	
Sélection maison Namös	inclus 🗆
Les Jamelles, Pinot Noir, France	+3\$ 🗆
Folonari Valpolicella, <i>Italie</i>	+5\$ □
Brouilly, Georges Duboeuf, France	+9\$
The Show, Cabernet-Sauvignon, États-Unis	+9\$
Nipozzano Riserva Chianti, Frescobaldi, Sangiovese, <i>Italie</i>	+ 14 \$



Entrées (1 choix de base à faire)	Supplément par pers.
ENTRÉES CHAUDES	
Crème de brocoli et asperges	inclus 🗖
Velouté de chou-fleur et lardons de chorizo	inclus 🗖
Capuccino de champignons sauvages, parfumé aux truffes	+ 2 \$ □
Fagot d'asperges enrobées de prosciutto, sauce béarnaise	+1\$ 🗆
Étagé de chèvre chaud et légumes grillés au balsamique	+6\$ □
ENTRÉES FROIDES	
Mini roquette, chips de prosciutto, copeaux de parmesan et vinaigrette balsar	nique inclus 🗆
Salade panachée, pacanes sucrées avec vinaigrette aux framboises	inclus 🗖
Mikado de tomates du Québec et Bocconcini, à l'huile de pesto et micro-roque	tte inclus 🗅
Carpaccio de tomates et bocconcini, pesto et nectar de balsamique	+ 1 \$ 🗆
Tataki de saumon en croûte de sésame et salsa aux mangues et coriandre	+3\$ □
Rémoulade de céleri rave, crabe des neiges et pomme verte	+6\$ □
Foie gras au torchon, chutney de cerises de terre et sa brioche	+8\$
Ajoutez un second choix d'entrée en service additionnel (parmi les entrées incluses)	+6\$
Ajoutez un service avec un granité	Supplément par pers.
Pamplemousse rose, vodka et vin blanc riesling	+4\$ 🗆
Mojito (menthe, lime et rhum)	+4\$
Pomme à l'ancienne et calvados	+3\$ 🗖



Assiettes Principales (2 choix à faire. Les choix doivent être connus à l'avance*)

Servies avec légumes de saison (peut différer de la dégustation selon la saison) et 1 féculent au choix (Mousseline de pommes de terre ou gratin dauphinois ou

riz pilaf aux fines herbes) Supplément par pers. Suprême de volaille au brandy et champignons sauvages inclus \Box Macreuse braisée façon bourguignon et réduction de son jus inclus \Box Tournedos de saumon poêlé, émulsion de poivrons rôtis et ciboulette inclus Longe de porc en côte, sauce moutarde à l'ancienne et érable inclus Mahi-Mahi grillé, beurre blanc crémeux parfumé à la coriandre et lime +3\$ □ Magret de canard rôti, sauce gastrique aux ananas et rhum +5\$ Filet de veau poêlé, sauce crémeuse au foie gras + 11 \$ Contrefilet de bœuf grillé, sauce au poivre vert de Madagascar + 15 \$ □ Filet mignon de bœuf Angus grillé, sauce au vin rouge émulsionné au foie gras + 21 \$ □ Vivaneau cuit à l'unilatéral, crème à l'ail rôti et persil +8\$ Lasagne aux légumes grillés, sauce rosée (option végétarien) inclus \Box Tartelette fine cuite, fromage de chèvre, tomates jaunes, huile d'estragon, paprika inclus \Box (option végétalien) Tofu grillé, lit de légumes aux fines herbes (option végétalien) inclus * 5 \$ supplémentaire par personne par choix additionnel. **Douceurs sucrées** (1 choix à faire) Supplément par pers. Salade de fruits frais inclus \Box Mignon décadent au fromage et son coulis aux fruits rouges inclus inclus \Box Coupe et service du gâteau de noces Mousse au chocolat et brownie, sauce caramel inclus \Box Tiramisu mascarpone et café, sauce crémeuse au Khalua +1\$ 🗆 Croustillant au chocolat noir et framboise, craquante a l'orange et sauce anglaise + 2 \$ □ Caprice à l'érable avec pacanes caramélisées et coulis de fruits rouges +1\$ Mousse crémeuse au chocolat avec croustillant praliné + 2 \$ **□** et sauce crémeuse au Dulce de Leche Mi-cuit aux chocolat et petits fruits +3\$



Créez votre mariage de rêve en ajoutant certains éléments uniques :

Terminez la soirée en beauté avec un	buffet de minuit	Supplément par pers.
Assiette de fromages — 3 fromages fins sélectionné	s	+9\$
Table de bonbons		+ 5 \$ 🗖
Table sucrée		+6\$
Poutine individuelle		+ 5 \$ 🗖
Bar à poutine — selon le nombre d'invités		+8\$
Fast food mini-poutine, mini-burger, pizza		+ 12 \$
${\bf Sandwich}\ ({\it œuf, jambon\ et\ poulet})$		+ 5 \$ 🖵
${\bf Table\ \grave{a}\ l'italienne}\ (pizzas\ froides,\ charcuteries)$		+8\$ □
Bar à Grilled Cheese		+4\$ 🗆
Autres options (par personne)		Supplément par pers.
Eau pétillante ½ bouteille (pendant le repas)		+4\$
Bar à la carte — alcools de base		Coupon à 6,50 \$ 🗖
Bar à la carte — alcools premium		Coupon à 8 \$ 🗖
Bar ouvert 3 h		+ 25 \$ \
Bar ouvert 4 h		+ 35 \$ 🗖
Gâteau de noces		À partir de + 6,50 \$ 🖵
Cadeau invités		+3\$ 🗖
Cérémonie sur le flanc de la montagne		+ 5 \$ 🗖
Cochez si vous avez besoin de références pour les (une liste vous sera fournie)	services suivants	
Photographe		
Décoration de la salle		
Band et DJs		
Décorations florales		٥
Gardienne pour enfants		
□ M □ Mme Nom et prénom		
Numéro de téléphone	courriel	
Date de mariage désirée	Nombre de personnes (a)	oprox)