

VOTRE RÉCEPTION DE MARIAGE COMPREND :

MENU

RÉCEPTION AVEC HORS-D'ŒUVRE

Douze hors-d'œuvre par personne (7 types au choix)

Service de fin de soirée

76\$/personne

HORS-D'ŒUVRE ET RÉCEPTION À LA STATION

Cinq hors-d'œuvre par personne

Deux stations de souper Une station de fin de soirée

95\$/personne

LE JOUR DE VOTRE MARIAGE

Tables rondes ou banquettes (selon les disponibilités)

Tables d'appoint

Chaises de salle à manger

Nappes et serviettes blanches

Vaisselle, verres et couverts modernes

Accès à notre système audiovisuel (DJ professionnel requis)

Microphone sans fil Installation et démontage de votre décoration

Communication continue avec le coordonnateur d'événement tout au long de la planification

Réunion finale avec nos coordonnateurs sur place pour passer en revue tous les détails de votre grand jour

Assistance de notre équipe événementielle le jour

Cérémonie sur place (selon les disponibilités)

Découpe et présentation du gâteau offertes pour le service tardif

CHAMBRES

La salle Vista est idéale pour accueillir jusqu'à 110 personnes pour un souper assis ou 220 personnes pour un cocktail

La salle principale peut accueillir jusqu'à 250 convives pour un souper servi à table et 440 personnes pour une réception cocktail

Les deux salles : Si vous organisez votre réception dans la salle principale, la salle Vista peut être réservée pour une cérémonie ou un cocktail moyennant un supplément de 2 500 \$ pour la journée (sous réserve de disponibilité)



Reception

TARIFICATION DES FORFAITS

Pour les Vendredis et Samedis Hors Saison**

Salle Vista : Dépenses minimales de 4 750 \$ en nourriture
 Restaurant principal : Dépense minimale de 12 000 \$ en nourriture et boissons* par couple

Pour les Samedis et les Dimanches de Long Week-End

Salle Vista : Dépenses minimales en restauration de 8 000 \$
 Restaurant principal : Nombre minimum de 115 adultes et dépenses minimales en restauration* par couple de 18 500 \$

Pour les Dimanches (Sauf les Longues Fins de Semaine)

Salle Vista : Dépense minimale de 4 000 \$ en nourriture
 Restaurant principal : Dépense minimale de 11 000 \$ en nourriture et boissons* par couple

En semaine (jours fériés exclus)

minimums flexibles

**La basse saison s'étend de Janvier à Avril

TARIFS DE LOCATION DE SALLE

Le prix de la location de la salle diminue en fonction des dépenses en nourriture et boissons (dépenses F&B*) du couple.

| LES VENDREDIS ET LES SAMEDIS HORS SAISON | | SAMEDIS ET DIMANCHES DE WEEK-END LONG | |
|--|-------------------|---------------------------------------|-------------------|
| Dépenses en restauration par couple* | Frais de location | Dépenses en restauration par couple* | Frais de location |
| Moins de 7 000 \$ | 2 000 \$ | Moins de 11 500 \$ | 2 000 \$ |
| De 7 000 \$ à 12 000 \$ | 1 500 \$ | De 11 500 \$ à 22 500 \$ | 1 500 \$ |
| De 12 000 \$ à 17 000 \$ | 1 000 \$ | Plus de 22 500 \$ | Exonéré |
| Plus de 17 000 \$ | Exonéré | | |
| DIMANCHES | | JOURS DE SEMAINE (HORS JOURS FÉRIÉS) | |
| Dépenses en restauration par couple* | Frais de location | Dépenses en restauration par couple* | Frais de location |
| Moins de 7 000 \$ | 1 500 \$ | Moins de 7 000 \$ | 1 000 \$ |
| De 7 000 \$ à 17 000 \$ | 1 000 \$ | De 7 000 \$ à 12 000 \$ | 750 \$ |
| Plus de 17 000 \$ | Exonéré | Plus de 12 000 \$ | Exonéré |

* Les montants minimaux de dépenses en nourriture et en boissons utilisés pour calculer les frais de salle seront ajustés à la hausse dans les années à venir en fonction de la proportion des augmentations de prix des forfaits repas.

Une taxe de 13 % et un pourboire de 18 % sont appliqués à tous les articles de la facture.



