

Un Mariage Divin

Au Manoir des Erables

Membre d'Hotels Spas Aventure



Un rêve qui devient réalité... Voilà ce à quoi vous convie Hôtels Spas Aventure pour votre mariage. Un moment unique qui marquera le début de votre vie à deux.



Pour faire de votre mariage un événement féerique, le *Manoir des Érables* n'a qu'une idée :

Séduire vos invités et vous, pour une journée inoubliable!

Le *Manoir des Érables* vous propose une tradition d'excellence culinaire, un décor élégant, ainsi qu'un service personnalisé et chaleureux pour une célébration des plus intimes. Fine cuisine, quiétude et ravissement sont au rendez-vous!

Au plaisir de vous accueillir dans notre établissement

Isabel Cloutier
Coordinatrice aux ventes
Hôtels Spas Aventure
Manoir des Érables - Auberge du Faubourg
Téléphone : 418 248-0100
Télécopieur : 418 248-9507
Courriel : i.cloutier@hotelsspasaventure.com
Site Internet : www.hotelsspasaventure.com



HÔTELS SPAS AVENTURE

Une Journée Magique seulement pour vous!



Pour une cérémonie grandiose...

Magnifique jardin boisé, décor romanesque, demeure champêtre... le *Manoir des Trables* vous offre la possibilité d'échanger vos vœux en ses lieux intimes.

Un cocktail gourmand pour séduire vos invités!

Découvrez les saveurs de la région...

Le Kir des Appalaches, l'apéro maison est un kir constitué de cidre plat et de liqueur de framboise. Un délice que vous retrouverez exclusivement chez nous!

Pour un cocktail champêtre, la méthode champenoise est un classique qui plaît toujours.

Offrez vous une expérience culinaire aux saveurs de notre région...

Une tradition d'excellence gastronomique pour le plaisir de votre palais ! Une table classée 4 diamants par le CAA, qui surprend les plus fins gourmets...



Célébrez dans une ambiance féerique, pour une soirée mémorable...

Profitez de l'occasion pour festoyer au rythme du *Manoir des Trables*, un lieu chargé d'histoire et d'élégance. Découvrez les Voûtes, un trésor datant de 1814 où vous rassemblerez tous vos convives pour la soirée.





Manoir des Erables

AUBERGE • RESTAURANT • SPA

Menu Banquet 1 - 2009

Parfait de foie blond de pintade au sésame grillé, salsa de fruits exotiques caramel

ou

Esturgeon noir fumé, pommes de terre nouvelles jaunies, crème aigre



Marmite du Manoir

ou

Quelques feuilles de Mesclun

ou

Bisque de homard (supplément 6\$)



Frimas Champagne (supplément 4\$)



*Mi-cuit de saumon, mixée de pommes de terre à l'huile d'olive,
purée de brocolis au basilic*

ou

Suprême de pintade du Cap-Saint-Ignace, salade tiède de légumes, vieux cheddar de l'Île



Assiette de fromages (supplément 9\$)



Délice du Manoir



Café, thé, infusion

46,95\$ par personne

Sans dessert : 40,50\$ par personne

Coupe de gâteau : 1,95\$ par personne

Le service (15%) et les taxes (TPS 5% et TVQ 7,5%) sont en sus.

Le prix est à titre indicatif et il peut être modifié en tout temps sans préavis.

Les plats que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.



HÔTELS SPAS AVENTURE



Manoir des Erables

AUBERGE • RESTAURANT • SPA

Menu Banquet 2 - 2009

*Tartare de saumon en robe de concombre, confit de poivrons à l'huile d'olive
ou
Croustillant de pintade confite, compote de pomme au safran, caramel de cidre*



*Crème de choux-fleurs, petites palourdes au piment d'Espelette
ou*

Bisque de homard (supplément 6\$)



Frimas Champagne (supplément 4\$)



*Pavé de flétan sur lit d'asperges vertes au chorizo, poêlée de champignons, jus de veau réduit
ou*

Mignon de porc façon Wellington au Riopelle, sauce aux pimbinas sauvages



Assiette de fromages (supplément 9\$)



Délice du Manoir



Café, thé, infusion

49,95\$ par personne

Sans dessert : 44,50\$ par personne

Coupe de gâteau : 1,95\$ par personne

Le service (15%) et les taxes (TPS 5% et TVQ 7,5%) sont en sus.

