

RÉUNIONS ET ÉVÉNEMENTS

STATION TOURISTIQUE **DUCHESNAY**

VALIDE DU 1^{er} AVRIL 2025 AU 31 MARS 2026





TABLE DES MATIÈRES

HÉBERGEMENT	3-4
NOS SALLES.....	5
DÉJEUNERS	6
NOS STATIONS DÉJEUNERS.....	7
DÎNERS BUFFET	8-9
DÎNER À L'ASSIETTE (3 services)	10
SOUPER À L'ASSIETTE (4 services)	11
SOUPERS BUFFET.....	12
SOUPER GALA (4 services).....	13
CANAPÉS	14
RÉCEPTIONS DÎNATOIRES	15
RÉCEPTIONS DÎNATOIRES : TABLÉES GOURMANDES ..	16
CONSOMMATIONS	17
BOÎTES À LUNCH SUR LE POUCE	18
À LA CARTE	19-20
MENUS LIVRAISON.....	21-22
FORFAITS ET MENU BANQUET DE NOËL (4 services) ..	23
FORFAITS ET MENU FUSION DE NOËL	24
FORFAIT RÉUNION.....	25
ACTIVITÉS CORPORATIVES - ÉTÉ.....	26-27
ACTIVITÉS CORPORATIVES - HIVER.....	28-29
COORDONNÉES	30



AUBERGE DUCHESNAY



BIENVENUE À DUCHESNAY !

Abrité sous une immense érablière, Duchesnay s'étend en bordure du magnifique lac Saint-Joseph, à moins de 30 minutes de l'agitation de la capitale. Véritable terrain de jeux grandeur nature de 89 km², Duchesnay propose plusieurs types d'hébergement, des salles de réunion lumineuses et polyvalentes ainsi qu'une panoplie d'activités de groupe.

C'est un cadre naturel enchanteur pour les réunions d'affaires et les événements de tous genres !



HÉBERGEMENT

Faites une visite virtuelle de notre auberge et de nos pavillons en cliquant sur les logos 360°



AUBERGE DUCHESNAY



360° AUBERGE

Les 45 chambres et les 3 suites de notre auberge classée 4 étoiles ont toutes vue sur le lac. Les chambres sont spacieuses, confortables, climatisées et offrent l'accès Internet sans frais. Vous y retrouverez aussi 4 salles de réunion, un restaurant-bar, une piscine, un spa et bien plus encore.

PAVILLONS

Cette formule conviviale est idéale pour les groupes à la recherche d'intimité afin de concilier travail et relations interpersonnelles.



PAVILLON L'ÉLAN

360° PAVILLON L'ÉLAN

12 chambres avec 1 lit double
Cuisinette
Salle de séjour avec foyer
Salle de réunion



PAVILLON LE SYLVAIN

360° PAVILLON LE SYLVAIN

8 chambres avec 1 lit double
Cuisinette
Salle de séjour avec foyer
Salle de réunion



360° CHALETS OXYGÈNE

Pour séjourner en nature et en bordure du magnifique lac Saint-Joseph, **14 chalets** modernes et chaleureux sont offerts aux vacanciers. Ces chalets Oxygène peuvent accueillir entre 4 et 16 personnes et offrent quiétude et réconfort à tous ceux qui souhaitent s'évader du quotidien. La grande fenestration laisse pénétrer la lumière dans chaque unité et donne sur une vue éblouissante du lac Saint-Joseph et le paysage enchanteur.












SALLE MAÏANTHÈME

NOS SALLES

Troquez votre espace de travail routinier pour un décor enchanteur propice aux élans de créativité. Profitez de l'une de nos 11 salles pouvant accueillir de 5 à 250 personnes. Vous les trouverez polyvalentes et lumineuses avec leurs grandes fenêtres!

- **Wi-Fi sans frais**
- **Stationnement gratuit**
- **Équipement audiovisuel sur demande (\$)**
- **Grand choix de menus et de forfaits réunion**

Visitez toutes nos salles. Cliquez ici : 

SALLES ET SUPERFICIE		DISPOSITION DES SALLES						
								
		RÉCEPTION	THÉÂTRE	ÉCOLE	BANQUET	DEMI-LUNE	CONFÉRENCE	EN U
Maïanthème A ou B	65 m ²	80	54	25	48	30	30	33
Maïanthème A et B	130 m ²	150	108	50	96	45	40	43
Myosotis	62 m ²	75	48	20	48	25	28	26
Ancolie	23 m ²	-	-	-	-	-	10	-
Henri-Roy (PF)	118 m ²	150	78	35	120	50	36	34
Le Marteleur (PF)	67 m ²	45	78	25	48	25	30	29
Le Draveur (PF)	36 m ²	30	50	15	32	20	18	14
L'Élan (PE)	55 m ²	-	-	-	40	30	-	-
Le Sous-Bois (PB)	246 m ²	250	216	91	200	130	58	40
Le Sylvain (PS)	36 m ²	-	-	-	-	-	18	-

LÉGENDE PF : PAVILLON LE FORESTIER PE : PAVILLON L'ÉLAN PB : PAVILLON LE BOISÉ PS : PAVILLON LE SYLVAIN



DÉJEUNERS

BOÎTES À LUNCH

LE CONTINENTAL

MINIMUM DE 12 PERSONNES

Jus d'orange, jus de pomme et une sélection de café, thé, tisane

Croissant pur beurre et danoise au chocolat

Œuf cuit dur

Yogourt aux fruits

Assortiment de fromages classiques

Muffin santé maison

Panier de fruits frais entiers

23\$ par personne

LE SANTÉ

MINIMUM DE 12 PERSONNES

Jus d'orange, jus de pomme et une sélection de café, thé, tisane

Œuf cuit dur

Fromage cottage

Pamplemousse, ananas, melon tranchés

Verrine de yogourt et granola maison

Noix et fruits séchés

Muffin avoine, gingembre et érable

Panier de fruits frais entiers

23\$ par personne

BUFFETS

L'AMÉRICAIN

MINIMUM DE 20 PERSONNES

Jus d'orange, jus de pomme et une sélection de café, thé, tisane

Croissant pur beurre et danoise au chocolat

Assortiment de fromages classiques

Panier de fruits frais entier

Œufs brouillés

Bacon et saucisses

Fèves au lard

Pommes de terre sautées

Crêpes maison et notre fameux caramel à l'érable

Pains blanc et de blé, confitures et beurre

32\$ par personne

LE SIGNATURE

MINIMUM DE 30 PERSONNES

Miel-mosa ou la création tendance de notre Maître d'hôtel

COCKTAIL SANS ALCOOL POUR LES ENFANTS

Jus d'orange, jus de pomme, café, thé, tisane

Planche de fromages de chez-nous

Assortiment de charcuteries

Panier de fruits frais

Plateaux de fruits coupés

Verrine de yogourt

Trio d'œufs bénédicte

JAMBON FUMÉ, LÉGUMES GRILLÉS, FROMAGE BRIE

Brouillade d'œufs au fromage

Jambon confit et effiloché

Bacon croustillant et saucisses rôties à l'érable de notre boucher

Fèves au lard maison

Pommes de terre croustillantes aux herbes

L'incontournable pizza déjeuner

LÉGUMES ET PANCETTA, GRATIN AUX TROIS FROMAGES ET SALPICONS DE FOIE GRAS MAISON

Bar à pains, confitures et beurre

Crêpes maison et notre fameux caramel à l'érable

47\$ par personne

NOS STATIONS DÉJEUNERS

Nos stations déjeuners sont disponibles avec les buffets déjeuners seulement

SMOOTHIES

Préparé devant vous, à base de yogourt nature et jus de fruits. Sélection de fruits naturels sans sucre.