Reception

CHOISISSEZ SEPT HORS-D'ŒUVRE POUR UNE RÉCEPTION DE STYLE COCKTAIL (12 PIÈCES PAR INVITÉ SERONT SERVIES) CHOISISSEZ CINQ HORS-D'ŒUVRE POUR UNE RÉCEPTION AVEC COCKTAIL ET STATION DE BOISSON

VIANDE

Gaufrette de côtes courtes / Mayonnaise au gorgonzola / Oignons marinés / Chips de gaufrette
Rouleaux de laitue au porc braisé / Sauce chili au sésame / Légumes marinés / Cacahuètes
Raviolis au bœuf Wagyu / Sauce soya à la truffe / Sauce au gingembre doux
Tartelettes filo aux figues et bacon / Bacon fumé / Confiture de figues et de romarin /
Fromage de chèvre fouetté / Coupes filo
Rouleaux de saucisse de porc à l'italienne / Sésame / Sauce à la moutarde au miel
Feuilletés au bœuf mariné / Bœuf effiloché / Boursin crémeux / Poivron rouge rôti / Pâte
feuilletée
Mini-burgers aux boulettes de viande / Sauce tomate / Havarti / Oignons caramélisés /
Mayonnaise à l'ail rôti

VÉGÉTARIEN

Rouleau de printemps végétarien / Sauce au miel et à l'ail
Spanakopita / Pâtisserie filo farcie aux épinards / Trempe à l'oignon
Pogo à la mozzarella coréenne / Ketchup épicé
Rouleau de printemps / Concombre / Carottes marinées / Sauce chili douce / Galette de riz
Brochettes de halloumi frit / Miel / Dukkha aux pistaches
Frites allumettes en gobelet / Vaporisateur romarin-truffe / Parmesan / Mayonnaise au
malt
Fondants poire-brie cuits au four en pâte filo
Tostada de patate douce tempura / Chutney d'ananas grillé (végétalien)
Concombres en feuilles / Houmous / Tapenade d'olives
Bouchées de tofu / Ketchup épicées
Mini croque-monsieur et soupe aux tomates /
Cheddar / Mozzarella / Crostini
Chou-fleur tempura / Yogourt épicé



hors d'œuvre

FRUIT DE MER

Mini poke bol / Feuille de riz croustillante / Saumon cru / Avocat / Salade de mangue épicée / Mayonnaise sésame-gingembre

Crevettes tempura / Sauce rémoulade à la Louisiane

Brochette de crevettes aux épices cajun

Ahi Thon Wonton Chips / Truffe Soja / Avocat / Chili

Rouleaux impériaux au crabe et fromage frais / Sauce au chili douce

Œufs mimosa au saumon fumé / Graines de moutarde marinées / Bacon / Jalapeños marinés doux / Aneth frais

VOILAILE

Brochette de poulet thaï / Sauce aux arachides

Sucettes d'ailes de poulet / Sauce barbecue / Sauce miel et ail

Mini tacos au poulet barbecue / Coquille dure / Coriandre / Pico de gallo / Laitue / Crème au citron vert / Chipotle

Bouchées de poulet croustillantes Nashville Hot / Cornichons / Sauce Comeback

Croquettes de poulet et bacon / Fromage suisse flambé / Aïoli

Rouleau de printemps au poulet / Sauce aux prunes

Poulet frit du Sud et gaufres / Salade de chou / Cornichon / Beurre d'érable cajun

Mini-sandwich cubain au canard / Canard effiloché / Jambon de canard fumé / Moutarde de Dijon à l'ancienne / Mayonnaise à l'ail / Fromage suisse / Cornichon

ACCORDS DÉLICIEUX

Truffes au chocolat noir accompagnées d'un shooter de Grand Marnier (+10\$/douzaine)

Choux à la crème de noisettes accompagnés d'un shooter à la crème de cassis (+10\$/douzaine)



hors d'oeuvre

RESTAURANTS

SÉLECTIONNEZ DEUX STATIONS POUR UN COCKTAIL ET UNE RÉCEPTION À LA STATION

STATION DE TACOS FAITS MAISON

Tortillas chaudes à la farine et au maïs,
Bœuf épicé classique, Poulet braisé,
Porc effiloché, Morue panée à la
Guinness ou Chou-fleur croustillant aux
épices (choisissez 2)
Fromages, Coriandre fraîche, Haricots
frits, Chou râpé, Jalapeños marinés,
Radis, Feta, Queso piquant, Crème au
citron vert, Chipotle, Guacamole, Salsa
verte, Salsa à la mangue

MACARONI AU FROMAGE

Sauce au cheddar fumé, panko zeste de
citron, poitrine de porc panée,
parmesan, oignons croustillants

