

PARC DE LA **CHUTE-MONTMORENCY**

OUI, JE LE VEUX !



Sépaq



TABLE DES MATIÈRES

UN LIEU MAGIQUE 2

NOS SALLES 3

MENU BANQUET 4-5

CANAPÉS 5

MIGNARDISES ET MACARONS..... 6

PLAISIRS AJOUTÉS..... 6

CARTE DES VINS..... 8-9

FORMULE COUPONS 9

Du rêve à la réalité:

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR 10-11

Nos suggestions: ANIMATION,
DÉCORATION ET AUTRES..... 12





UN LIEU MAGIQUE

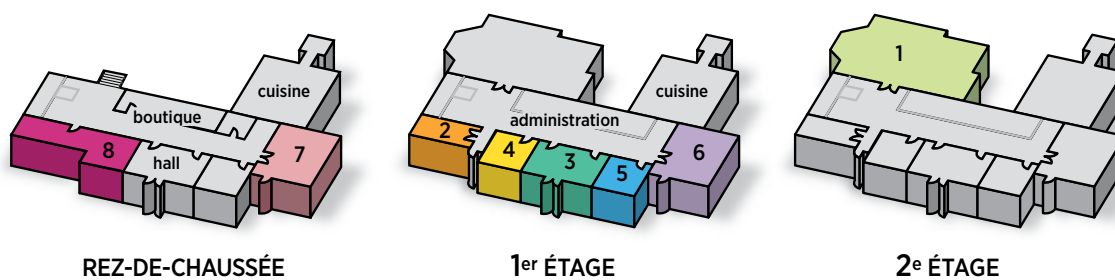
Offrez-vous un mariage dans un style champêtre chic où l'élégance et le romantisme seront la trame de votre décor. Les jardins sauront vous enchanter, tout comme la vue saisissante sur le Fleuve Saint-Laurent, l'île d'Orléans et la magnifique chute Montmorency.

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 vaste stationnement 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



CAPACITÉ MAXIMUM PAR SALLE						
SALLES ET SUPERFICIES		COCKTAIL	THÉÂTRE	BANQUET		MINIMUM REQUIS
						
1	Duc-de-Kent (2 451 pi ²)	275	200	176	190	90
2	François-Hébert (360 pi ²)	45	30	32	32	20
3*	Mary-Patterson (713 pi ²)	100	80	56	64	35
4*	Frédéric-Haldimand (374 pi ²)	50	40	32	36	20
5*	Staveley (330 pi ²)	40	30	24	24	20
6	Georges-Henri Lévesque (738 pi ²)	125	100	72	90	45
7	Montmorency (1 938 pi ²)	200	–	112	120	75
8	Kent House (645 pi ²)	60	–	44	44	30

*Possibilité de fusionner les salles 3, 4 et 5.



Tataki de cerf

MENU BANQUET

FORFAITS MARIAGE

LE DUC

un verre de mousseux

deux canapés
(choix du chef)

menu banquet trois services

deux verres de vin blanc ou rouge
(choix du maître d'hôtel)

70\$

LA DAME BLANCHE

menu banquet trois services

deux verres de vin blanc ou rouge
(choix du maître d'hôtel)

60\$

ENTRÉES

UN CHOIX POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

Raviolis farcis aux portobellos accompagnés
d'une saisie de courge musquée à la sauge
et d'un croquant de pacanes épicées

FORFAIT
MARIAGE

Crevettes farcies au chèvre
et enrobées de basilic frais et de jambon Speck,
garnies d'un carpaccio de tomates confites
et d'une émulsion au xérès

FORFAIT
MARIAGE

Carpaccio de saumon mariné,
fines tranches de betteraves jaunes,
oignons rouges, aigrette aux herbes fraîches
et caviar de capelan

FORFAIT
MARIAGE

Tataki de cerf en croûte de champignons sauvages,
copeaux de cheddar fort et mayonnaise au thym
EXTRA 4\$

...

