

DUCHESNAY

CÉLÉBREZ AVEC NOUS !



Sépaq



TABLE DES MATIÈRES

SALLES ET SITES DE CÉRÉMONIE..	4-5
DES MOMENTS MAGIQUES.....	6-7
HÉBERGEMENT	8-9
NOS FORFAITS.....	10-11
MENUS	12-13
CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR... ..	14
POLITIQUES BANQUET	15
NOTES	17





LA SALLE SOUS-BOIS





LE POMMETIER

SALLES

LA SALLE SOUS-BOIS

Située dans le pavillon Le Boisé, la salle du Sous-Bois est parfaite pour les mariages de style rustique chic. Ses boiseries, ses poutres apparentes et sa grande fenestration en font un endroit chaleureux et accueillant. De plus, sa terrasse couverte comblera vos convives.

LA SALLE MAÏANTHÈME

Située directement à l'auberge, cette salle avec son plafond cathédrale est parfaite pour les mariages chics et modernes. Elle donne accès à une magnifique terrasse pour y tenir votre cocktail ou un feu en fin de soirée.

SITES DE CÉRÉMONIE

LE GAZEBO

Pour une cérémonie extérieure en bordure du lac St-Joseph, le gazebo est un endroit magique. Son unicité saura vous charmer.

LE POMMETIER

L'espace de cérémonie extérieur sous les pommeliers est un lieu enchanteur qui émerveillera vos convives.

CAPACITÉ PAR SALLE				
SALLES	MINIMUM D'ADULTES	MAXIMUM AU REPAS	MAXIMUM EN SOIRÉE	FRAIS DE LOCATION
La salle du Sous-Bois	90	180	200	-
La salle Maïanthème	50	80	100	-
ESPACES EXTÉRIEURS	NOMBRE MAXIMAL DE CHAISES			FRAIS DE LOCATION
Le Gazebo	100			525 \$
Le Pommelier	130			525 \$

Important : Un minimum de revenu garanti est exigé pour la location de salle.



DES MOMENTS MAGIQUES

Notre objectif : vous accompagner tout au long des préparatifs afin de rendre cette journée des plus mémorables !

Duchesnay possède un site enchanteur qui charmera tous vos invités.

Profitez de ce décor exceptionnel, pour vos séances de photos.







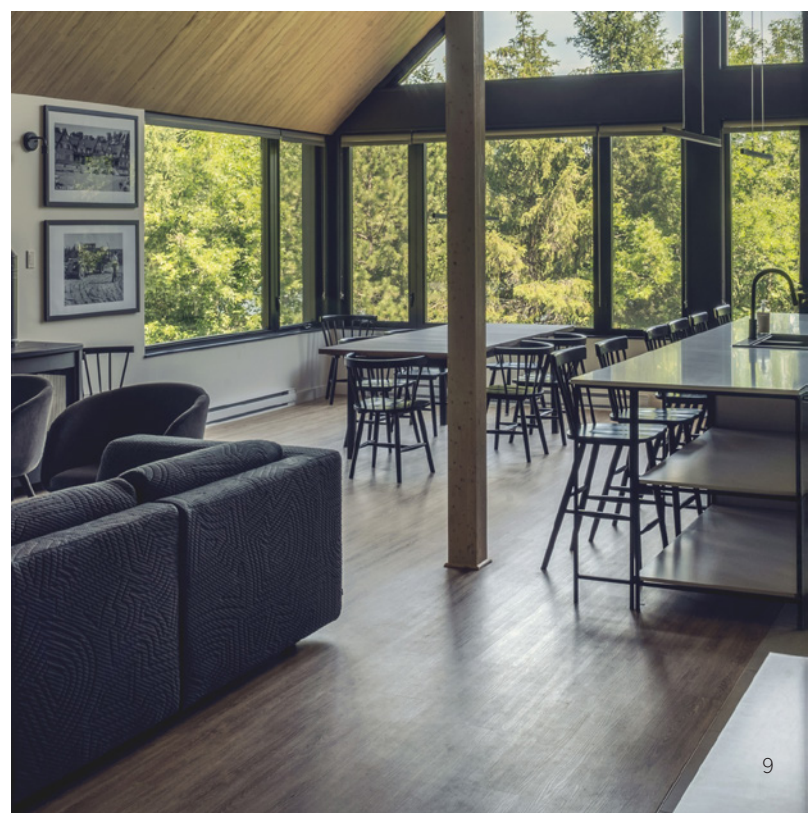
HÉBERGEMENT

SÉJOUR EN NATURE

Duchesnay offre la possibilité à vos invités de séjourner sur place. Avec ses 3 types d'hébergement, il y en a pour tous les goûts.

