



Charmant *Chaleureux*
Romantique *Historique*
Exclusivité...



Auberge du Vieux-Port

VOTRE MARIAGE AVEC NOUS! - 2016

*Le Vieux-Montréal vous offre
tout cela et bien plus !*

**DEPUIS DES SEMAINES, VOUS RÊVEZ DU LIEU PARFAIT
POUR CÉLÉBRER VOTRE UNION.**

Vous cherchez un endroit spécial qui vous offre le cadre idéal pour votre réception, vos photos et des chambres spacieuses pour vos invités. Vous souhaitez trouver le lieu unique où vous vivrez des moments magiques qui resteront avec vous pour la vie.

NOTRE CADEAU POUR VOTRE MARIAGE :

- Une chambre avec déjeuner offert pour la nuit de noces,
- Une place de stationnement avec service valet pour les mariés
- Des fraises au chocolat servies dans votre chambre
- Une dégustation du menu de votre mariage
- Des tarifs préférentiels pour les chambres de vos invités
- Des tarifs préférentiels et forfaits mariés au Rainspa
- Un tarif spécial pour une chambre à notre hôtel lors de votre premier anniversaire de mariage

Notre équipe et moi-même sommes à votre service pour faire de votre mariage un moment inoubliable.

Meilleures salutations !



Auberge du Vieux-Port

Andrée Harvey

Maître d'hôtel Banquet & coordonatrice d'événements

97, rue de la Commune Est Montréal Qc H2Y 1J1

Auberge du Vieux-Port : 514 876-0081 | 1 888 660-7678 (Can & US) | Téléc. : 514 876-8923

www.aubergeduvieuxport.com | aharvey@aubergeduvieuxport.com



L'Auberge du Vieux-Port vous propose des espaces pour les différents moments de votre mariage.

POUR VOTRE COCKTAIL - 2 OPTIONS :

LA TERRASSE SUR LE TOIT

Avec une vue imprenable sur le Vieux-Montréal et le Vieux-Port, et pour y sentir les douces brises de l'été, la terrasse vous est ouverte de la fin-mai à la mi-septembre (selon la température) et dispose d'un espace privatisable de 17h00 à 18h30.

LE LOUNGE NARCISSE

Chaleureux, élégant et intime, le lounge est le lieu idéal pour ressentir tout le charme du Vieux-Montréal.



POUR VOTRE RÉCEPTION – SALLE PRIVÉE LES REMPARTS :

Profitez de notre salle à couper le souffle alliant modernité, fonctionnalité et authenticité, le tout dans une ambiance historique et chaleureuse bordée de murs de pierre. Avec sa capacité de 72 personnes et son équipe dédiée à votre service en tout temps, la salle des Remparts est l'endroit idéal pour faire de votre mariage le plus beau jour de votre vie!

Tous les forfaits incluent la location des salles de cocktail et de réception incluant les tables, les chaises, la vaisselle, la verrerie, les couverts, les serviettes de table, les nappes et les numéros de tables. Informez-vous pour les cérémonies sur mesure dans le charme de nos murs.



Auberge du Vieux-Port

Andrée Harvey

Maître d'hôtel Banquet & coordonatrice d'événements

97, rue de la Commune Est Montréal Qc H2Y 1J1

Auberge du Vieux-Port : 514 876-0081 | 1 888 660-7678 (Can & US) | Téléc. : 514 876-8923

www.aubergeduvieuxport.com | aharvey@aubergeduvieuxport.com

NOS FORAITS



FORFAIT L'AUBERGE 125\$/PERSONNE

(avant service et taxes)

Cocktail -
1 heure de bar ouvert
et choix de 4 canapés

À la santé des mariés -
1 verre de mousseux

Menu 3 services -
½ bouteille de vin pendant le souper

FORFAIT GOURMET 145\$/PERSONNE

(avant service et taxes)

Cocktail -
1 heure de bar ouvert
et choix de 4 canapés

À la santé des mariés -
1 verre de mousseux

Menu 4 services -
½ bouteille de vin pendant le souper

2 heures de bar ouvert après souper

FORFAIT GASTRONOME 165\$/PERSONNE

(avant service et taxes)