POTAGE

Velouté du moment selon l'inspiration du chef

Tous nos plats sont servis
avec légumes du moment
et gratin de pommes de terre dauphinois



Saumon de l'Atlantique

PLATS PRINCIPAUX

UN OU DEUX CHOIX POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

Poitrine de volaille manchon rôtie sur peau, garniture de pommes sautées, effeuillé de Bruxelles et bacon de joue de porc, servi avec une sauce au romarin et au miel

46 \$

FORFAIT
MARIAGE

Saisie de saumon de l'Atlantique, fine garniture de crabe, poireaux et fondant de chèvre

46 \$

FORFAIT
MARIAGE

Enroulés d'aubergines grillées au fondant de mascarpone, tomates confites, noix de pin torréfiées et pesto de roquette

42 \$

FORFAIT
MARIAGE

Macreuse de bœuf braisée au vin rouge, purée de racines de persil au beurre noisette, sauce à l'échalote et poivre long

56 \$ - EXTRA 10 \$

Pavé de flétan de l'Atlantique, sauce émulsionnée aux câpres, tomates cerises et fenouil confit

53 \$ - EXTRA 7 \$

Médallion de filet de veau de grain du Québec et oignons cipollini braisés au jus de viande, accompagné d'une sauce aux pleurotes légèrement crémée

52 \$ - EXTRA 6 \$

DESSERTS

Tartelette aux framboises et crème d'amande
10 \$

Gâteau sablé choco-orange
10 \$

Mœlleux noix de coco et rhum
10 \$

...

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

16\$



Arancinis au prosciutto, épinards et cheddar fort

CANAPÉS

Poulet Général Tao en brochette

Crevettes marinées et crème aigrette, version shooter

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

Sucettes de chèvre à l'huile de truffe

Arancinis au prosciutto, épinards et cheddar fort

33\$/douzaine*

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

Minis profiteroles au saumon fumé du Manoir,
fromage crémeux et câpres frits

Satay de bœuf mariné au chimichurri,
mayonnaise Sriracha et confit d'ail

Fondue d'Arrière-Cour
accompagnée de pommes caramélisées au miel de thym

Tartare de bœuf accompagné d'une fine rémoulade
de céleri-rave et copeaux de fromage Caveau

Gougeonette de volaille style Buffalo

Saisie de pétoncles, purée de panais parfumée au beurre noisette
et croustillant de bacon de joue de porc et fines feuilles de roquette

Tataki de thon frotté au poivre long, mayonnaise à l'estragon et raifort

37\$/douzaine*

MIGNARDISES ET MACARONS

Sélection de desserts assortis
(au choix du chef)

34\$/douzaine*

PLAISIRS AJOUTÉS

Le plateau de crudités et trempette
2\$/personne

Nachos et trempette au fromage
5\$/personne

Grignotines assorties:
Chips | Arachides | Bretzels | Popcorn | Nachos
4\$/personne

Arachides
2,75\$/personne

Croustilles
2\$/personne

Bar à poutine
12\$/personne**

Pop corn
2,50\$/personne

* Minimum de trois douzaines par sélection

** Prévoir des frais supplémentaires en fin de soirée.



CARTE DES VINS

VINS ROUGES

BIO Cuvée du Manoir, Merinas

tempranillo
Espagne (I.P.)
39 \$

Cecchi

sangiovese
Chianti DOCG Toscane, Italie
40 \$

Trivento réserve

cabernet-sauvignon, malbec
Argentine
41 \$

Fetzer

cabernet-sauvignon
Californie, États-Unis
42 \$

BIO Masi Tupungato Passo Doble

malbec, corvina
Argentine
43 \$

Réserve Perrin

grenache, mourvèdre, syrah
Côtes du Rhône AOP, France
44 \$

Masi Bonacosta

corvina, rondinella, molinara
Valpolicella Classico DOC, Italie
45 \$

Papa Figos

tinta roriz, touriga Franca, tinta barroca, touriga nacional
Douro DOC, Portugal
48 \$