Goûtez aux deux créations de notre chef.

Savoureux et santé!

6\$

JAMBON MAISON

Offrez-vous notre jambon en cuisson lente à l'ail confit et romarin.

Tranché devant vous par un de nos chefs.

7\$

OMELETTES

Assortiment de légumes, jambon, saucisses champêtres, fromage.

8\$

POUTINES DÉJEUNER

Pommes de terre ratte, fromage en grains frais, sauce hollandaise.

Assortiment de légumes, œufs brouillés, lardons et canard braisé.

Personnalisez votre poutine avec nos ingrédients vedettes.

14\$





DÎNERS BUFFET

LE LÉGER

MINIMUM DE 20 PERSONNES

Salade verte et garnitures, vinaigrette crémeuse à l'érable, baies roses et romarin

Notre sélection de deux salades fraîcheur

Plateau de charcuteries fines :

- pâté de campagne
- terrine de gibier
- saucissons de porc

Planche de fromages classiques, raisins et craquelins

Légumes croquants, trempette cari et miel

Kaiser au jambon à l'ancienne, fromage cheddar, laitue et mayo à la moutarde de grains

Wrap à la dinde maison au pesto de tomates, fromage mozzarella, roquette et mayonnaise au basilic

Bagel à la rémoulade de saumon fumé maison

Table à desserts maison

31\$ par personne

LE SUBTIL

MINIMUM DE 30 PERSONNES

Salade Waldorf aux deux céleris et pommes

Plateau de légumes croquants, trempette cari et miel et tortillas

Planche de fromages classiques, raisins et craquelins

Panaché grec au balsamique, olives kalamata et feta

Panier de croustilles, épices BBQ maison, mayo au raifort et Brandy

Soupe du jour servie à votre table
SUPPLÉMENT DE 4 \$

Burger de poulet BLT

Viande fumée, pain de seigle, moutarde à l'érable et cornichons

Pommes de terre au four et ses garnitures

Poivrons et courgettes grillés à la Toscane

Table à desserts maison

35\$ par personne

LA CUISINE DE RUE

MINIMUM DE 30 PERSONNES

Un menu amusant et décontracté composé par notre chef selon les tendances actuelles

Comme dans la rue :

- Repas bouchés
- Plats jetables
- Brevages non-inclus

THÉMATIQUES :

Mexicain | Américain | Asiatique | Marocain

38\$ par personne

THÉMATIQUES DISPONIBLES EN SAISON :

**Cabane à sucre | Souper homard
Brunch événementiel | Foodtruck**



LA RÉUNION

MINIMUM DE 30 PERSONNES

ENTRÉES

Salade verte et garnitures,
vinaigrette à l'érable, baies roses et romarin

Notre sélection de deux salades fraîcheur

Plateau de charcuteries fines :

- pâté de campagne
- terrine de gibier
- saucissons de porc

Légumes croquants et trempette cari et miel

Soupe du jour servie à votre table

SUPPLÉMENT DE 4 \$

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois, muscade et parmesan

Poivrons et courgettes à la Toscane

PLATS PRINCIPAUX

CHOIX DE 2 PLATS POUR LE GROUPE, 30 JOURS À L'AVANCE

Merguez grillée à l'agneau de chez *Méchants Régals*,
choucroute de *Choucroute Québec*, moutarde à l'érable

Sauté de volaille marinée au mélange chimichurri maison

Tournedos de veau enrubanné de bacon,
sauce bourguignonne à l'oignons

Tartiflette de fruits de mer

Médailon de saumon de l'atlantique,
sauce vin blanc et bruschetta

Lasagne végétarienne avec aubergines grillées,
courgettes, oignons, brocolis, poivrons,
béchamel aux épinards, gratin de fromage

Tartare de saumon frais et fumé, sésames,
gingembre, wontons frits

TABLE À DESSERTS MAISON

Desserts maison selon l'inspiration du chef

41\$ par personne

**TOUS NOS BUFFETS INCLUENT
PAIN, BEURRE, CAFÉ, THÉ ET TISANE**



DÎNER À L'ASSIETTE (3 SERVICES)

MINIMUM DE 30 PERSONNES

ENTRÉES

CHOIX D'UNE ENTRÉE POUR LE GROUPE

Velouté des prés vert, poireaux et herbes fraîches

Salade de roquette et épinards,
copeaux de fromage de chez *Alexis de Portneuf*,
pacanes, pommes et croûtons,
vinaigrette crémeuse à l'érable, baies roses et romarin

Carpaccio de bœuf façon boréale,
mignonette d'épinettes et pommes paille croustillantes
SUPPLÉMENT DE 6 \$

Fondant rustique à la Pancetta et tomates séchées,
mayo au basilic et citron
SUPPLÉMENT DE 4 \$

• • •

PLATS PRINCIPAUX

CHOIX D'UN PLAT POUR LE GROUPE

SERVIS AVEC LÉGUMES DU JOUR ET FÉCULENT AU CHOIX : GRATIN DAUPHINOIS,
PATATES RATTES RÔTIES OU PURÉE DE YUKON GOLD ET CIBOULETTE

Poké bowl du bistro : tartare de saumon frais, edamames,
mangues, juliennes de carottes marinées, concombre, échalote verte,
wontons frits, mayonnaise épicée

Filet de porcelet Nagano,
mouseline de patate douce à l'ail confit,
courgettes grillées et sauce Bourguignonne à l'oignon

Tajine de volaille marinée à la marocaine,
poêlée gourmande de légumes de saison,
boulgour aux épices et amandes

Cocotte de filet mignon braisé aux oignons perles et champignons,
croûte feuilletée aux poivres

DESSERTS

CHOIX D'UN DESSERT POUR LE GROUPE

Crème brûlée au chocolat et café

Tartelette à l'érable maison,
caramel salé et fruits de saison

39\$ par personne

**TOUS NOS DÎNERS À L'ASSIETTE INCLUENT
PAIN, BEURRE, CAFÉ, THÉ ET TISANE**



SOUPER À L'ASSIETTE (4 SERVICES)

MINIMUM DE 30 PERSONNES

ENTRÉES

CHOIX D'UNE ENTRÉE POUR LE GROUPE

Betterave

Tartelette de betteraves « over cooked », zeste d'orange et aneth, crème mousseline au fromage de chèvre et érable

Bœuf

Tataki de boeuf AAA saisi et tamponné à la moutarde, mayonnaise forestière, enokis marinés, micro-pousses, pickles de champignons, persillade à l'échalote française

Homard

Tartiflette de homard de la Gaspésie et bacon fumé, fines tranches de pommes de terre rattes de l'Île, fromage Camembert de chez *Alexis*, crème au vin blanc et fleur d'ail de la *Ferme Almana*

Wapiti

Tartare de wapiti à la camerise et poivres de dune, brioche au romarin maison, purée d'oignons noircis à l'érable du Québec

...

