

PARC DE LA
CHUTE-MONTMORENCY

MARIAGE



Sépaq



TABLE DES MATIÈRES

UN LIEU MAGIQUE 2

NOS SALLES 3

MENU MARIAGE 4-5

PLAISIRS AJOUTÉS : hors-d'œuvres,
mignardises et grignotines 6

Du rêve à la réalité:

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR 8-9

INFORMATIONS ET

RÉSERVATIONS 10





UN LIEU MAGIQUE

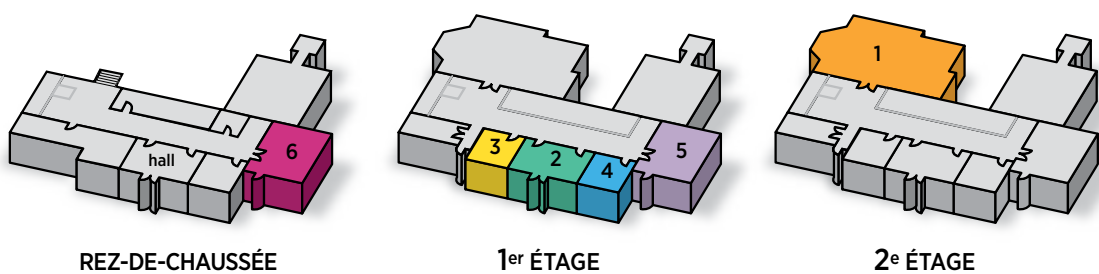
Offrez-vous un mariage dans un style champêtre chic où l'élégance et le romantisme seront la trame de votre décor. Les jardins sauront vous enchanter, tout comme la vue saisissante sur le Fleuve Saint-Laurent, l'île d'Orléans et la magnifique chute Montmorency.

LAISSEZ-VOUS SÉDUIRE PAR

- Un site naturel inégalable pour votre séance photo
- Un magnifique balcon avec une vue imprenable
- La possibilité de faire votre cérémonie sur place
- Un accès au site gratuit
- Une variété de salles de diverses capacités
- Un service attentionné et personnalisé
- Un menu pour enfant
- Un souci des intolérances et des allergies alimentaires de vos invités







NOS SALLES



REZ-DE-CHAUSSÉE

1^{er} ÉTAGE

2^e ÉTAGE

SALLES ET SUPERFICIES	CAPACITÉ MAXIMUM PAR SALLE			
	COCKTAIL	THÉÂTRE	BANQUET	
				
1 Duc-de-Kent (2 451 pi ²)	275	200	152	164
2* Mary-Patterson (713 pi ²)	100	80	54	56
3* Frédéric-Haldimand (374 pi ²)	50	40	32	32
4* Staveley (330 pi ²)	40	30	24	24
5 Georges-Henri Lévesque (738 pi ²)	125	100	72	82
6 Montmorency (1 938 pi ²)	200	-	112	128

*Possibilité de fusionner les salles 2, 3 et 4.



Tataki de bœuf

MENU MARIAGE

FORFAIT MARIAGE

LE DUC

un verre de mousseux
(choix du maître d'hôtel)

deux canapés (choix du chef)


menu mariage
(entrée, potage, plat principal, café)

deux verres de vin*
(blanc et rouge)

ENTRÉES

DEUX CHOIX POUR LE GROUPE • INCLUANT LE CHOIX VÉGÉTARIEN 

Croustillant de canard confit
aux champignons à la crème

 Ballotine au saumon fumé et crevettes,
aigrette aux herbes, caviar de tobiko,
fines tranches de radis et
dentelle de pain craquante

Carpaccio de courgettes marinées,
accompagné de tomates confites,
de pignons dorés, de copeaux de parmesan,
de fines feuilles de roquette et
de croûtons de pain au levain

Tataki de bœuf au poivre de Sichuan,
fine julienne de légumes croquants
accompagné d'une mayonnette sésame et wasabi

...