Domaine Langlois-Chateau

cabernet franc
Saumur AOP, France
49 \$

BIO Bonterra

cabernet-sauvignon
Californie, États-Unis
52 \$

BIO Bonterra

zinfandel
Californie, États-Unis
52 \$

Château Rouquette-sur-mer

grenache, syrah, carignan, mourvèdre
La Clape AOP, France
55 \$

Chanson Le Bourgogne

pinot noir
Bourgogne AOP, France
61 \$

VINS BLANCS

BIO Cuvée du Manoir, Merinas

verdejo
Espagne (I.P.)
39 \$

Fetzer

fumé blanc
Californie, États-Unis
40 \$

Trivento réserve

chardonnay
Argentine
41 \$

BIO Masi Tupungato Passo Blanco

pinot grigio, torrentes
Argentine
42 \$

Masi Masianco

pinot grigio
delle Venezie DOC, Italie
45 \$

Domaine Langlois-Château

chenin blanc
Saumur AOP, France
49 \$

Bonterra

chardonnay
Californie, États-Unis
51 \$

Ropiteau Frères

chardonnay
Bourgogne AOP, France
58 \$

Domaine H. Bourgeois

sauvignon blanc
Sancerre AOP, France
70 \$





VINS ROSÉS

Masi, Rosa dei Masi, refosco
Rosato Trevenezie IGP, Italie (I.P.)
45 \$

Adorada, grenache, syrah, pinot noir
Californie, États-Unis
51 \$

VINS MOUSSEUX ET CHAMPAGNE

Bonne nouvelle fines bulles
vin blanc mousseux désalcoolisé
France
31 \$

Hungaria, Grande Cuvée brut
Hongrie
39 \$

Modello Prosecco DOC Brut, glera
Vénétie, Italie
46 \$

Sior Carlo V8+ Prosecco DOC, glera
Vénétie, blanc ou rosé, Italie
52 \$

Langlois Brut Rosé, cabernet franc
Crémant de Loire AOP, France
65 \$

Louis Roederer, Brut Premier
Champagne AOP, France
130 \$

FORMULE COUPONS

COUPON 1 7 \$/coupon

Bières domestiques, vins au choix du sommelier, spiritueux de base (vodka, gin, rhum), boissons gazeuses et eau de source naturelle

COUPON 2 7,75 \$/coupon

Tous les items du coupon 1, plus bières spéciales, cocktails de base (Bloody Cesar, Bloody Mary, etc.) et digestifs de base

COUPON 3 8,50 \$/coupon

Tous les items des coupons 1 et 2 plus portos, cafés alcoolisés, spiritueux et digestifs de luxe

**Veuillez noter qu'une bouteille de vin
contient 5 verres
et qu'une bouteille de mousseux
contient 7 flûtes.**



Offrez le
téléphérique
à seulement

6,90 \$
/pers.

DU RÊVE À LA RÉALITÉ

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

CHOIX DE LA SALLE

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

Oui, vous n'avez qu'à prendre rendez-vous avec la coordonnatrice afin de vous assurer de la disponibilité des salles et du personnel (voir coordonnées au dos de la brochure).

MONTAGE DE SALLE

Quand doit-on prévoir un plan de salle?

Dès le retour de faire-part de tous vos invités, donc environ un mois à l'avance.

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 plat, un projecteur, etc.) il faudra l'ajouter au plan, afin de s'assurer qu'il y ait suffisamment d'espace.

DÉCORATION

Si vous désirez de la décoration et de l'animation, vous devez prendre en charge cette organisation. Vous êtes libres de travailler avec les entreprises de votre choix. Il est toutefois important de mentionner à vos fournisseurs (décoration, fleurs, centres de tables, disco-mobile, orchestre, etc.) que tout le matériel et l'équipement doivent être récupérés le soir même de votre mariage, puisqu'un évènement pourrait avoir lieu dans cette salle le lendemain matin. Aucune décoration fixée au mur n'est permise. Vous devez communiquer avec nous afin de coordonner les heures de mise en place ou de livraison de l'équipement.

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.

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 ou le cocktail. Cependant, si vous désirez prendre seulement quelques photos, nous vous suggérons de vous y rendre pendant la santé en prévoyant environ 45 minutes et par la suite rejoindre vos invités.

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 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.

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

Bien sûr, cependant vous devez prendre en charge la commande de ceux-ci. Il est possible de faire livrer et réfrigérer le tout au Manoir le jour de votre évènement. Vous devez coordonner la livraison de votre gâteau ou de vos cupcakes avec la coordonnatrice afin d'avoir le personnel disponible pour les recevoir et les entreposer.



Quels sont les frais associés à ce service?

Des frais de coupe de 2,50 \$/personne s'ajoutent à votre facture lorsque le gâteau est servi à la fin du repas. Si le gâteau est servi plus tard en soirée, les frais de coupe seront de 3,50 \$/personne. Des frais de 1,50 \$/personne s'ajoutent pour servir les cupcakes en salle.

ANIMATION

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

Prendre note que vous disposez de votre salle jusqu'à 2h du matin. Si vous désirez prolonger la soirée, des frais de 150 \$/heure vous seront facturés. Si vous désirez de l'animation musicale, tout comme la décoration, vous devez prendre en charge cette organisation.

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.

