



Cher invité,

Merci de votre requête concernant l'organisation de votre mariage au Manoir Hovey, hôtel 5 étoiles membre de l'Association Relais & Châteaux, situé dans les Cantons-de-l'Est au cœur du pittoresque village de North Hatley.

Construite en 1900, cette ancienne résidence privée allie charme historique à l'emplacement privilégié sur les berges du lac Massawippi afin d'offrir une toile de fond parfaite à votre événement.

Sous le féérique paysage hivernal ou encore le cachet enchanteur du lac ensoleillé, nos salles de réception ou encore nos jardins anglais sauront accueillir avec élégance votre grand jour, peu importe la saison.

Les détails joints dans ce feuillet vous présentent les points importants à prendre en considération lors de votre réservation. Si vous souhaitez visiter les lieux, veuillez nous le faire savoir. Nous nous ferons un plaisir de vous présenter notre propriété et de répondre à vos éventuelles questions.

Julia Brouillard & Tamara Neeley

Manoir Hovey
575 rue Hovey
North Hatley, QC
J0B 2C0

1 (800) 661-2421 / (819) 842-2702 x. 202
ventes@manoirhovey.com
www.manoirhovey.com





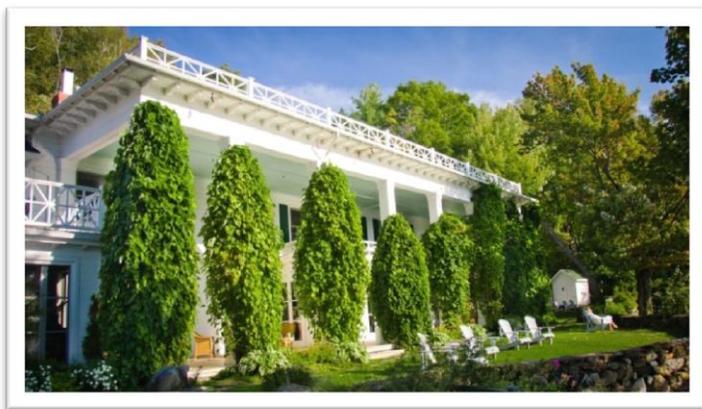
Quelques détails utiles

Nous sommes situés à moins de 3 kilomètres du pittoresque village de North Hatley et à :

- 1 ¼ heure au sud de Montréal
- 20 minutes des frontières du Vermont
- 6 heures de New York
- 4 heures de Boston
- 7 heures de Toronto

Nos chambres et suites se partagent entre la bâtisse principale et des pavillons privés et semi-privés.

- 9 chambres dans le Manoir
- 14 chambres dans le Coach House
- 5 chambres dans les cottages
- 8 luxueuses suites
- 1 chalet privé accueillant jusqu'à 8 personnes



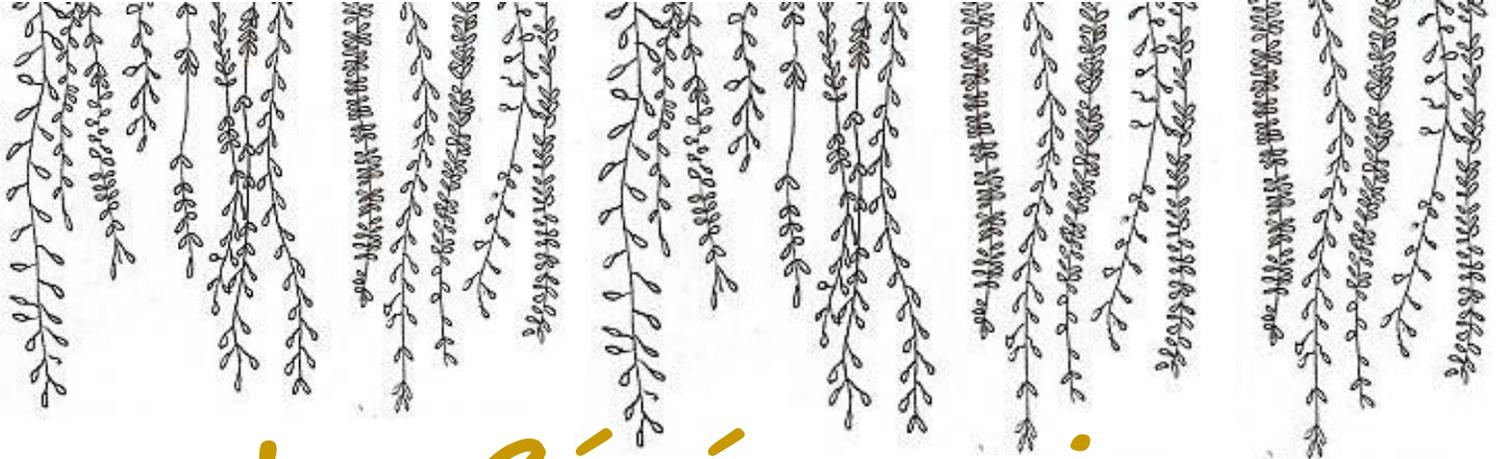
Les invités séjournant à l'hôtel ont accès à de nombreux services et activités :