ENTREMETS

CHOIX D'UN ENTREMET POUR LE GROUPE

La crème de la crème

Velouté de légumes

Le bouquet

Fines feuilles de roquettes, fromage de chèvre et croûtons aux olives, crémeuse à l'érable, baies roses et romarin

PLATS PRINCIPAUX

CHOIX D'UN PLAT POUR LE GROUPE

Volaille

Manchette de poulet farcie au foie gras, grains anciens et poires, risotto aux champignons et courge butternut rôtie **60 \$**

Porc

Tomahawk de porcelet de chez *Nagano* mariné et grillé, sauce au gin et groseilles, gratin de pommes de terre, méli-mélo de cucurbitacées **64 \$**

Bison

Pavé de bison en cuisson lente, purée d'oignons au romarin, poêlée de patates rattes au gras de canard, sauce chasseur au vin rouge **67 \$**

Truite

Effeüllade de truite fraîche et fumée *Grizzly* à la manière algonquienne, salade d'orge aux lardons et salicornes, sauce crémeuse au Vermouth rouge *Kayak* **66 \$**

...

DESSERTS

CHOIX D'UN DESSERT POUR LE GROUPE

Chocolat

Tartelette au chocolat noir et effluves de Grand-Marnier, marmelade de clémentines

Chou

Mousseline à l'érable et Amaretto *Avril*, choux aromatisés, crumble d'amandes

Fromage

Gâteau au fromage maison aux zestes de citron vert, purée d'abricots à la bière *Porte bonheur* de Neuville

TOUS NOS SOUPERS À L'ASSIETTE INCLUENT PAIN, BEURRE, CAFÉ, THÉ ET TISANE



SOUPERS BUFFET

MINIMUM DE 30 PERSONNES

LE MÉCHOU CLASSIQUE

MARINADE À LA BIÈRE, MOUTARDE ET ÉPICES, CUIT TOUTE UNE NUIT LENTEMENT SUR BOIS D'ÉRABLE ET TRANCHÉ EN SALLE DEVANT VOUS; UN CLASSIQUE DE DUCHESNAY

• • •

Planche de fromages fins du Québec (75 g), fruits frais et croûtons

Salade Waldorf aux deux céleris et pommes

Salade verdurette et vinaigrette

Marinades et antipasto

Panaché grec au balsamique, olives Kalamata et feta

Bœuf en rosbif (150 g) de nos producteurs

Longe de porcelet (150 g) du Québec

Sauce marinade marchand de vin

Pommes de terre au four et ses garnitures

Poivrons et courgettes rôtis à la Toscane

Gigot d'agneau (100 g) du Québec

SUPPLÉMENT DE 11 \$

Table de desserts maison

58\$ par personne

LA COMMUNION

MENU COMPOSÉ AUTOUR DE NOTRE TERROIR QUÉBÉCOIS, ENTRE LE PLAISIR DE VOUS SERVIR ET L'ACHAT LOCAL

• • •

Dégustation de trois fromageries (75 g):

Alexis de Portneuf, Fritz Kaiser et Grondines, grappes de raisins frais, mélange de noix, fruits séchés et pain de *La Boulange Gourmande*

Rillettes de canard *Rougié* et confit de poivrons à l'anis

Saucissons de Charlevoix et salametti de porc des *Vian des Bios*

Carpaccio de canard fumé du lac Brôme, balsamique fumé

Salade Aragula au bleu *Ermite*, pacanes et miel

Plateau de saumon *Bellevue*, mayo aux agrumes

Coquelet de volaille des *Voltigeurs*, jus de cuisson aux aromates

Petite coquille Saint-Jacques au homard de la Gaspésie et crevettes nordiques

Dumplings de bœuf Wagyu poêlés, émincé de mignon au gingembre, anis et sésames

Pommes de terre de l'île rôties au gras de canard et thym frais

Poêlée gourmande de légumes

Table gourmande de sucreries maison, bouchées appétissantes, macarons épicurien, érable du Québec, miel de nos producteurs

65\$ par personne

**TOUS NOS BUFFETS INCLUENT
PAIN, BEURRE, CAFÉ, THÉ ET TISANE**



SOUPER GALA (4 SERVICES)

MINIMUM DE 30 PERSONNES

POUR DÉBUTER

Trois canapés au gré du chef

1 flûte de mousseux

• • •

ENTRÉES

CHOIX D'UNE ENTRÉE POUR LE GROUPE

Crabe ou végétarien : Pointes d'asperges vertes fraîches du Québec, tapenade d'herbes et citron confit maison, oignons marinés, garbure de kimchi ferment de *Choucroute Québec*, beignet maison de crabe du Québec et aneth (beignet vapeur aux shiitakes, carottes et chou)

Porc : Flanc de porc *Nagano* confit au thym et caramélisé au miel de fleur à Jonathan, salade fine de micro-pousses au nectar ambré de serpolet de notre jardin, caviar d'aubergines fumées aux pacanes torréfiées

Thon : Thon rouge Saku, marinade à l'érable et genièvre forestier de Mont-Blanc, fardé de poudre d'amandes rôties, purée de radis au gingembre rosacé, gel de cerises à l'Amaretto Forêt noire de la Distillerie des Appalaches

• • •

ENTREMETS

CHOIX D'UN ENTREMETS POUR LE GROUPE

Bisque de patates douces et carottes Nantaises à l'ananas, crème surette au paprika fumé

Fines feuilles de roquette, fromage de chèvre, croûtons et olives, vinaigrette aux poivrons et origan

PLATS PRINCIPAUX

CHOIX DE 2 PLATS POUR LE GROUPE, 30 JOURS À L'AVANCE

Porc : Mignon de porcelet *Nagano* façon Saltimbocca, prosciutto et sauge, sauce crémeuse au Vermouth *Kayak* rouge des *Spiritueux Ungava*, morceaux de homard de la Gaspésie, galette de pommes de terre à l'emmental et légumes rôtis

Cerf : Gigue de cerf du Québec rôtie au beurre conifère, cuisson à basse température, pommes de terre ratte de l'île d'Orléans, champignons du Québec poêlés et petits oignons, sauce beurrée aux camerises sauvages

Bœuf : Pavé de bœuf braisé 6 heures au vin rouge *La halte des pèlerins* façon bourguignonne, bacon fumé et oignons cippollinis, purée de Yukon gold et carottes au romarin

Saumon : Médailon de saumon frais et fumé *Grizzly*, mousseline de betteraves et anis, maïs rôti à l'ail noir, sauce crue et croquante de légumes marinés

Végane : Steak falafel de pois chiches, lentilles, haricots noirs et boulgour, crème végétale à l'ail, risotto de quinoa aux noisettes, mousseline de betteraves

• • •

DESSERTS

CHOIX D'UN DESSERT POUR LE GROUPE

Chocolat : Tartelette au chocolat noir et effluves de Grand-Marnier, marmelade de clémentines