POULET FRIT À S'EN LÉCHER LES DOIGTS

Doigts de poulet panés au babeurre,
ailes de poulet panées croustillantes,
Frank's Red Hot, miel et ail, barbecue du
Mississippi, moutarde fumée, sauce au
fromage bleu, crème sure
(disponible en supplément pour 5\$ par
personne)

FRITES GARNIES

Frites ondulées épicées, frites de
patates douces ondulées, sauce (sans
gluten), chili végétarien, poulet
popcorn, bœuf effiloché, bacon, fromage
en grains St-Albert, tomates, jalapeños
marinés, oignons verts, aïoli à la truffe,
crème sure

CONSTRUIRE UNE POUTINE

Frites croustillantes Yukon Gold, frites
de patates douces, sauce brune (sans
gluten), fromage en grains St-Albert,
bacon, piments forts, oignons frits et
fines herbes, mayonnaise chipotle,
sauces piquantes

STATION DE PIZZA

Pizzas roulées à la main !
Fromage classique, pepperoni
végétarien, sauce marinara hawaïenne,
trempe à l'ail

James



RESTAURANTS

SÉLECTIONNEZ DEUX STATIONS POUR UN COCKTAIL ET UNE RÉCEPTION À LA STATION

GRILLÉ AU FROMAGE GOURMET

Verrines de soupe cheddar et mozzarella, cheddar fumé et oignons caramélisés, brie et pommes, tomate

STATION BAO BUN

Choix de deux protéines : champignons teriyaki, porc effiloché, poulet effiloché. Légumes marinés, chou, coriandre, oignons verts, arachides, sauce hoisin, huile de piment, aïoli sriracha, crème au citron vert

STATION DE SALADES

Composez votre propre bar à salade César avec des morceaux de bacon, du parmesan frais et une vinaigrette César au babeurre et à l'ail rôti

Salade verte croquante mélangée à la vinaigrette Green Goddess

Tortellinis au fromage froids avec vinaigrette aux tomates séchées

STATION DE PETIT-DÉJEUNER

Muffins anglais, mini-bagels, saucisses, bacon, œufs brouillés, galettes de pommes de terre

SHAWARMA

Pain plat au poulet et au bœuf, aïoli à l'ail, tahini, aïoli sriracha, sauce ranch, navets marinés, concombre, tomate, laitue, oignon, yogourt au miel

BAR À SANDWICHES ARTIST

Assortiment de charcuteries et de volailles fines servi avec : baguettes, petits pains et pain, tomates tranchées, cornichons, oignons, fromages, laitue et un assortiment de sauces

James



STATIONS DE REPAS (suite)

NOUILLES THAÏLANDAISES

Nouilles de riz, poulet ou tofu, oignons verts, mini-maïs, germes de soya, ciboulette, arachides, sauce pad thaï, quartiers de lime

FRY T'AIME

Frites gauffrées épicées, frites de patates douces, cornichons frits, fromage en grains frit, croustilles Kettle Chips, sélection de trempettes du chef

PÂTISSERIES AU CASTOR À LA MODE DE LAGO

Pâte étirée à la main, frite et saupoudrée de sucre à la cannelle

CHARCUTERIE

Assortiment de charcuteries fines, légumes marinés, olives mélangées, moutardes de Dijon, panier de pain frais

DU FROMAGE, SVP !

Fromages du Québec et de l'Ontario, baguette fraîche et craquelins, fruits frais et secs, confitures et marmelades, noix

LA CRUDITÉ ULTIMATE

Un magnifique assortiment de crudités de saison et de sauces, sélectionné par des chefs

FRUITS FRAIS

Ananas, melon d'eau, melon miel et baies de cantaloup

STATION DE BEIGNETS DE MAVERICK

Un assortiment des célèbres beignes Maverick d'Ottawa

James



STATIONS DE REPAS AMÉLIORÉES

DES STATIONS AMÉLIORÉES PEUVENT ÊTRE SÉLECTIONNÉES MÊME AVEC UN SUPPLÉMENT, EN REMPLACEMENT DE L'UNE DES STATIONS PROPOSÉES LORS D'UNE RÉCEPTION COCKTAIL & STATIONS

LES FRAIS INDIQUÉS SOUS LA SECTION « STATION » SERONT AJOUTÉS AU PRIX DU FORFAIT

STATIONS DE DÉGUSTATION EN DIRECT

Les rôtis sont coupés sur demande et servis avec du pain frais, du jus de viande, du raifort et de la moutarde