- Terrain de tennis et raquettes,
- Piscine chauffée avec vue sur le lac,
- Bicyclettes,
- Kayaks, canoës et pédalos,
- 2 plages privées avec hamacs et chaises longues,
- Salle d'exercice,
- Salle de massage pour massage en solo ou en duo,
- Service aux chambres (de 8h à 21h) et conciergerie,
- Service de valet,
- Sentiers pour randonnée en raquettes (au village de North Hatley),
- Patinoire & patins,
- Ordinateurs et internet sans fil gratuit,
- Service de femme de chambre 2 fois par jour.

Manoir Hovey
575 rue Hovey
North Hatley, QC
J0B 2C0

1 (800) 661-2421 / (819) 842-2702 x. 202
ventes@manoirhovey.com
www.manoirhovey.com





La Cérémonie

Les jardins du Manoir Hovey vous offrent un cadre exceptionnel pour la tenue de votre cérémonie de mariage.

Frais d'utilisation : 500\$

Ce frais inclut l'installation des chaises et l'utilisation de l'espace. Les chaises et tout autre équipement tel que haut-parleur, microphone ou arche doivent être réservés par les mariés et ne seront pas fournis par le Manoir Hovey.

- CAPACITÉ JARDIN ANGLAIS : 120 PERS.
- CAPACITÉ TAP ROOM : 50 PERS.

* En cas de pluie, le Tap Room peut être utilisé pour votre cérémonie. La salle de réception (Salon Abénaki) ne peut pas être utilisée pour la cérémonie, puisque le montage pour la soirée aura lieu.



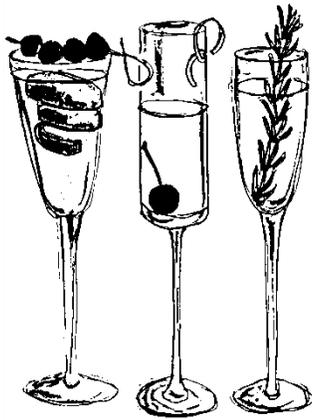
HORAIRE

Le Manoir Hovey vous offre deux types d'horaires afin de célébrer votre mariage. En journée, nous vous proposons de **11h à 15h** et en soirée, de **16h à 22h30**. Afin d'organiser un événement terminant plus tard que 22h30, veuillez contacter votre coordonnatrice d'événements.

Manoir Hovey
575 rue Hovey
North Hatley, QC
J0B 2C0

1 (800) 661-2421 / (819) 842-2702 x. 202
ventes@manoirhovey.com
www.manoirhovey.com





Le Cocktail

Servie dans les jardins, sur la terrasse ou encore dans le Tap Room selon la saison, l'heure du cocktail au Manoir Hovey lance le début de l'expérience gastronomique pour vos invités !