Vous serez charmé par les 48 chambres spacieuses de l'Auberge ainsi que par nos pavillons et chalets Oxygènes, parfaits pour accueillir votre famille et vos amis.









NOS FORFAITS

L'AMOUR TOUJOURS

La salle de réception

Le stationnement

Le cocktail des mariés

Une flûte de mousseux
(toast des mariés)

Trois canapés de luxe

Un choix de souper 4 services

2 choix de plat principal
la coupe de votre propre
gâteau de noce

½ bouteille de vin sélection du maitre d'hôtel

La chambre pour les mariés
et le petit déjeuner pour 2 nuitées

Un repas dégustation pour les mariés*

À partir de

146\$ /personne

L'ÉTERNEL

La salle de réception

Le stationnement

Le cocktail des mariés

Une flûte de Mumm cuvée Napa
(toast des mariés)

Trois canapés de luxe

Un choix de souper 5 services

2 choix de plat principal
la coupe de votre propre
gâteau de noce

½ bouteille de vin qualité supérieure

La chambre pour les mariés
et le petit déjeuner pour 2 nuitées

Un repas dégustation pour les mariés*

À partir de

166\$ /personne

Prix par personne. Service et taxes en sus. Minimum de 50 personnes pour tous les forfaits mariage. Les prix indiqués sont valides jusqu'au 31 décembre 2026 et sont sujets à changement sans préavis.

* Dégustation pour 2 personnes, date à confirmer par notre coordonnatrice

MENU

MISES EN BOUCHE

Profiterole aux sésames, moussette de foie de canard du lac Brôme, gel tériyaki

Brie boréal fondant, chutney de pommes au cidre de glace des Vergers Pedneault

Crevette pochée au lait de coco, sauce rouge à la mangue

ENTRÉES

(1 choix)

Burrata

Fromage frais burratina, tomates fraîches de la Ferme Almanca, confiture d'abricot et de basilic, fleur de sel cendré des Contrebandiers, caramel à base du vin Sauvage des Artisans 1870, focaccia à l'huile d'olive

Crabe ou (végane)

Pointes d'asperges vertes fraîches du Québec, tapenade d'herbes et de citron confit maison, oignons marinés, garbure de kimchi de Choucroute Québec, beignet maison de crabe du Québec et aneth frais (beignet vapeur aux shiitakes, aux carottes et au chou)

Cochon

Flanc de porc Nagano confit au thym et caramélisé au miel de fleurs de notre apiculteur, salade fine de micropousses au nectar ambré de serpolet de notre jardin, caviar d'aubergines fumées aux pacanes torréfiées

Thon

Thon rouge Saku, marinade à l'érable et au genièvre forestier de Mont-Blanc, poudre d'amandes rôties, purée de radis au gingembre rose, gel de cerises à l'amaretto Forêt Noire de la Distillerie des Appalaches

ENTREMETS

(1 choix)

Velouté de patates douces et de carottes nantaises à l'ananas, crème sure au paprika fumé

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

GRANITÉ

Glace à l'orange sanguine et au gin Kepler Céleste de la Distillerie des Appalaches, compotée de pêches confites

PLATS PRINCIPAUX

(2 choix, quantité de chacun confirmée 1 mois avant l'événement)

Porc

Mignon de porcelet Nagano façon saltimbocca, prosciutto, sauge, sauce crémeuse au vermouth rouge Kayak des Spiritueux Ungava, morceaux de homard de la Gaspésie, galette de pommes de terre à l'emmental, légumes rôtis

Cerf

Gigue de cerf du Québec rôtie au beurre boréal et cuite à basse température, pommes de terre rattes de l'île d'Orléans, champignons du Québec poêlés et petits oignons, sauce au beurre et aux camerises sauvages

Bœuf

Pavé de bœuf braisé 6 heures au vin rouge La Halte des Pèlerins, façon bourguignonne, bacon fumé, oignons cipollinis, purée de pommes de terre Yukon gold, carottes au romarin