Cocktail -
1 heure de bar ouvert
et choix de 5 canapés

À la santé des mariés -
1 verre de mousseux

Menu 5 services -
½ bouteille de vin pendant le souper

3 heures de bar ouvert après souper



Auberge du Vieux-Port

Andrée Harvey

Maître d'hôtel Banquet & coordonatrice d'événements

97, rue de la Commune Est Montréal Qc H2Y 1J1

Auberge du Vieux-Port : 514 876-0081 | 1 888 660-7678 (Can & US) | Téléc. : 514 876-8923

www.aubergeduvieuxport.com | aharvey@aubergeduvieuxport.com

CANAPÉS

COMMANDE DE MINIMUM 2 DOUZAINES PAR VARIÉTÉ



FROIDS

30 \$ / douzaine

- Crêpe roulée au saumon fumé et ciboulette
- Bruschetta, olives, tomates et feta
- Salade de crabe & pomme Granny Smith, avec vinaigrette au pamplemousse sur pétale d'endive
- Crevette et sauce cocktail
- Concombre à l'humus de betteraves et fromage de chèvre
- Céviché de pétoncle et mangues
- Saucisse chorizo, chutney de tomates cerises, mozzarella
- Buffalo et roquette, servis sur croûton
- Fromage Oka avec compote de figues et porto servi sur croûton
- Tartare de saumon
- Céviché de crevette avec tomatillo, jicama et sauce chili

GRIGNOTINES SALÉES

Noix grillées maison	8 \$ / bol
Croustilles maison	5 \$ / bol
Olives mélangées	8 \$ / bol
Crudités et trempette	4 \$ / personne

NOS PLATEAUX

(Pour un minimum de 15 personnes)

Saumon fumé	6 \$ / personne
Charcuterie artisanale	8 \$ / personne
Fromage du Québec	10 \$ / personne

CHAUDS

32 \$ / douzaine

- Crevettes enveloppées de pâte phyllo avec mangue et sauce chili
- Brochettes de poulet au sésame
- Mini pommes de terre au four avec crème sûre et ciboulette
- Sucettes de bison enrobées de pommes caramélisées
- Brochettes de bœuf teriyaki
- Petits burgers à l'effiloché de porc (min. 3 douzaines)
- Bœuf effiloché avec crème de raifort servi sur mini brioche
- Fromage brie et pacanes caramélisées servies sur mini brioche
- Croquette de risotto végétarien
- Pétoncles poêlés, bardés de bacon

CANAPÉS SUCRÉS

35 \$ / douzaine

- Mini-choux à la crème
- Truffe au chocolat noir et poudre de cacao
- Tartelette à la crème pâtissière, fruits des champs et Chantilly



Auberge du Vieux-Port

Andrée Harvey

Maître d'hôtel Banquet & coordonatrice d'événements

97, rue de la Commune Est Montréal Qc H2Y 1J1

Auberge du Vieux-Port : 514 876-0081 | 1 888 660-7678 (Can & US) | Téléc. : 514 876-8923

www.aubergeduvieuxport.com | aharvey@aubergeduvieuxport.com

FORFAIT L'AUBERGE – 125\$/PERSONNE

COCKTAIL

1 heure de bar ouvert régulier et 4 canapés au choix dans notre sélection

À LA SANTÉ DES MARIÉS

1 verre de vin mousseux

MENU 3 SERVICES

1 choix d'entrée, 2 choix de plat principal et 1 choix de dessert – ½ bouteille de vin maison par adulte

Baluchon de brie, Serrano et haricots verts

ou

Tarte fine de tomates confites, copeaux de Parmigiano Reggiano et salade de roquette

ou

Salade de magret de canard fumé & noisettes rôties

~

Filet de morue au romarin, purée de pommes de terre à la truffe noire

ou

Demi coquelet dans son jus réduit au porto, quinoa aux légumes confits

ou

Filet mignon de bœuf sauce Rossini, pommes de terre farcies & légumes glacés

(Une seule cuisson pour l'ensemble des invités : médium ou médium saignant)

ou

Option végétarienne : penne aux porcini, noix de pin grillées, roquette et Parmigiano Reggiano

~

Assiette de macarons (3)

ou

Gâteau au fromage, coulis de fraises du Québec

~

Café, café décaféiné, thé et tisane

Menu servi dans la salle privée Les Remparts

Pour tout groupe de plus de 35 personnes désirant offrir 2 choix de plats principaux. Le décompte sera demandé, préalablement, au plus tard 7 jours avant la date de votre événement sans frais additionnels.

Pour tout groupe désirant offrir deux choix de plats principaux, il est impératif de fournir à l'hôtel une liste nominative par numéro de table, suivie des noms des invités ainsi que leurs sélections respectives. Un marque-place devra par la suite être déposé devant chaque personne afin de bien identifier leur choix. Les taxes provinciale, fédérale et les frais de service de 12,5% et d'administration de 5,5% (Total de 18%) seront appliqués sur la nourriture et la boisson.