Chou : Mousseline à l'érable et Amaretto *Avril*, choux aromatisés, crumble d'amandes

Fromage : Gâteau au fromage maison aux zestes de citron vert, purée d'abricots à la bière *Porte bonheur* de Neuville

100\$ par personne

NOTRE SOUPER GALA INCLUT PAIN, BEURRE, CAFÉ, THÉ ET TISANE



CANAPÉS

MINIMUM 3 DOUZAINES PAR VARIÉTÉ

SÉLECTION TARTARES

Tartare de saumon frais et fumé, gingembre et sésames

Tartare de thon frais, mangues, concombre, wontons frits et mayonnaise épicée

Tartare de bison, bruschetta de champignons marinés, herbes fraîches

Tartare de wapiti, caramel de balsamique, persillade d'échalote et pignons

Tartare de bœuf classique, câpres, cornichons, moutarde, échalotes et jaune d'œuf

Tartare de légumes marinés, fromage en grains, pesto de roquette, citron et graines de citrouilles rôties

42\$ la douzaine

SÉLECTION CANAPÉS

Accras de crevettes de la Gaspésie, mayonnaise paprika fumé et lime

Thon saku au caramel d'érable et soya

Bonbon de saumon confit, agrumes et miel

Pressé de foie gras, chutney de pommes aux cinq-épices

Mini polpette de veau, parmesan, basilic et tomates de serre en coulis

Chou au parfait de foie de volaille, gelée d'abricots

Brioche salée, brie boréal, confit d'oignons

Salpicons de pétoncle de îles, mayonnaise au safran

Magret de canard fumé maison, compotée de figues

Flanc de porcelet croustillant, laque à l'orange et cardamome

Crevette crouillante et sauce cocktail au gin *Kepler*

42\$ la douzaine

CHOIX DE LA BRIGADE

Une offre de canapés variés, inspirés par un monde de saveur. Montage minutieux et dans le plus grand respect du produit.

Laissez notre équipe vous composer une carte de canapés selon nos inspirations momentanées et créatives.

36\$
la douzaine

FORMULE 5 À 7*

POUR 12 PERSONNES - DISPONIBLE AU BAR

•••

Panier de nachos et salsa fraîche **44\$**
CROUSTILLES DE MAÏS

Nachos du bistro **80\$**
CROUSTILLES DE MAÏS, POULET TEX-MEX, OLIVES NOIRES, PIMENT FORT, FROMAGE CRÉMEUX, SALSA FRAÎCHE, CRÈME SÛRE, GUACAMOLE. LE TOUT CUIT AU FOUR ET SERVI CHAUD.

Légumes croquants, trempette au cari et miel **60\$**

Bar à tartare (500 g) et ses garnitures
Choix de bœuf ou thon **100\$**

Plateau de fromages fins du Québec (60 g) **98\$**

Plateau de charcuteries fines, pâtés et saucissons **72\$**

Panier de chips maison, mayo au raifort et Brandy **39\$**

Mignardises (2 PAR PERSONNE) de notre pâtissière **80\$**

Macarons (2 PAR PERSONNE) de chez *Macabons* **70\$**

Ailes de poulet et sauce BBQ fumée à l'érable **28\$** PAR DOUZAINES

*Selon les disponibilités
Service et taxes en sus.



RÉCEPTIONS DÎNATOIRES

MINIMUM DE 40 PERSONNES

LE HORS-D'ŒUVRE

UN SERVICE EN CONTINU EN SALLE PONCTUÉ DE 10 CANAPÉS SALÉS ET 3 SUCRÉS

• • •

Tartare de bœuf classique, câpres, cornichons, moutarde, échalotes et jaune d'œuf

Magret de canard fumé maison, compotée de figues

Bonbon de saumon confit, agrumes et miel

Tartare de wapiti, caramel de balsamique, persillade d'échalote et noix de pin

Légumes marinés, fromage en grains, pesto de roquette, citron et graines de citrouilles rôties

Accras de crevettes de la Gaspésie, mayonnaise paprika fumé et lime

Pressé de foie gras, chutney de pommes aux quatre-épices

Chou au parfait de foie de volaille, gelée de cerises

Brioche salée, brie boréal, confit d'oignons

Salpicons de pétoncle des Îles, mayonnaise au safran

Profiterole à la mousseline d'érable

Fine mignardise de notre pâtissière

Truffe au chocolat noir et crème au Grand Marnier

53\$ par personne

LE BISTRO

CANAPÉS SERVIS EN SALLE ET SUR STATIONS AVEC ASSISTANCE DE NOTRE PERSONNEL

• • •

Canapés créés sur mesure par notre chef Rivard et son équipe. Vous retrouverez une dégustation de notre table d'hôte saisonnière du bistro Le Quatre-Temps, conçue avec des produits du terroir.

62\$ par personne

LE DISTINGUÉ

SERVI SUR 4 STATIONS AVEC ASSISTANCE DE NOTRE PERSONNEL

• • •

Shooter de crevettes panko et sauce cocktail au gin *Kepler*

Bonbons de saumon fumé au bois d'érable, « soyable » à l'anis étoilé

Pétoncles du golfe en céviche, noix de coco, gel de mangue et billes aux fruits du dragon

Accras de crevettes de la Gaspésie, mayonnaise au paprika fumé et lime

Mini-burger de bœuf de la *Ferme du Alain*, purée d'oignons caramélisés au bacon

Charcuteries maison, saucissons de Charlevoix et bouchées de jerky

Chou au parfait de foie de volaille, gelée d'abricots

Brioche salée, brie boréal, confit d'oignons

Dégustation de trois fromageries (75 g): *Alexis de Portneuf, Fritz Kaiser et Grondines*

Raisins frais, mélange de noix, fruits séchés et croûtons

Légumes fermentés de Choucroute Québec

Beignets de courgettes grillées, mousseline de feta fumé

Pains campagnard de *La Boulange Gourmande*, légumes en confits, quelques marinades

Brownies maison au chocolat noir 70%, fleur de sel

Crème brûlée en tartelette sucrée, brûlée à l'érable

Fines mignardises de Myriam notre pâtissière

64\$ par personne

RÉCEPTIONS DÎNATOIRES : TABLÉES GOURMANDES

HUÎTRES 3 PAR PERSONNE

Sélection d'huîtres selon la disponibilité, ouvertes en salle par l'un de nos chefs.

Mignonette classique, lime, citron, sauce piquante et raifort.

16\$

SUSHIS 3 PAR PERSONNE

Déclinaison de makis, accompagné par notre trio de mayonnaise maison : épicé, citron confit et sésames.

Sauce soya, gingembre mariné, wasabi et baguettes.

14\$

FONDUE CHINOISE

30 G PAR SAVEUR, PAR PERSONNE

Wapiti, canard et bœuf.

Viande cuite devant vous dans un délicieux bouillon à la bière de *l'Esprit de clocher* et trio de sauces à fondue chinoise

18\$

TARTARES

30 G PAR SAVEUR, PAR PERSONNE

Mélangé avec soins devant vous sur glace.