POTAGE

Velouté du moment selon l'inspiration du chef

* Sélection du maître d'hôtel




Médaille de filet de veau de grain du Québec

PLATS PRINCIPAUX

TROIS CHOIX POUR LE GROUPE • INCLUANT LE CHOIX VÉGÉTARIEN 

Poitrine de volaille manchon rôtie sur peau et sa garniture de courge musquée au thym, croquant de pacanes, sauce marchand de vin et fondant de Tomme de Monsieur Séguin

Pavé de saumon de l'Atlantique accompagné de dumplings aux champignons, tombée de poireaux et beurre blanc parfumé à la bisque de crustacés

 Enroulés d'aubergines grillées au fondant de fromage végétal, tomates confites, noix de pin torréfiées et pistou de roquette

Aiguillettes de filet d'épaule de bœuf, glace de viande à l'ail noir de l'Île d'Orléans et rondin de foie gras

Saisie de morue d'Islande, sauce au vin blanc légèrement crémée

Médaille de filet de veau de grain du Québec, oignons cipollini braisés au jus de viande, sauce aux pleurotes légèrement crémée

• • •

CAFÉ, THÉ OU INFUSION

MENU ENFANT (12 ans et moins)

UN CHOIX FIXE POUR TOUS LES ENFANTS

Cocktail de bienvenue

La soupière selon l'inspiration du moment

Lasagne bolognaise gratinée **ou**
Poulet Tao, légumes croquants et riz

Lait ou jus

Le menu proposé est à titre indicatif.

Contactez le département des ventes pour plus d'informations sur les choix et les tarifs.

La présentation des plats peut varier des images présentées dans cette brochure.



Saisie de pétoncles

PLAISIRS AJOUTÉS

HORS D'ŒUVRES

Poulet Général Tao en brochette

Sucette de chèvre au parmesan

Mini profiterole au saumon fumé du Manoir,
fromage crémeux et câpre frit

Satay de bœuf mariné au chimichurri,
mayonnette sriracha et confit d'ail

Tartare de saumon frais au gingembre,
croquant de won ton,
sésame et mayo citronnée

Arancini au prosciutto et mozzarella

Blinis de foie gras cuit au torchon,
marmelade d'oranges épicée et
croquant de fleur de sel

Croustillant de canard confit
et champignons à la crème

Tartare de thon, avocat, mangue et paprika fumé

Crevette farcie au fromage de chèvre et basilic frais
enrobée de jambon speck

MIGNARDISES

(AU CHOIX DU CHEF)

Sélection de desserts classiques
en mignardises

GRIGNOTINES

Le plateau de crudités et trempette

Grignotines assorties:
Chips | Arachides | Bretzels | Popcorn
Nachos, salsa et guacamole

Arachides

Croustilles

Pop corn

COUPONS D'ALCOOLS DISPONIBLES

Contactez le département des ventes
pour plus d'informations sur les choix
et les tarifs.





Offrez le téléphérique à un tarif préférentiel !

DU RÊVE À LA RÉALITÉ

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

DÉROULEMENT DE L'ÉVÈNEMENT

Combien de temps devons-nous prévoir entre l'arrivée de nos invités et le service du repas?

La durée d'un cocktail varie de 45 minutes à 1h15, selon le nombre de convives.

Combien de temps devons-nous prévoir pour une période de prise de photos sur le site et à quel moment devons-nous prévoir cette période?

Si vous voulez prendre l'ensemble de vos photos de mariage sur le site, vous devez prévoir quelques heures avant la cérémonie. Cependant, si vous désirez prendre seulement quelques photos, nous vous suggérons de vous y rendre pendant le cocktail en prévoyant environ 45 minutes et par la suite rejoindre vos invités.

CÉRÉMONIE SUR PLACE

Est-il possible d'organiser notre cérémonie de mariage sur le site extérieur?

Oui, les clients qui réservent leur banquet de mariage au Manoir Montmorency peuvent réserver un emplacement sur le site extérieur pour y tenir leur cérémonie. Le Manoir n'effectue cependant aucun montage et ne fournit aucun équipement sur le site extérieur. Vous serez donc responsables de la livraison, du montage ainsi que du démontage. Le Manoir se dégage de toute responsabilité quant aux bris et vols.

CHOIX DE LA SALLE

Est-il possible de visiter les salles avant de faire mon choix?

Oui, il est possible de visiter en prenant rendez-vous avec notre coordonnatrice par courriel au: ventes-pcm@sepaq.com ou par téléphone au **418 663-3330, poste 4808**.

HEURES DE DISPONIBILITÉ DE LA SALLE

Jusqu'à quelle heure disposons-nous de la salle lors de la soirée?

Vous avez accès à la salle à partir de 14h le jour de votre événement afin de procéder à vos décorations et installations d'équipements. Des frais supplémentaires sont exigés pour une prise en matinée, le jour de votre événement.