FORFAIT GOURMET - 145\$/PERSONNE

COCKTAIL

1 heure de bar ouvert régulier et 4 canapés à choisir dans notre sélection

À LA SANTÉ DES MARIÉS

1 verre de vin mousseux

MENU 4 SERVICES

1 choix au premier service, 1 choix au deuxième service, 2 choix au troisième service et 1 choix au quatrième service – ½ bouteille de vin maison par adulte

Velouté de légumes de saison

ou

Salade de betteraves, pousses d'épinards et chèvre frais

~

Baluchon de brie, Serrano et haricots verts

ou

Tarte fine de tomates confites, copeaux de Parmigiano Reggiano et salade de roquette

ou

Salade de magret de canard fumé & noisettes rôties

~

Filet de morue au romarin, purée de pommes de terre à la truffe noire

ou

Demi coquelet dans son jus réduit au porto, quinoa aux légumes confits

ou

Filet mignon de bœuf sauce Rossini, pommes de terre farcies & légumes confits
(Une seule cuisson pour l'ensemble des invités : médium ou médium saignant)

ou

Option végétarienne : penne aux porcini, noix de pin grillées, roquette et Parmigiano Reggiano

~

Assiette de macarons (3)

ou

Gâteau au fromage, coulis de fraises du Québec

~

Café, café décaféiné, thé et tisane

SOIRÉE

2 heures de bar ouvert régulier

Menu servi dans la salle privée Les Remparts

Pour tout groupe de plus de 35 personnes désirant offrir 2 choix de plats principaux. Le décompte sera demandé, préalablement, au plus tard 7 jours avant la date de votre événement sans frais additionnels.

Pour tout groupe désirant offrir deux choix de plats principaux, il est impératif de fournir à l'hôtel une liste nominative par numéro de table, suivie des noms des invités ainsi que leurs sélections respectives. Un marque-place devra par la suite être déposé devant chaque personne afin de bien identifier leur choix. Les taxes provinciale, fédérale et les frais de service de 12,5% et d'administration de 5,5% (Total de 18%) seront appliqués sur la nourriture et la boisson.

FORFAIT GASTRONOME 165\$/PERSONNE

COCKTAIL

1 heure de bar ouvert régulier et 5 canapés à choisir dans notre sélection

À LA SANTÉ DES MARIÉS

1 verre de vin mousseux

MENU 5 SERVICES

1 choix au premier service, 1 choix au deuxième service, 2 choix au troisième service et 1 choix au cinquième service
½ bouteille de vin maison par adulte

Velouté de légumes de saison

ou

Salade de betteraves, pousses d'épinards et chèvre frais

~

Mille-feuille de légumes grillés, Mozzarella di Buffala et pesto rouge

ou

Carpaccio de mi-cuit de bœuf, vinaigrette au yuzu

ou

Chair de homard et petits légumes en macédoine

~

Filet de turbot, beurre mousseux aux herbes fraîches, risotto d'orge à l'orange

ou

Cuisse de canard confite et son jus réduit au thym, niçoise de légumes confits

ou

Filet mignon de bœuf Angus, sauce Rossini, pommes de terre farcies et légumes glacés
(Une seule cuisson pour l'ensemble des invités : médium ou médium saignant)

ou

Option végétarienne : penne aux porcini, noix de pin grillées, roquette et Parmigiano Reggiano

~

Assiette de fromages fins du Québec

~

Assiette de macarons (3)

ou

Tarte au chocolat, crèmeux à la fleur de sel

~

Café, café décaféiné, thé et tisane

SOIRÉE

3 heures de bar ouvert régulier

Menu servi dans la salle privée Les Remparts

Pour tout groupe de plus de 35 personnes désirant offrir 2 choix de plats principaux. Le décompte sera demandé, préalablement, au plus tard 7 jours avant la date de votre événement sans frais additionnels.

Pour tout groupe désirant offrir deux choix de plats principaux, il est impératif de fournir à l'hôtel une liste nominative par numéro de table, suivie des noms des invités ainsi que leurs sélections respectives. Un marque-place devra par la suite être déposé devant chaque personne afin de bien identifier leur choix. Les taxes provinciale, fédérale et les frais de service de 12,5% et d'administration de 5,5% (Total de 18%) seront appliqués sur la nourriture et la boisson.