Voir tableau ci-bas pour les frais applicables:

NOM DES SALLES	capacité des salles	Socan		Ré:Sonne		Total	
		sans danse	avec danse	sans danse	avec danse	sans danse	avec danse
François-Hébert, Haldimand, Staveley, Mary-Peterson et Georges-Henri Lévesque	1 à 100 personnes	22,06 \$	44,13 \$	9,25 \$	18,51 \$	31,31 \$	62,64 \$
Montmorency et Duc-de-Kent	101 à 300 personnes	31,72 \$	63,49 \$	13,30 \$	26,63 \$	45,02 \$	90,12 \$

HÉBERGEMENT

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

Non, suite à l'incendie de 1993, les chambres n'ont pas été reconstruites. 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.

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

PAIEMENT

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



NOS SUGGESTIONS

ANIMATION, DÉCORATION ET AUTRES

ORGANISATEUR DE MARIAGE

Événements Glamour Les Sisters B
evenementsglamour.ca • 418 406-1345

CÉLÉBRANTS

Centre Amour et mariage inc.
Louis Lafrance
amouretmariage.com • 418 658-8765

Martine Ricard
martinericard.com • 418 809-4323

Sylvie Laverdière
sylvielaverdiere.com • 418 569-3261

INVITATION ET FAIRE-PART

Images et mots - Manon Verville
imagesetmots.ca • 581 741-3374

Endorphine
endorphinedesign.com
Mélanie Roberge • 418 933-8724

À deux invitations
adeux.ca • 418 522-1613

DÉCORATION ET LOCATION D'ÉQUIPEMENT

Chant-O-fêtes
chantofetes.com • 418 627-1515

Événements Glamour Les Sisters B
evenementsglamour.ca • 418 406-1345

Location Salvas
salvas.net • 418 666-5862

Location Gervais
locationgervais.com • 418 659-2520

FLEURISTES

Boutique aux fleurs
laboutiqueauxfleurs.com • 418 623-3943

Fleur Élysées
elyseefleurs.com • 418 687-1437

Fleur Europe
lafleureurope.com • 418 524-2418

DISCOMOBILES

Productions Rayn - l'art du rythme
Jonathan Renaud
productionsrayn.com • 418 955-3432

Concert plus
concertplus.com • 418 828-1044

Audio Plus - Alain Simard
audioplus.com • 418 849-0053

ORCHESTRES, MUSICIENS, PIANISTE

Les Productions Martin Verret
martinverret.com • 418 955-8621

Pianiste et chanteuse Sylvie Belzile
labelzile@gmail.com • 418 658-8076

Productions musicales
Guillaume Renaud
guillaumerenaud.com • 418 473-4821

GÂTEAU DE MARIAGE

La Folle Tablée
folletablee.com • 418 997-6442

Coquelikot
coquelikot.com • 418 843-7222

Pâtisserie Le Far
418 825-1200

COIFFURE ET MAQUILLAGE

Steena Woo-Giroux - Salon NO:1
info@steenawoo.com • 581 981-2319

Marc-André Bélanger
581 997-1153

PHOTOGRAPHES

Geneviève Roussel
genevieveroussel.com • 418 929-7734

Geneviève LeSieur
genevievelesieurphoto.com • 581 741-4488

Jonathan Robert
jonathanrobert.ca • 418 670-3224

Samuel Tessier
samphotopro.com • 418 571-5240

Cathy Lessard
clphotographe.com

Valérie Cliche
photomariagequebec.com • 418 407-6600

AUTRES

Limousine A1
limousinequebec.com • 418 652-7316

Note:

Prendre note que le Parc de la Chute-Montmorency n'est aucunement responsable de la prestation des services offerts par les fournisseurs suggérés et qu'il est de la responsabilité des mariés de coordonner le tout.





Informations et réservations: Geneviève Riopel
418 663-3330, poste 4808 | riopel.genevieve@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: Geneviève Roussel, Laurie Bonneau, Cathy Lessard, Julie Audet, Francis Bouchard, Masi Agricola - Foto Shop Professionnel di Jacopo Salvi et Service Crémant Rosé.

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

Du 1^{er} janvier au 31 décembre 2020. Minimum de 20 adultes. Frais de services 15%. Taxes en sus. Le stationnement et les frais d'accès sont inclus à l'achat d'un repas. Certaines conditions s'appliquent. Les prix peuvent changer sans préavis.

sepaq.com/chutemontmorency