Saumon

Médaille de saumon, saumon fumé Grizzly, mousseline de betteraves à l'anis, maïs rôti à l'ail noir maison, sauce crue, salade croquante de légumes marinés

Végane

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

DESSERT

Votre gâteau de noce

MENU ENFANTS

COCKTAIL

Limonade pétillante à l'italienne

ENTRÉES

(1 choix)

Crudités, cheddar, trempette

Velouté de patates douces et de carottes nantaises à l'ananas, crème sure au paprika fumé

Salade verte, bâtonnets de fromage

PLATS PRINCIPAUX

(1 choix)

Blanc de volaille rôti, sauce à l'érable et au romarin, riz, légumes

Mijoté de bœuf barbecue, purée de pommes de terre et légumes

Lasagne della casa

Dessert de l'événement

Jus, lait ou boisson gazeuse

26\$*
/enfant

Enfants de 4 à 12 ans

GRATUIT
pour les 3 ans et moins

*Service et taxes en sus.



FIN DE SOIRÉE

(Dernier service à minuit)

MENU GOURMAND

40 personnes minimum

Bar à poutine

Frites, sauce brune maison, fromage en grains

Bar à sandwich

Entre-pains à l'effiloché de porc barbecue maison

Roulé au jambon et au fromage

Grilled-cheese au Cantonnier, aux pommes et au bacon

Pique-assiette

Frites épicées, ailes (2), piments farcis (2)
bouchées piquantes (3), pizza au fromage (1 pointe)

Petit creux

Légumes croquant, trempettes, marinades

Trio de roulés : dinde, jambon, rémoulade

Cubes de cheddar, raisins, panier de croustilles

À-CÔTÉS

Pour 12 personnes

Panier de croustilles de maïs et salsa fraîche

Nachos du bistro

(Croustilles de maïs, poulet tex-mex, olives noires, piments forts, fromage monterey jack, le tout cuit au four et servi chaud, salsa fraîche, crème sure, guacamole)

Légumes croquants, trempette au cari et au miel

Plateau de fromages classiques (60 g/pers.)

Plateau de fromages fins du Québec (60 g/pers.)

Plateau de charcuteries fines, pâtés, saucissons (50 g/pers.)

Panier de croustilles chaudes maison, sauce aux poivrons grillés et à la lime

Mignardises (24) de Praline et Chocolat

Macarons (24) de Praline et Chocolat

Ailes de poulet (36) et sauce barbecue à l'érable fumé

Inclus : contenants écoresponsables, ustensiles et condiments



CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR...

VISITE DES LIEUX

Prenez rendez vous à l'avance avec l'un de nos délégués afin de visiter nos salles de réception.

CÉRÉMONIE

Il est possible de tenir la célébration sur l'un de nos deux sites. Nous avons un gazebo en bordure du Lac St-Joseph avec une vue magnifique sur les montagnes et un site sous les pommiers. Bien sûr cela dépend de la température. Si cette dernière s'avérerait à ne pas être clémente, il sera possible de faire la cérémonie à l'intérieur. Il y a des frais de 525 \$ (taxes en sus) pour l'accès au gazebo. Cela inclus un maximum de 100 chaises et l'installation de celles-ci. Pour l'espace du pommier il y a des frais de 525 \$ (taxes en sus) incluant 130 chaises et l'installation de celles-ci.

REPAS

Quelle est la durée d'un repas banquet ?

Il faut prévoir de 2 h 30 à 3 h pour le repas s'il n'y a aucune allocution.

Y a-t-il un menu enfant ?

Oui, il y a un menu pour les enfants. Le tarif est de 26 \$ (service et taxes en sus) pour les 4 à 12 ans.

Que faire si j'ai des invités souffrants d'allergies alimentaires ?

Il est important de nous aviser, 30 jours à l'avance, du nom des personnes et des allergies alimentaires dont elles souffrent ainsi que de l'endroit où ces personnes seront assises.

MONTAGE DES SALLES

Quand doit-on prévoir un plan de salle ?

Dès que vous avez le retour des faire-part de tous vos invités, donc environ un mois avant votre réception. Votre plan de salle doit être autorisé par votre coordonnatrice.

Que dois-je prévoir sur ce plan ?