SERVICE BAR

BAR OUVERT RÉGULIER (INCLUS DANS VOTRE FORAÎT)

1 heure : 18\$ / personne
2 heures : 31\$ / personne

3 heures : 36\$ / personne
4 heures : 41\$ / personne

Bières locales

Vin blanc Smoky Bay,
Chardonnay

Vin rouge Smoky Bay,
Cabernet-Sauvignon

Vodka : Smirnoff

Rhum blanc & gold : Bacardi

Gin : Gordon's

Tequila : Cazadores / Sauza

Whisky : Canadian Club

Scotch : Johnny Walker Red

Digestif : Amaretto / Baileys / Cointreau /
Schnaps aux pêches / Tia Maria

BAR OUVERT DE LUXE (15\$ PAR PERSONNE)

1 heure : 25\$ / personne
2 heures : 38\$ / personne

3 heures : 43\$ / personne
4 heures : 48\$ / personne

Bières locales

Vin blanc : Pinot grigio, Gabbiano
Promessa, Italie

Vin rouge : Shiraz, Lideman's Bin 50,
Australie

Vin mousseux : J.P. Chenet

Vodka : Grey Goose / Belvedere

Rhum blanc : Bacardi / Appleton ambré

Gin : Bombay Sapphire / Tanqueray

Tequila : Cazadores Sauza / El Jimador

Whisky : Canadian Club / Jack Daniel's

Scotch : Johnny Walker Red / Johnny
Walker Black

Digestif : Amaretto / Baileys / Grand
Manier / Sambuca / Schnaps aux pêches /
Tia Maria

BOUTEILLES SUR DEMANDE CARTE DES VINS ÉLARGIE

Rhum, Vodka, Gin, Whiskey, Single malts, Cognac et Porto

*Les forfaits BAR OUVERT comprennent les « mix » simples seulement (ex : gin tonic, rhum & coke)

*Veuillez noter que nous n'offrons pas le service de « shooter » lors de l'événement

*La création de cocktails signature par notre mixologue pour votre événement à partir de 14\$/ verre

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE DE L'AUBERGE DU VIEUX-PORT

ARTICLE 1 – DÉBUT DU CONTRAT

La durée de l'offre figure expressément dans le contrat. L'entente entre le client et l'Auberge du Vieux-Port est valide au moment où l'hôtel, pendant la période de validité de son offre, reçoit un exemplaire du contrat daté et signé par le client, en plus d'être initialisé en bas de chacune des pages par celui-ci.

ARTICLE 2 -MODIFICATION DU CONTRAT

Toute modification au contrat ne peut se produire que moyennant l'accord convenu et écrit des deux parties contractantes.

ARTICLE 3 – DÉPÔT

Tout contrat entre l'Auberge du Vieux-Port et le client est sujet au versement d'un dépôt ou de plusieurs dépôts. Le montant, tout comme la date du dépôt, sera déterminé par l'Auberge du Vieux-Port et sera d'un minimum de 50% des frais totaux estimés. De plus, l'Auberge du Vieux-Port se réserve le droit de demander un deuxième dépôt ou un prépaiement total de l'événement. Le montant perçu du dépôt sera déduit du montant final de la facture. Si le client ne paie pas l'acompte demandé à la date déterminée par l'hôtel, ce dernier se réserve le droit de mettre un terme au contrat aux dépens du client, sans mise en demeure et sans aucune indemnité. La fin du contrat, dans ce cas décidée par l'hôtel, s'effectue par simple communication écrite.

ARTICLE 4 - CONFIRMATION DU NOMBRE DE PARTICIPANTS

Confirmation du nombre final de participants:

Le client s'engage à confirmer le nombre de participants au plus tard 72 heures avant l'arrivée du groupe.

La facturation sera établie selon le nombre confirmé et garanti. Si le nombre de participants pendant l'événement est inférieur au nombre confirmé, nous facturerons pour le nombre confirmé. À l'inverse, si le nombre excède celui confirmé, l'hôtel prendra les dispositions nécessaires afin de satisfaire la demande et le droit de charger pour tout invité supplémentaire au nombre confirmé.

ARTICLE 5 – POLITIQUE D'ANNULATION

Annulation et diminution des services et événements

* Entre 59 et 31 jours avant la date d'arrivée prévue, toute annulation sera sujette, de plein droit, au paiement d'une indemnité forfaitaire égale à 85% des frais d'événement estimés. Cette réduction ne peut, en aucun cas, être cumulée avec les réductions précédentes ou à venir

* Dans les 30 jours précédant la date d'arrivée prévue, toute annulation sera sujette, de plein droit, au paiement d'une indemnité forfaitaire égale à 100% des frais d'événement estimés. Le montant total estimé sera établi sur les frais de location, nourriture et boissons et audiovisuel.