Tartare de saumon Grizzly

AVEC BASILIC FRAIS, MAYONNAISE À L'AIL NOIR

Tartare de bison

MOUTARDE FUMÉE, NOIX DE PIN ET PICKLES MAISON

Tartare de bœuf

PLEUROTÉS MARINÉS DE PRIMORDIA, COPEAUX DE PARMIGIANO ET CAMEL BALSAMIQUE

18\$

BAR À SANDWICHS

Entre-pains à l'effiloché de porc BBQ maison

Wrap au jambon et fromage

Grille-cheese au Cantonnier, pommes et bacon

24\$

LE PIQUE ASSIETTE

Piments farcis (2) | Ailes (2) | Pizza au fromage (1 pointe) | Bouchées piquantes (3) | Frites épicées

24\$

LE PETIT CREUX

Légumes croquants et trempettes | Marinades
Trio de wrap DINDE, JAMBON, RÉMOULADE | Panier de croustilles | Cubes de cheddar et raisins

27\$

POUTINE

Frites craquantes, sauce brune maison et fromage en grains.

Contenants éco-responsables, ustensiles et condiments

15\$

CONSOMMATIONS

À LA CARTE

Vin mousseux	11\$
Kir (VIN BLANC ET CRÈME DE CASSIS)	11\$
Kir royal (VIN MOUSSEUX ET CASSIS)	12\$

Apéros et Cocktails (VERRE)

Verre de vin maison	9,50\$
Mimosa	11\$
Sangria	11\$
Bloody César	11\$
Cosmopolitain	11\$
Apérol spritz	11\$
Margarita	11\$
Mojito	11\$

Bières (CANETTE 473 ML)

Bière de spécialité	10\$
Bière sans alcool	10\$
Bière pression (PINTE)	10\$
Bière de microbrasserie (L'ESPRIT DE CLOCHER)	11\$

Alcools divers

Shooter	5\$
Spiritueux de base	9,50\$ et +
Digestif de base	9,50\$ et +

Spiritueux supérieurs (ONCE)

Calvados	10\$
Grand Marnier	11\$
Cognac Courvoisier	11\$

Sans alcool

Eau pétillante	4\$
Boissons gazeuses	4,25\$
Jus de fruits	4,50\$
Cocktail enfant	6\$
Cocktails <i>Atypique</i>	8\$
Limonade maison (1 ½ VERRE / PERSONNE)	8\$
Mocktails	9,50\$
Bière sans alcool (CANETTE 473 ML)	10\$



FORMULE COUPONS

COUPON

9,27\$/coupon

Bières de spécialité ou pression, verre de vin maison, apéros, spiritueux et digestifs de base, Bloody César, boissons gazeuses, eau de source et eau pétillante.

CONSOMMATIONS AVEC COUPONS

Bières pression (DISPONIBLE DANS LA SALLE SOUS-BOIS)

Belle Gueule (blonde) | Belle Gueule (rousse)
Cheval blanc | St-Ambroise IPA

Bières de spécialité

Belle Gueule IPA | Cracked Canoe | St-Ambroise Pale Ale

Spiritueux de base (ALLONGÉS DISPONIBLES : BOISSONS GAZEUSES, JUS, TONIC)

Vodka (Kamouraska, Ubald)
Gin (Ubald, Tanqueray, Bombay)
Rhum brun ou blanc (Bacardi)
Téquila (Sauza)
Southern Comfort Scotch (St-Léger)
Whiskey (Canadian Club)

Digestifs de base

Tia Maria | Bailey's | Brandy Chemineaud
Crème de menthe verte et blanche | Sambucca

Note : Il est à noter que les prix peuvent changer sans préavis.
Service et taxes en sus. Les produits peuvent varier selon la disponibilité.
La sélection des bières est à la discrétion du maître d'hôtel.



BOÎTES À LUNCH SUR LE POUCE MINIMUM 6 BOÎTES DE LA MÊME SORTE

Pour notre clientèle végétarienne, nous substituerons la protéine animale par de la protéine végétale

POKÉ SAUMON TACO

Saumon cuit, mayo Chipotle, riz blanc, mesclun, salade d'edamame, maïs et oignon, guacamole, concombre et échalotte verte

Croustilles de maïs

Purée de courge butternut aux poivrons

Brownie maison

Eau pétillante

POKÉ POULET TAOUK

Poulet mariné, boulgour, tomates, oignons rouges, navet mariné, juliennes de carotte, échalotes vertes, sauce à la menthe

Croustilles de pita

Salade de pois chiches

Cake cannelle et agrumes

Eau pétillante

KAISER

Jambon à l'ancienne, fromage cheddar, laitue et mayo à la moutarde de grains

Fromage en grains

Salade de maïs et poivrons

Gâteau reine Élisabeth

Eau pétillante

WRAP

Dinde maison au pesto de tomates, fromage mozzarella, aragula et mayonnaise au basilic

Crostinis au parmesan

Méli-mélo d'olives

Gâteau au fromage maison

Eau pétillante

SALADE MÉDITERRANÉENNE

Mesclun, poivrons, concombre, olives noires, tomates cerises, bocconcinis, chiffonnade de prosciutto, vinaigrette à l'origan et miel

Mousseline de tomates séchées

Pain brioché aux olives

Barre au citron

Eau pétillante

27\$ la boîte



À LA CARTE

BREUVAGES

- Cafetière 10 tasses **34 \$**
- Nespresso/capsule **4,50 \$**
- Chocolat chaud 10 tasses **35 \$**
- Smoothie 2 Litres **25 \$**
MANGUE ET BANANE
- Pichet de jus de fruits (2L) **23 \$**
- Limonade maison au miel (1L) **15 \$**
- Jus d'orange frais pressé (1L) **15 \$**
- Cocktail *Atypique* **8 \$**
- Eau pétillante **4 \$**
- Eau de source **4 \$**
- Boisson gazeuse **4,25 \$**

LES AJOUTS JOURNALIERS

À LA DOUZAINE

- Roulés choco-suisse **50 \$**
- Cakes cappuccino **40 \$**
- Croissants pur beurre et confitures **38 \$**
- Muffins bleuets sauvages, yogourt et chia **29 \$**
- Muffins avoine, gingembre et érable **29 \$**
- Boules d'énergie maison (2 PAR PERSONNE) **25 \$**
- Biscuits double chocolat **25 \$**
- Biscuits avoine et raisins **25 \$**
- Fruits frais entier **21 \$**

À L'UNITÉ OU PAR PERSONNE

- Fruits frais tranchés **6\$/personne**
- Snack Pow (CONTENANT INDIVIDUEL DE BRETZELS, ARACHIDES, NOIX ET CROUSTILLES MÉLANGÉS) **7\$/unité**

LES AJOUTS DE TAILLE

POUR 12 PERSONNES - EN FORMULE 5 À 7 AU BAR

- Plateau de fromages fins du Québec (60g) **98 \$**
- Plateau de charcuteries fines, terrines et saucissons **72 \$**
- Bretzels **60 \$**
BRIOCHE POCHÉE ET ENFOURNÉE AU GROS SEL,
TREPETTE À LA MOUTARDE ET AU MIEL
- Légumes croquants, trempette et houmous **60 \$**
- Plateau de fromages classiques (60g) **57 \$**
- Panier de nachos et salsa fraîche **44 \$**
CROUSTILLES DE MAÏS
- Panier de chips maison et mayo raifort et Brandy **39 \$**
- Ailes de poulet et sauce BBQ fumé à l'érable **28 \$/douzaine**
- Mignardises (2 PAR PERSONNE) de notre pâtissière **80 \$**
- Beignets assortis (2 PAR PERSONNE) **74 \$**
- Macarons (2 PAR PERSONNE) de chez *Macabon* **70 \$**

Service et taxes en sus.
* Selon disponibilités

SUITE

MINIMUM DE 6 PERSONNES

PAUSE DE L'APICULTEUR

Truffles de la ruche (2 PAR PERSONNE)

Madeleines au nectar

Limonade maison au miel

11\$

PAUSE VITALITÉ

Smoothie épinards, banane et mangue

Muffin santé maison à l'avoine,
gingembre et érable

8\$

PAUSE ZEN

Eau aromatisée concombre,
menthe et citron.