EXTRAIT MENU CANAPÉ

DÉBUTANT A 30\$/DOUZAINÉ OU SELON VOTRE FORFAIT

Sablé au romarin, crevette épicée, guacamole, crème citron

Tartare de bœuf, câpres, persil, croustilles de légumes racines

Trempeuse tiède de crabe de roche aux poivrons et fromage crème, crostini nature

Croquette de fromage de chèvre, caramel de pomme Paula Red



EXTRAIT MENU COCKTAIL

PERSONNALISÉ OU SELON VOTRE FORFAIT

Aperol Spritz

Cidre à l'érable

Whiskey Canadian Shield, sirop d'érable, jus de lime, cidre de pommes

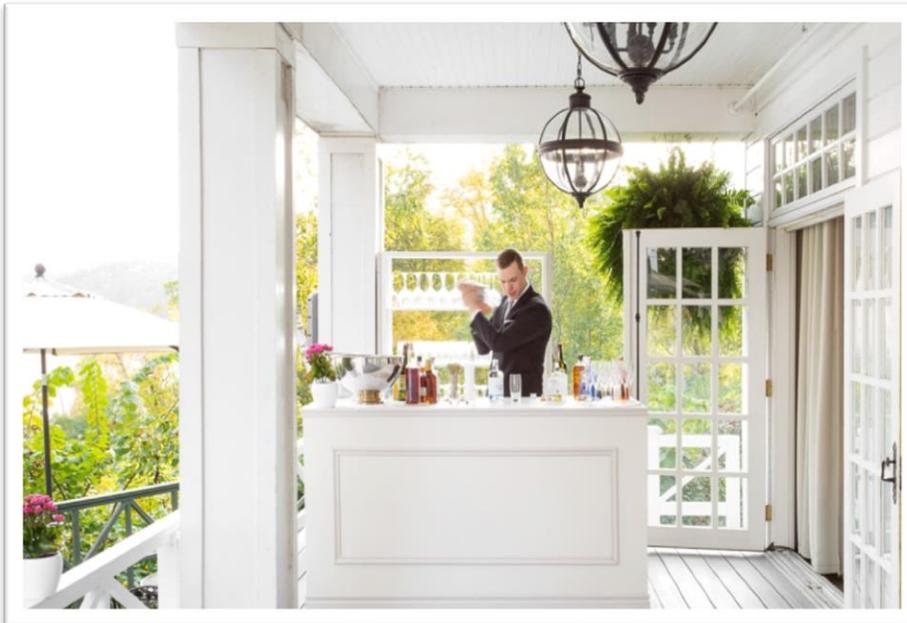
Le Boulevardier

Rye, Vermouth rouge, Campari, zeste d'orange

Mont-Royal

Ungava Gin, Irish Mist, citron, camomille, mousseux

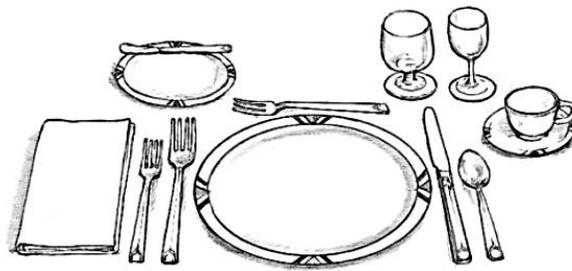
Sélection de champagne ou mousseux



Manoir Hovey
575 rue Hovey
North Hatley, QC
J0B 2C0

1 (800) 661-2421 / (819) 842-2702 x. 202
ventes@manoirhovey.com
www.manoirhovey.com





La Réception

Au restaurant Le Hatley ou encore su Salon Abénaki vos invités auront droit à une véritable expérience gastronomique !

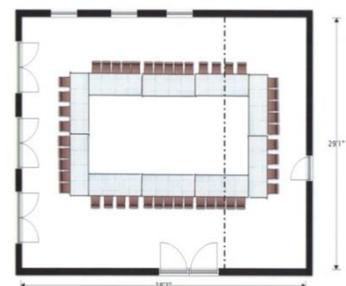
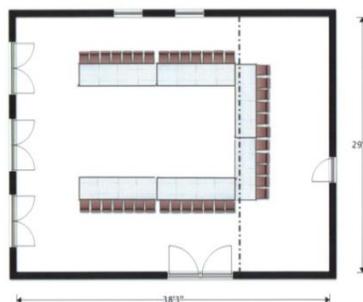
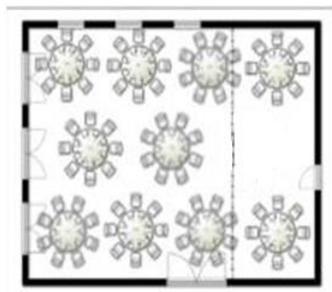
SALON ABÉNAKI

Adjacente à notre pub historique le Tap Room, le salon Abénaki offre une vue panoramique sur le lac Massawippi et les jardins avec ses nombreuses fenestrations et sa terrasse couverte. La salle possède un projecteur ainsi qu'un système de son intégré.