En outre, les conditions d'annulation ci-haut mentionnées et toute autre condition de cette convention seront aussi appliquées aux frais de l'organisateur lorsque les participants qui étaient responsables du paiement de leur chambre, petit-déjeuner et supplément ne se présentent pas à l'hôtel.

Merci de noter que les taxes canadiennes seront appliquées aux frais d'annulation.



Auberge du Vieux-Port

Andrée Harvey

Maître d'hôtel Banquet & coordonatrice d'événements

97, rue de la Commune Est Montréal Qc H2Y 1J1

Auberge du Vieux-Port : 514 876-0081 | 1 888 660-7678 (Can & US) | Téléc. : 514 876-8923

www.aubergeduvieuxport.com | aharvey@aubergeduvieuxport.com

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE DE L'AUBERGE DU VIEUX-PORT (SUITE)

ARTICLE 6 - RESTAURATION

Si le contrat prévoit qu'un groupe prendra un ou plusieurs repas à l'hôtel, le client doit confirmer, au moins 10 jours avant la date prévue de cet événement, le choix du menu ou de buffet à l'hôtel.

L'Auberge du Vieux-Port n'acceptera aucun changement de menu 72 heures ou moins avant l'événement.

Si le client ne fait pas de choix avant la date mentionnée ci-dessous, l'hôtel se réserve le droit de faire ce choix lui-même dans la catégorie du menu ou du buffet comme spécifié dans l'accord.

Toute consommation d'aliments ou de boissons autres que ceux offerts par l'hôtel est interdite à moins qu'un accord écrit ait été passé avec l'hôtel.

ARTICLE 7 – CLAUSES SPÉCIFIQUES

Présence d'un photographe: Le client est tenu de signaler à l'hôtel à l'avance la présence d'un photographe qui prendra des clichés (photos, vidéos, ...) dans l'hôtel.

Événements musicaux: Toutes les formalités légales à remplir pour l'organisation de certains événements musicaux, comme la déclaration à la SOCAN (Association des Droits d'Auteurs Canadienne) doivent être prises en charge par le client. L'hôtel n'engage nullement sa responsabilité à cet égard et ne peut être interpellé au cas où il apparaîtrait que certains droits n'ont pas été

payés et/ou certaines formalités n'ont pas été remplies. Pour les événements avec DJ ou « Musique live », les frais de SOCAN suivants seront appliqués :

1-100 personnes: 41,13\$ (frais par événement)

Signalisation: Les articles fournis par l'Auberge du Vieux-Port, comme la décoration, restent la propriété de l'Auberge du Vieux-Port. La désignation est interdite sans autorisation de l'Auberge du

Vieux-Port. En aucun cas, clous, agrafes, punaises ou autres articles du genre ne peuvent être utilisés. Le Client sera tenu responsable de n'importe quels dégâts causés par lui-même, ses invités ou sous-traitants.

Utilisation du nom et de la marque commerciale: avant d'utiliser le nom de la société ou de l'hôtel, le logo ou la marque commerciale, il y a lieu d'obtenir l'autorisation écrite de l'hôtel.

Sécurité : Ne pas laisser des objets de valeur dans les salles de réunion. Nous vous prions de fermer les portes des salles lorsqu'elles demeurent inoccupées puisqu'elles sont accessibles au public. Si vous observez quoi que ce soit ou quelqu'un de suspect, nous vous prions d'en informer un représentant de l'Auberge du Vieux-Port immédiatement.

ARTICLE 8 - VOL ET DÉGRADATION DE MATÉRIEL

L'Auberge du Vieux-Port n'est pas responsable du vol de matériel, de la détérioration de matériel ou de la dégradation occasionnée par le matériel apporté par le client à l'hôtel. Le client doit veiller en personne à l'intégrité et à la sécurité de ce matériel et conclut lui-même les assurances vol, dommages et responsabilité qu'il estime nécessaires.

Le client est responsable de tout dommage occasionné dans les salles et parties communes, ainsi que sur les équipements fournis lors de l'événement. Fonds de placement immobilier BTB sera tenu pour seule et unique responsable des frais engendrés par toute dégradation constatée.



Auberge du Vieux-Port

Andrée Harvey

Maître d'hôtel Banquet & coordonatrice d'événements

97, rue de la Commune Est Montréal Qc H2Y 1J1

Auberge du Vieux-Port : 514 876-0081 | 1 888 660-7678 (Can & US) | Téléc. : 514 876-8923

www.aubergeduvieuxport.com | aharvey@aubergeduvieuxport.com