Verrine de melons frais

Assiettes de fromages classiques
(50 g), cheddar, suisse et gouda

13\$

PAUSE TONIFIANTE

Roulé au jambon et fromage à la crème

Snack Pow (CONTENANT INDIVIDUEL DE
BRETZELS, ARACHIDES, NOIX ET CROUSTILLES
MÉLANGÉS)

Cola à l'ancienne (ti-Coke)

14\$

PAUSE GOURMANDE

Roulé choco-suisse

Biscuit avoine et raisins

Chocolat chaud

10\$

PAUSE ÉNERGISANTE

Jus d'orange frais pressé (110 ml)

Boule d'énergie maison

Verrine de yogourt, pêches et érable

9\$



MENUS LIVRAISON

LE CHALET

MINIMUM DE 20 PERSONNES

Salade verte et garnitures,
vinaigrette crémeuse à l'érable,
baies roses et romarin

Notre sélection de deux salades
fraîcheur

Plateau de charcuteries fines :

- pâté de campagne
- terrine de gibier
- saucissons de porc

Planche de fromages classiques,
raisins et craquelins

Légumes croquants et
trempette cari et miel

• • •

Kaiser au jambon à l'ancienne,
fromage cheddar, laitue et
mayo à la moutarde de grains

Bagel à la rémoulade
de saumon fumé maison

Wrap à la dinde maison au pesto
de tomates, fromage mozzarella,
roquette et mayonnaise au basilic

Table à desserts maison

35\$ par personne

LE PIQUE-NIQUE

MINIMUM DE 30 PERSONNES

Salade Waldorf
aux deux céleris et pommes

Plateau de légumes croquants,
trempette cari et miel et tortillas

Planche de fromages classiques,
raisins et craquelins

Panaché grec au balsamique,
olives Kalamata et feta

Panier de croustilles,
mayo au raifort et Brandy

Burger de poulet BLT

Pommes de terre au four
et ses garnitures

Poivrons et courgettes grillés
à la Toscane

Table à desserts maison

38\$ par personne

LE TAMIA

MINIMUM DE 20 PERSONNES

Salade verte et garnitures,
vinaigrette crémeuse à l'érable,
baies roses et romarin

Notre sélection de deux salades
fraîcheur

Plateau de charcuteries fines :

- pâté de campagne
- terrine de gibier
- saucissons de porc

Légumes croquants et trempette
cari et miel

• • •

Gratin dauphinois, muscade
et parmesan

Poivrons et oignons rôtis
à la Toscane

Médailon de veau
enrubanné de bacon,
sauce bourguignonne à l'oignon

Saumon de l'atlantique,
sauce au vin blanc et bruschetta

Table à desserts maison

45\$ par personne



MENUS LIVRAISON (SUITE)

LE HORS-D'ŒUVRE

MINIMUM DE 20 PERSONNES

Tartare de bœuf classique, câpres, cornichons, moutarde, échalotes et jaune d'œuf

Magret de canard fumé maison, compotée de figues

Bonbon de saumon confit, agrumes et miel

Tartare de wapiti, caramel de balsamique, persillade d'échalote et noix de pin

Légumes marinés, fromage en grains, pesto de roquette, citron et graines de citrouilles rôties

Accras de crevettes de la Gaspésie, mayonnaise paprika fumé et lime

Pressé de foie gras, chutney de pommes aux quatre-épices

Chou au parfait de foie de volaille, gel de cerises

Brioche salée, brie boréal et confit d'oignons

Salpicons de pétoncle des Îles, mayonnaise au safran

Profiterole à la mousseline d'érable

Fine mignardise de Myriam notre Pâtissière

Truffe au chocolat noir et crème au Grand Marnier

55\$ par personne

FONCTIONNEMENT

BON À SAVOIR*

- Plats de service avec réchauds et couverts jetables.
- Plats éco-responsable à votre disposition pour rapporter la nourriture après l'événement.
- Les menus livraison ne peuvent être modifiés, ni même pour les allergies, intolérances et restrictions alimentaires.
- La livraison se fait avec des couverts jetables et sans serveur sur place.
- Des nappes sont fournies dans la salle l'Élan.
- Si vous prenez la vaisselle dans la cuisine du pavillon, vous devez vous assurer de nettoyer le tout avant votre départ.
- Des réchauds sont installés pour garder le tout au chaud. Toutefois, le client est responsable de la mise en place de la nourriture pendant l'événement et de ranger au fur et à mesure que la soirée avance ou à la fin de la soirée.
- Un commis vient démonter le buffet et reprendre les réchauds le lendemain de l'événement seulement.

*Aucuns breuvages inclus

À LA CARTE

Couvert banquet **4 \$** par personne

Location de verres à vin **18 \$** par douzaine

Location de verres à bière **18 \$** par douzaine

Cafetière **34 \$** pour 10 tasses

Eau pétillante **4 \$** par personne

Eau de source **4 \$** par personne

Boisson gazeuse **4,25 \$** par personne



FORFAITS ET MENU BANQUET DE NOËL

4 SERVICES À L'ASSIETTE

MINIMUM DE 50 PERSONNES

FORFAITS

LE PETIT RENNE AU NEZ ROUGE

INCLUANT

2 verres de vin

AU CHOIX DU MAÎTRE D'HÔTEL

Repas menu banquet de Noël,
4 services à l'assiette

78\$

par personne

LE SAPIN A DES BOULES

INCLUANT

Cocktail du Père Noël

3 canapés

AU CHOIX DU CHEF

2 verres de vin

AU CHOIX DU MAÎTRE D'HÔTEL

Repas menu banquet de Noël,
4 services à l'assiette

98\$

par personne

Nos deux forfaits incluent également la salle de réception, le stationnement et le vestiaire

ENTRÉES CHOIX D'UNE ENTRÉE POUR LE GROUPE

Gaufre de sarrasin biologique et fromage de chèvre, ragoût de champignons et canard confit, oignons cippolinis et vin rouge *La halte des Pèlerins*

Coquille au gratin de cheddar de l'île-aux-Grues, homard de la Gaspésie, pétoncles du golfe et crevettes de Sept-Îles, sauce crémeuse à la fleur d'ail *Almana* et salicorne

Carpaccio de bœuf wagyu, persillade de conifère de *Gourmet Sauvage*, mayo au genièvre et œufs à la truffe, biscotti boréal