Confirmer le nombre de tables dont vous aurez besoin ainsi que le nombre de personnes que vous placerez par table. Combien de personnes vous aurez à la table d'honneur, la forme de celle-ci (rectangulaire).

À quelle heure puis-je avoir la salle ?

L'heure de prise de possession vous sera confirmée 7 jours avant votre mariage.

DÉCORATION

Lorsque vous magasinez vos décorations et fleurs, il est important de mentionner à vos fournisseurs que tout doit être récupéré le soir même de votre mariage.

Il est important nous prévenir à l'avance si vous louez des nappes ou chaises.

À titre indicatif, nous mettons à votre disposition des nappes et serviettes de tables blanches ou noires.



POLITIQUES BANQUET

Un dépôt doit obligatoirement être effectué pour confirmer les ententes stipulées, soit un montant représentant approximativement 30 % des revenus estimés.

Les prix ne comprennent pas la taxe de vente du Québec ni la taxe sur les produits et services.

À tous les forfaits s'ajouteront des frais de service de 13,5 % et des frais d'administration de 2,5 % qui seront assujettis aux taxes de ventes fédérale et provinciale.

Le choix des menus doit être transmis au moins 30 jours avant votre arrivée. Si ce délai n'est pas respecté, le menu ne pourra être garanti.

Le nombre de personnes doit nous être confirmé au moins 7 jours à l'avance. La facturation sera établie sur la base de ce nombre. Aucun crédit ne sera accordé si le nombre réel de convives se révèle inférieur au nombre minimum de personnes confirmées.

Il est de la responsabilité du client de mentionner les allergies alimentaires de ses participants. Ceux-ci devront également s'identifier à leur serveur lors de l'événement. Des frais supplémentaires seront chargés pour toutes allergies déclarées la journée même de l'événement.

Duchesnay s'engage à préparer le nombre de couverts équivalant à 5 % supérieur au nombre précédemment confirmé.

Toutes boissons et toutes nourritures consommées sur les lieux doivent être fournies par Duchesnay, sauf lorsque le client est à son lieu d'hébergement. Le responsable du groupe s'engage à sensibiliser ses participants en regard de ce règlement.

Duchesnay n'assume aucune responsabilité relative aux dommages ou à la perte de marchandises avant, pendant et après l'activité.

La direction se réserve le droit de substituer aux salles de réception réservées d'autres salles appropriées en cas de force majeure (incendie, grève, bris majeur, etc.) ou baisse majeure du nombre de participants.

Il en va de même pour tous les produits prévus aux banquets et qui seraient non disponibles sur le marché au moment de l'événement. La Sépaq s'engage alors à fournir un produit équivalent ou d'une qualité supérieure.

FRAIS SOCAN ET RÉ:SONNE

Qu'est ce que des frais de SOCAN et Ré:Sonne ?

La SOCAN est la Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique et Ré:Sonne est la Société de gestion de la musique des artistes, interprètes, et maisons de disques. Lorsque vous retenez les services d'une disco mobile ou d'un orchestre pour l'animation musicale au cours du repas ou de la soirée dansante, vous devez prévoir les frais versés à la Socan et à la Ré:Sonne, pour l'exécution publique d'œuvres musicales. Ce contrat est régi par l'article 50 paragraphe 8 de la loi sur les droits d'auteur.

Pour votre mariage, le paiement des frais de repas ou tous les autres frais devra se faire 30 jours avant l'événement par chèque certifié, en argent comptant, virement bancaire ou par carte de crédit, à moins d'entente particulière entre les parties.



INFORMATION ET RÉSERVATIONS

LUCIE L'HEUREUX

lheureux.lucie@sepaq.com | 418 875-2711, poste 4153 | Sans frais : 1 866 683-2711, poste 4153

JIMMY SMITH

smith.jimmy@sepaq.com | 418 875-2711, poste 4150 | Sans frais : 1 866 683-2711, poste 4150

140, montée de l'Auberge, Sainte-Catherine-de-la-Jacques-Cartier (Québec) G3N 2Y6

Photo de couverture: Authentik Weddings | Photos: Authentik Weddings, Elisa Photography, Dory Chamoun: N'Focus by Dory, Karrel Aubert, Charles Boutin, Simon Clark, Pierre Carbonneau, Mark Kuipers-Shutterstock, Elena Yakusheva-Shutterstock, Sépaq.