Filet mignon Angus Réserve AAA à l'ail et aux fines herbes
+ 18\$ par personne

Côte de bœuf AAA sel et poivre
+ 10\$ par personne

Poulet rôti aux herbes et aux épices
+ 2\$ par personne

SUPPLÉMENTS POUR LE RÔTI

RACINES GRILLÉES

Carottes au beurre et au miel, panais, courges, mini-patates, etc.
+ 8,50\$ par personne

ÉCRASER

Purée de patates au brie
+ 8,50\$ par personne

ÉCRASER

Purée de patates douces au beurre d'érable
+ 7,50\$ par personne

BARRE CRU

Huîtres fraîches ouvertes avec tous les accompagnements, crevettes et sushis frais, saumon fumé avec fromage à la crème et bagels
+ 15\$ par personne

LE PAVILLON DES SUSHIS

Maki au concombre, California Roll, Rouleau thon épicé et avocat, Nigiri assortis, Sashimi, Wasabi, Gingembre, Sauce soja
+ 9\$ par personne

STATION DE PÂTES INTERACTIVE

Faites vos propres pâtes avec l'aide de nos chefs expérimentés !
Pâtes penne au fromage et tortellini, poulet grillé, chorizo et lardons, tomates séchées, champignons, oignons, poivrons et courgettes, sauces Alfredo et marinara, parmesan, olives et autres garnitures
+ 12\$ par personne

LA TABLE DE PÂTISSAGE

4 à 8 pieds de grignotages épiques (minimum 100 personnes) Pièce maîtresse spectaculaire de votre fête, notre table de grignotage regorge de fromages fins, de charcuteries importées, de fruits, de confitures, de pains frais, de légumes cueillis à la main, de brochettes, de craquelins artisanaux, de pains, de noix, de douceurs, de tartinades, de chutneys et bien plus encore
+13\$ par personne



James

STATIONS DE NUIT

SÉLECTIONNEZ UNE STATION

CONSTRUIRE UNE POUTINE

Frites croustillantes Yukon Gold, frites de patates douces, sauce brune (sans gluten), fromage en grains St-Albert, bacon, piments forts, mayonnaise chipotle, sauces piquantes

MUR DE BRETZELS

Bretzels maison sucrés et salés, assortiment de moutardes, fromage queso, variété de sauces sucrées

MACARONI AU FROMAGE

Sauce au cheddar fumé, panko zeste de citron, poitrine de porc panée, parmesan, oignons croustillants (disponible en supplément pour 3 \$ par personne)

PÂTISSERIES AU CASTOR À LA MODE DE LAGO

Pâte étirée à la main, frite et saupoudrée de sucre à la cannelle

STATION DE PIZZA

Pizzas roulées à la main !

Une variété de :

Fromage classique, pepperoni végétarien, sauce marinara hawaïenne, trempette à l'ail

STATION DE NACHOS

Chips de tortilla croustillantes, poulet cajun ou porc effiloché (au choix), queso chaud, haricots frits, pico de gallo, salsa épicée, crème sure, guacamole, mayonnaise chipotle, crème au citron vert

Tand dans la nuit



SÉLECTION DE VINS

MAISON ROUGE (39\$/bouteille)

Inniskillin Niagara Estate Pinot Noir

Inniskillin Niagara Estate Cabernet
Merlot

Cabernet Sauvignon de Santa Carolina

Merlot de la Famille Peller

Jackson Triggs Niagara Estate Cabernet
Franc/Cabernet Sauvignon

ROUGE PREMIUM (46\$/bouteille)

Chianti DOCG Ruffino

Trio de Cabernet Sauvignon

ULTRA PREMIUM ROUGE (55\$/bouteille)

Pinot Noir d'Oyster Bay

MAISON BLANC (39\$/bouteille)

Inniskillin Niagara Estate Pinot Grigio

Inniskillin Niagara Estate Sauvignon
Blanc

Santa Carolina Sauvignon Blanc

Chardonnay Réserve Familiale Peller

Inniskillin Niagara Estate Riesling

BLANC PREMIUM (46\$/bouteille)

Ruffino Lumina Pinot Grigio

Trius Sauvignon Blanc

BLANC ULTRA PREMIUM (55\$/bouteille)

Pinot Grigio d'Oyster Bay

PÉTILLANT

Une sélection de vins mousseux comprenant :

MAISON ÉTINCELLE (46\$/bouteille)

Lola Sparkling Rose

Astoria Prosecco

Bottega Vino Dei Poeti Prosecco DOC

PÉTILLANTS PREMIUM (52\$/bouteille)

Ruffino Prosecco DOC



Sélection de vins