ENTREMETS

Marmiton aux deux carottes, miel d'ici et cari de Madras, copeaux de noix de coco torréfié

PLATS PRINCIPAUX

CHOIX DE 2 PLATS POUR LE GROUPE, 30 JOURS À L'AVANCE

Truite | Wellington de truite avec fromage à la crème, épinards et crabe des neiges, crème citronnée aux pois gourmands, chiffonnade de carottes au miel, pilé de chou-fleur grillé

Bœuf | Filet d'épaule de bœuf Angus, cuisson à basse température et sa crevette géante au beurre chipotle, sauce aux poivrons rôtis, purée de patates douces et légumes inspirés

Coquelet | Demi-coquelet des *Voltigeurs* rôti au beurre de sauge, pommes de terre sarladaise et légumes du moment, arrosé d'un jus lié façon boréale

Végan | Risotto Végan aux petits légumes et graines de citrouilles torréfiées, mijoté de protéines végétales, sumac et champignons

DESSERTS CHOIX D'UN DESSERT POUR LE GROUPE

L'OPÉRABLE | Gâteau étagé au chocolat, café, praliné et érable du Québec, sauce crémeuse au Whiskey infusé au marc

La décadente | Pizza de biscuits moelleux au Nutella, chocolat, chocolat et chocolat [SERVIE AU CENTRE DE LA TABLE](#)

Station de café et infusions

Service et taxes en sus. Offre valide jusqu'au 22 décembre 2025.



FORFAITS ET MENU FUSION DE NOËL STYLE FUSION

MINIMUM DE 50 PERSONNES

FORFAITS

LE PETIT RENNE AU NEZ ROUGE

INCLUANT

2 verres de vin

AU CHOIX DU MAÎTRE D'HÔTEL

Repas menu fusion

82\$

par personne

LE SAPIN A DES BOULES

INCLUANT

Cocktail du Père Noël

3 canapés

AU CHOIX DU CHEF

2 verres de vin

AU CHOIX DU MAÎTRE D'HÔTEL

Repas menu fusion

102\$

par personne

Nos deux forfaits incluent également la salle de réception, le stationnement et le vestiaire

ENTRÉES

SERVIES AU CENTRE DE LA TABLE 8 PERSONNES

Chaudrée de poulet, chorizo et fromage haloumi, patates rattes, poireaux et courge

Terrine de canard à l'orange, confit de légumes et croûtons

Houmous aux artichauts, olives et craquelins

Rillettes de truite et crabe, câpres et citron

EN MODE BUFFET

Couscous royal, agneau et poulet

Médaille de saumon rôti à la crème safranée et miel

Méchoui de bœuf maison à la moutarde et raifort, jus au romarin

Pommes de terre grelots, bacon et oignons grillés

Jardinière de légumes et gnocchis poêlés

LA GOURMANDISE

SERVIE AU CENTRE DE LA TABLE 8 PERSONNES

La décadente | Pizza de biscuit moelleux au Nutella, chocolat, chocolat et chocolat, crème de whiskey au café

Station de café et infusions

Service et taxes en sus. Offre valide jusqu'au 22 décembre 2025.

FORFAIT RÉUNION

Pour une réunion efficace sans tracas



LE FORFAIT COMPREND

- La salle de réunion
- 2 pauses café (jus, café, thé, tisane)
- Votre repas du midi 3 services au restaurant le Quatre-Temps
- 1 projecteur, 1 écran, 1 tableau à feuilles
- L'accès Wi-Fi au réseau internet haute vitesse sans frais
- Stationnement sans frais

À PARTIR DE

60\$ par personne



ACTIVITÉS CORPORATIVES

ÉTÉ ET AUTOMNE 2025

ARBRASKA DU 15 MAI AU 29 OCTOBRE

MINIMUM 15 PERSONNES

Une expérience aérienne inoubliable à la cime des arbres et au rythme de la nature! Les 85 jeux sauront vous faire vivre des moments inoubliables!

Parcours découverte: 2 couleurs + tyroliennes | **Durée: environ 2 h 30**

Parcours défi: 4 couleurs + tyroliennes | **Durée: environ 3 h 30**

Parcours défi EN SOIRÉE (MINIMUM 40 PERSONNES) : Dernier départ : 17 h 30.
Lampes frontales fournies | **Durée: environ 3 h 30**

PARCOURS DÉCOUVERTE
32,75 \$

PARCOURS DÉFI
40,25 \$



SURF À PAGAIE (SUP) DU 27 MAI AU 3 SEPTEMBRE

MINIMUM 10 PERSONNES | MAXIMUM 25 PERSONNES

Découvrez, apprenez et maîtrisez les bases du surf à pagaie en une seule séance. Vous apprendrez le maniement de la planche et de la pagaie, comment vous déplacer efficacement et optimiser votre position, et surtout, avoir bien du plaisir pour partir en balade! **Durée: 1 h 30**

50 \$



GÉOCACHE À L'ANNÉE

MINIMUM 10 PERSONNES | MAXIMUM 40 PERSONNES

Vous pensez tout savoir sur la faune et la flore? Ce jeu-questionnaire écologique vous entraînera dans une quête amusante à travers la forêt de Duchesnay! Armés d'un GPS et d'une carte du secteur, vous quitterez les sentiers battus. Votre équipe sera-t-elle à la hauteur du défi? **Durée: 1 h 30**

26 \$



TIR À L'ARC À L'ANNÉE

MINIMUM 10 PERSONNES | MAXIMUM 20 PERSONNES

Initiation aux techniques de tir à l'arc et à ses règles de sécurité. Venez tester votre niveau de concentration et de précision lors de tirs, de jeux ou d'un tournoi entre collègues. **Durée: 1 h 30**

26 \$





SUITE

BÛCHERON ACADEMIE À L'ANNÉE

MINIMUM 10 PERSONNES | MAXIMUM 42 PERSONNES

À vos scies, prêts? Partez! Serez-vous capable de compléter toutes les épreuves avec brio pour graduer? À l'académie, savoir manier les godendards, corder du bois et construire un camp en bois rond sont les aptitudes recherchées! **Durée: 1h 30**

26\$



PAYS D'EN HAUT DU 10 MAI AU 26 OCTOBRE

MINIMUM 10 PERSONNES | MAXIMUM 60 PERSONNES

Un jeu qui vous permet de revivre l'époque des premiers colons en participant à une série d'épreuves digne du temps passé! Venez mesurer votre courage aux villages voisins et empochez la prime que l'intendant vous donnera si votre sueur versée est égale à votre labeur rendu! Gare aux tricheurs et aux jurons! **Durée: 2h**

26\$



LES BOLIDES À L'ANNÉE

MINIMUM 10 PERSONNES | MAXIMUM 60 PERSONNES

Chaque équipe recevra le même lot de pièces et n'aura qu'un temps limité pour assembler un bolide autopulsé! Vous aurez à trouver le principe de fonctionnement et à établir une stratégie de montage. Suite au montage, un période d'essais libres vous permettra de faire les derniers ajustements pour la course finale! **Durée: 1h 30**

26\$

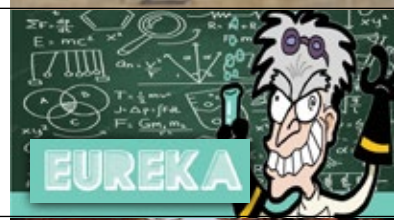


EUREKA À L'ANNÉE ACTIVITÉ INTÉRIEURE

MINIMUM 10 PERSONNES | MAXIMUM 40 PERSONNES

Avez-vous l'esprit logique et d'équipe? Venez vous affronter dans une série d'énigmes et de casse-têtes. Non pas à rendre fous, mais fous rires garantis. Ici, vos méninges, votre habileté et votre adresse seront mis à dure épreuve. **Durée: 1h 30**

26\$



FEU, FEU, JOLI FEU!