Le prix est à titre indicatif et il peut être modifié en tout temps sans préavis.

Les plats que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.



HÔTELS SPAS AVENTURE



Manoir des Erables

AUBERGE • RESTAURANT • SPA

Menu Banquet 3 - 2009

Saumon de l'Atlantique carpaccio, crevettes, chorizo, herbes marines
ou
Crème brûlée de foie blond, confit de cuisse de caille, quelques feuilles de mesclun



Velouté de brocolis rafraîchis, sorbetine lime

ou

Velouté de carottes aux pommes

ou

Bisque de homard (supplément 6\$)



Frimas Champagne (supplément 4\$)



Pavé de bœuf rôti, foie gras, purée de pommes de terre au zeste de citron,
réduction de vin rouge

ou

Bar rayé, grosses tranches de courgettes, poires confites et champignons sauvages

ou

Aiguillettes de canard, gastriques de petits fruits rouges



Assiette de fromages (supplément 9\$)



Délice du Manoir



Café, thé, infusion

54,95\$ par personne

Sans dessert : 48,95\$ par personne

Coupe de gâteau : 1,95\$ par personne

Le service (15%) et les taxes (TPS 5% et TVQ 7,5%) sont en sus.

Le prix est à titre indicatif et il peut être modifié en tout temps sans préavis.

Les plats que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent, par conséquent, nous faire défaut.



HÔTELS SPAS AVENTURE

Sélection de Vins - 2009



Apéritifs et santé

Kir des Appalaches	7,00\$
Coupe de punch alcoolisé	4,75\$
Coupe de punch non-alcoolisé	3,00\$

Vins blancs

Orvieto Cecchi, Italie	30,00\$
La Croix St-Martin, Bordeaux	32,00\$
Gros manseng/sauvignon, Sud-Ouest	35,00\$
Orpailleur, Québec	37,00\$
La Vieille Ferme, Côtes-du-Luberon	37,00\$
Chardonnay, Fleur du Cap, Afrique du sud	38,00\$
Chardonnay, Albizzia, Italie	40,00\$
Dourthe #1, Bordeaux	40,00\$
Riesling, Willm, Alsace	44,00\$
Chablis, William Fèvre, Bourgogne	60,00\$

Vins rosés

Orpailleurs, Québec	37,00\$
Mouton cadet, Bordeaux	41,00\$

Vins rouges

Duque de Medina, Chili	30,00\$
Tempranillo, Marcus Jame, Argentine	30,00\$
Primitivo, Col di Sotto, Italie	33,00\$
Croix St-Martin, Bordeaux	34,00\$
Cabernet-Sauvignon/Carmenere, Chili	34,00\$
Château de Gourgazaud, Languedoc	36,00\$
Orpailleurs, Québec	37,00\$
La Vieille Ferme, Côtes-du-Ventoux	38,00\$
Merlot, Fleur du Cap, Afrique du Sud	42,00\$
Torus, Madiran, Sud-Ouest	44,00\$
Dourthe #1, Bordeaux	45,00\$
Pinot noir, Pierre André, Bourgogne	56,00\$
Villa Cerna, Italie	58,00\$

Mousseux

Grande Cuvée, Hongrie	33,00\$
Cordoniu, Espagne	37,00\$
Henkell Troken, Allemagne	41,00\$
Roederer Brut, Californie	65,00\$

Champagne

Marc Chavet, Brut, France	128,00\$
---------------------------	----------

Note : Une bouteille de vin contient 6 verres. Le service (15%) et les taxes (TPS 5% et TVQ 7.5%) sont en sus. **Ces prix sont à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en tout temps.** Notre sélection de vin est soumise aux variations d'approvisionnement et certains vins peuvent, par conséquent, nous faire défaut.