Vous disposez de votre salle jusqu'à 1h du matin. Si vous désirez prolonger la soirée, des frais s'appliquent. Toutes décorations, matériel et équipements doivent être retirés de la salle immédiatement à la fin de votre événement.

MONTAGE DE SALLE

Quand doit-on prévoir un plan de salle?

Dès le retour de faire-part de tous vos invités, donc 30 jours et plus de la date de votre mariage.

Que dois-je prévoir sur ce plan?

Tout d'abord, vous devez savoir combien de personnes assisteront à la réception et combien de personnes vous désirez assoir à chaque table. Vous devrez également choisir le nombre de personnes qui vous accompagnera à la table d'honneur et la forme de cette dernière (ronde ou rectangulaire). Par la suite, différents éléments peuvent être ajoutés telle qu'une table à cadeaux, une table à gâteau ou un emplacement pour l'animation de la soirée. Finalement, si vous désirez utiliser de l'équipement de projection (écran, projecteur, etc.) il faudra l'ajouter au plan, afin de s'assurer qu'il y ait suffisamment d'espace.

Notre équipe hautement qualifiée vous donnera un échéancier afin de vous aider dans la planification de votre événement.



DÉCORATION ET ANIMATION

Est-ce que la décoration et l'animation sont inclus avec la location de la salle?

La décoration et l'animation sont à votre charge. Vous pouvez donc travailler avec les entreprises de votre choix. Aucune décoration fixée au mur n'est permise. Les heures de livraison possibles vous seront communiquées par l'entremise de notre coordonnatrice.

REPAS

Quelle est la durée d'un repas banquet?

Vous devez prévoir de 2h à 2h30 pour le repas et les allocutions prévues.

Pouvons-nous avoir une sélection de plus d'un plat principal?

Oui, Il n'y a aucun frais supplémentaire pour obtenir un deuxième choix. Le décompte de chacun des plats devra être fourni 30 jours et plus avant la date de l'évènement. Cela demande également une bonne organisation de votre part. Afin que le service se déroule rondement et avec professionnalisme, nous vous demanderons d'identifier à chacune des places la sélection choisie par vos invités.

DESSERT

Pouvons-nous avoir un gâteau de mariage ou des cupcakes?

Puisque nous ne faisons pas de pâtisserie sur place, vous pouvez faire affaires avec la pâtisserie de votre choix pour la commande de votre gâteau de mariage ou de vos cupcakes. Il est possible de faire livrer et réfrigérer le tout au Manoir le jour de votre évènement, ceci doit être coordonné avec le département des ventes afin d'avoir le personnel disponible pour les recevoir et les entreposer. Des frais de coupe et de service sont à prévoir.

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 reprenez 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.

HÉBERGEMENT

Est-ce qu'il y a de l'hébergement sur place?

L'hébergement ne fait pas partie de notre offre. Toutefois, une liste d'hôteliers à proximité vous est accessible via notre site Internet: sepaq.com/chutemontmorency

De plus, un service de raccompagnement avec votre véhicule est disponible en collaboration avec TZ la capitale nationale. Pour toute information, communiquez au 418 861-9590.

Un transport nolisé est disponible, informez-vous auprès de notre coordonnatrice.

CONTRAT ET POLITIQUES

Lors de la signature du contrat le client s'engage à verser au Parc de la Chute-Montmorency, un acompte de 30 % des frais estimés. Cette somme n'est pas remboursable en cas d'annulation du contrat.

Des frais de service de 16% s'appliquent sur la nourriture et les consommations.

Pour connaître l'ensemble des autres politiques applicables au contrat de vente, adressez-vous à notre coordonnatrice.

PAIEMENT

Trente (30) jours avant l'évènement l'intégralité du montant estimé de la facture devra être acquittée.

Informations et réservations:

418 663-3330, poste 4808 | ventes-pcm@sepaq.com

Ce document est imprimé sur du papier entièrement recyclé, fabriqué au Québec, contenant 100 % de fibres postconsommation et produit sans chlore. Les encres utilisées pour cette production sont sans composés organiques volatils et contiennent des huiles végétales.

Photos: Cathy Lessard, Geneviève Roussel, Geneviève Lesieur, Catherine Côté.

Décoration et location d'équipement: Location Salvas et Chant-O-fêtes