Partagez de bons moments entre collègues près d'un feu de joie. Détente au rendez-vous! Profitez des sites tel que le centre nautique, le pavillon Horizon ou encore la terrasse Maïanthème (foyer au gaz).

90\$



PASSEPORT ACTIVITÉS

DONNE ACCÈS :

- à la plage
- aux embarcations nautiques (kayak simple, kayak double, canot, pédalo, rabaska, planche à pagaie)
- au prêt de vélos (non électriques)
- au terrain de volleyball
- aux jeux tels que la pétanque, le Spikeball, les quilles finlandaises (Molky)
- aux sentiers pédestres

JOURNÉE
45\$

DEMI-JOURNÉE
33,75\$

Prix par adulte, plus taxes.
Journée: 8 heures.
Demi-journée: 4 heures.





ACTIVITÉS CORPORATIVES

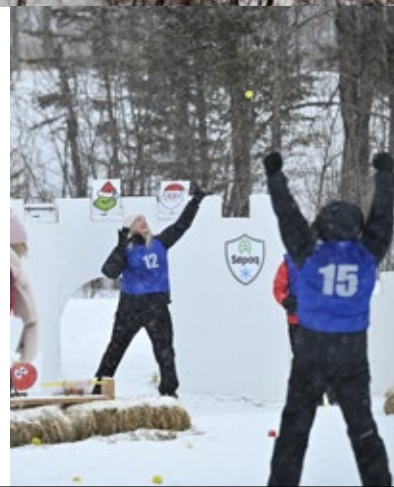
HIVER 2025

LA GUERRE DES TUQUES

DU 11 JANVIER AU 23 MARS
MINIMUM 15 PERSONNES | MAXIMUM 60 PERSONNES

Qui ne connaît pas ce grand succès populaire du cinéma québécois? Maintenant, c'est à vous de jouer! Le terrain de jeu comprend deux forts pour vous protéger. Vous aurez à consolider des liens entre les membres de votre équipe et à adopter une stratégie pour déjouer vos adversaires. À vos tuques, prêt? C'est parti! **Durée: 1h 30**

26\$



BÛCHERONS ACADEMIE

À L'ANNÉE
MINIMUM 10 PERSONNES | MAXIMUM 42 PERSONNES

À vos scies, prêt, partez! Serez-vous capable de compléter toutes les épreuves avec brio pour graduer? À l'académie, savoir manier les godendards, corder du bois et construire un camp en bois rond sont les aptitudes recherchées! **Durée: 1h 30**

26\$



RANDONNÉE AUX FLAMBEAUX

DU 11 JANVIER AU 23 MARS
MAXIMUM 60 PERSONNES

Ajoutez à votre soirée une saveur magique dans un décor enchanteur. Sillonnez un sentier en forêt de 1,5 km à la lueur des flambeaux. À destination, vous aimerez l'ambiance amicale, autour d'un bon feu. Soyez prêt pour une randonnée en pleine nature qui transformera votre soirée hivernale! **Durée: 1h 45**

30 PERS. ET -
400\$
31 PERS. ET +
575\$





SUITE

GÉOCACHE EN RAQUETTES À L'ANNÉE

MINIMUM 10 PERSONNES | MAXIMUM 60 PERSONNES

Vous pensez tout savoir sur la faune et la flore? Ce quiz écologique vous entraînera dans une quête amusante à travers la forêt de Duchesnay! Armés d'un GPS, d'une carte du secteur et de raquettes, vous quitterez les sentiers battus.

Votre équipe sera-t-elle à la hauteur du défi? Venez en faire le test! **Durée: 1h 30**

26\$

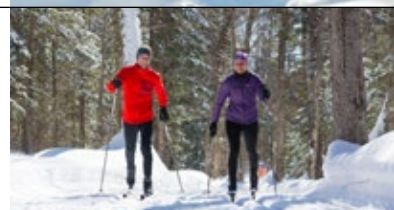


GLISSE ET DÉLICE DU 21 DÉCEMBRE 2024 AU 23 MARS 2025

MINIMUM 10 PERSONNES | MAXIMUM 40 PERSONNES

Notre guide vous propose un parcours de ski de fond adapté à votre groupe où aucune expérience n'est requise. Une pause en refuge à mi-parcours accompagnée d'un chocolat chaud se combinera parfaitement avec votre grand bol d'air frais. **Durée: 1h 30**

26\$



LES BOLIDES À L'ANNÉE ACTIVITÉ INTÉRIEURE

MINIMUM 10 PERSONNES | MAXIMUM 60 PERSONNES

Notre garagiste vous remettra un lot de pièces et vous n'aurez que quelques minutes pour assembler un mini bolide autopropulsé! Suite à l'assemblage, une période d'essais libres vous permettra de faire les ajustements nécessaires pour remporter les courses finales.

Durée: 1h 30

26\$

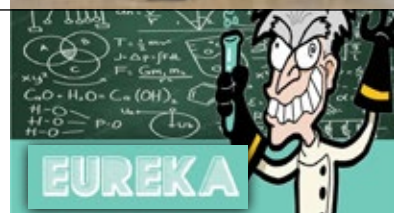


EUREKA À L'ANNÉE ACTIVITÉ INTÉRIEURE

MINIMUM 10 PERSONNES | MAXIMUM 40 PERSONNES

Avez-vous l'esprit logique et d'équipe? Venez vous affronter dans une série d'énigmes et de casse-têtes. Non pas à rendre fous, mais fous rires garantis. Ici, vos méninges, votre habileté et votre adresse seront mis à dure épreuve. **Durée: 1h 30**

26\$



INFORMATION ET RÉSERVATIONS

Stéphanie Samson - Déléguée marché corporatif
418 875-2122, poste 4151 | samson.stephanie@sepaq.com

Jimmy Smith - Responsable des ventes et développement des affaires
418 875-2122, poste 4150 | smith.jimmy@sepaq.com

Contenu valide du 1^{er} avril 2025 au 31 mars 2026. Taxes et service en sus.
Les prix et les produits peuvent changer sans préavis. Certaines conditions s'appliquent.
Photos: Simon Clark, André-Olivier Lyra, Charles Boutin, Alex Belair, Exposio Technologies,
Jean-Pierre Huard, Cindy Boyce, Catherine Côté, Benoit Camirand, Angréanne Gaulin-Riffou,
Steve Deschênes, Production Optimale, Jonathan Robert, Paul Dussault, Shutterstock.