Nos Salles

Le *Manoir des Erables* dispose de salles de réception champêtres et fenêtrées qui donneront une toute autre ambiance à votre événement...

Nom de la salle	Banquet	Cocktail	Théâtre
Salle à manger	55 pers.	80 pers.	50 pers.
Salon Delage	22 pers.	35 pers.	30 pers.
Salon Cyr	20 pers.	30 pers.	30 pers.
Les Voûtes	40 pers.	60 pers.	---

*** Note : Des frais de location de salle peuvent s'appliquer.



Nos Recommandations

Célébrants de mariage

- ✓ Lyne Giguère 418 878-6800
- ✓ Rév Dr. Louis Lafrance www.amouretmariage.com 418 658-8765
- ✓ M. Marcel Catellier 418 246-5043

Décoration & Fleuristes

- ✓ Fleurs & Jardins Lemieux - Montmagny 418 248-1133
- ✓ Fleuriste Beau-Site - St-Jean-Port-Joli 418 598-6310

Pour un gâteau de noces

- ✓ Pâtisserie Les Gâteries de la Mie - St-Jean-Port-Joli 418 598-9545
- ✓ Pâtisserie L'Épi d'Or - Montmagny 418 248-3021

Disco-mobile

- ✓ Richard Bossinotte - La Pocatière 418 856-4326
- ✓ Sonorisation GLF (Guillaume Leclercs) - La Pocatière 418 856-6556
- ✓ Anima - Son Sonorisation (Stephen Deschamps) 1 877-750-0911

Pour une animation et musique d'ambiance

- ✓ Les Spectacles Patrice Painchaud Inc. 418 831-1785
www.patricepainchaud.com
- ✓ Jack Peaker 418 649-1284
www.jackpeakerjazz.com
- ✓ Duo Caroline Goulet et Daniel Finzi - Violoncellistes 418 831-1785
- ✓ Yvonne Boyce - Violoniste 418 598-6458
- ✓ Lise Bernier - Pianiste 418 248-2551

Photographes

- ✓ M. Jean Beaulieu 418 248-3787
- ✓ Mme Valérie Martel 418 248-5855

Esthétique

- ✓ Spa Parfum d'Arômes - Manoir des Érables 418 248-0100
- ✓ Spa Parfum de Mer - Auberge du Faubourg 418 598-6455

Location de Chapiteau

- ✓ Location de tente DJR, Yves Gagné, Montmagny 418 248-0707
www.tentesdjr.com
- ✓ Location Salvas, Ste-Foy 418 653-3388
www.salvas.net



Politiques de réservation pour un banquet

Dépôt de réservation et paiement final

Un dépôt de 200\$ doit être versé pour confirmer la réservation de la salle. Ce dépôt est remboursable si une annulation survient jusqu'à 60 jours avant la date de l'évènement. Si l'annulation survient à moins de 60 jours, le dépôt n'est pas remboursable.

Dès que le menu est décidé, un dépôt correspondant à 25% du total de la nourriture, hors taxes et service, est exigé. Ce 2e dépôt doit être accompagné d'une copie signée du contrat de réservation et il doit être versé au moins 60 jours avant la date de l'évènement. Si une annulation survient à moins de 60 jours avant la date de l'évènement, ce 2e dépôt n'est pas remboursable.

La balance doit être payée la journée même du mariage par débit, carte de crédit, chèque ou argent comptant.

Nombre final de personnes au banquet

À 10 jours avant la date de l'évènement, le nombre total de convives doit être confirmé. Ce nombre ne peut être inférieur au minimum garanti et il deviendra le nombre final. Il servira pour établir la facture finale et le solde à payer.

Prix

Tous les prix mentionnés dans ce document sont sujets à changements sans préavis. Les taxes fédérale et provinciale ainsi que les frais de service de 15% ne sont pas inclus.

Socan

Pour toute musique jouée dans un lieu public par des musiciens et/ou disco qui ne sont pas les auteurs compositeurs des pièces exécutées, des frais entre 21,00\$ et 59,00\$ seront chargés. Ce contrat est régi par l'article 50, paragraphe 8 de la loi sur les droits d'auteur (SOCAN).