CAPACITÉ MAXIMALE

80 personnes en table ronde - 35 personnes organisation en U - 42 personnes en table rectangulaire



Manoir Hovey
575 rue Hovey
North Hatley, QC
J0B 2C0

1 (800) 661-2421 / (819) 842-2702 x. 202
ventes@manoirhovey.com
www.manoirhovey.com



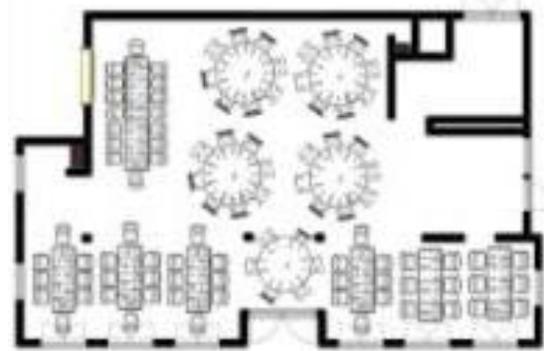
Il est possible d'augmenter cette capacité à **120 personnes** en combinant le Tap Room. Toutefois cette option ne crée pas d'aire ouverte puisque l'espace communique seulement par une porte double. (voir images ci-dessous)



RESTAURANT LE HATLEY

Pour les mariages de jour ou les mariages ayant l'usage exclusif de la propriété, nous vous proposons de savourer un fabuleux repas à notre restaurant Le Hatley.

CAPACITÉ MAXIMALE : 108 personnes tables rondes & rectangulaires



Manoir Hovey
575 rue Hovey
North Hatley, QC
J0B 2C0

1 (800) 661-2421 / (819) 842-2702 x. 202
ventes@manoirhovey.com
www.manoirhovey.com



Exemple de Menu

ENTRÉES

Salade de betteraves, fromage de chèvre, pacanes caramélisées, vinaigrette au vieux cidre de pomme

Risotto aux champignons sauvages, copeaux de fromage Alfred le Fermier

Pétoncles poêlés, purée de poireau grillé, sauce beurre blanc à la livèche

Carpaccio de veau au mélange d'épices maison, œuf de caille, laitue roquette, mayonnaise à la graine de moutarde.

Saumon mariné au gin Ungava et fenouil, chips de pommes de terre râtée, yogourt

POTAGES

Potage de légumes racines, huile à l'estragon, foam de céleri

Crème de champignons, armillaires marinés, mousse crème au caramel de cidre

Gaspacho de tomate fumée, gel de concombre, tomate marinée, poivron jaune épicé

Bisque de crevettes nordiques, accras, aïoli, concassé de tomate extra 5\$ par personne

PLATS PRINCIPAUX

Saumon biologique poêlé, salade de concombre, carotte, radis aux agrumes, sauce vierge

Magret de canard anisé, polenta crémeuse, gnocchi aux olives, rutabaga rôti, sauce au vin gris

Carré d'agneau rôti, baba ganoush, taboulé à la menthe, tomates déshydratées, sauce aux fines herbes

Filet de bœuf et légumes grillés, écrasés de pommes de terre, sauce au vin rouge

DESSERTS

Mousse framboise, gâteau à la pistache et son crémeux, coulis de fruits rouges

Fruits confits aux épices douces et parfait à la vanille

Mousse au chocolat glacé, caramel salé

Clafoutis aux bleuets, crémeux à la noisette

Gâteau à la crème sure, crumble à la rose Sauvage et crème d'orange

Barre chocolat et arachides, gelée de fraise et pépites de mûres



La Soirée

MUSIQUE

À l'exception des mariages ayant l'usage exclusif de la propriété, la diffusion de musique à haut volume, DJ ou groupes de musique seront à la discrétion du Manoir Hovey. Nous recommandons vivement trio de jazz, quatuor, harpistes et pianistes lors de vos réceptions.

Si les 15 chambres directement affectées par le bruit ne sont pas réservées pour votre fonction, votre répertoire de musique sera accepté jusqu'à 22h30 et les DJ ne seront pas acceptés. Si vous réservez les 15 chambres affectées par le bruit, votre répertoire de musique sera accepté jusqu'à minuit. Dans ces deux derniers cas, notre musique d'ambiance sera diffusée suite à votre répertoire de musique. Un frais de licence SOCAN de 80\$ plus taxes est à prévoir.

DÉCORATIONS

Afin de toujours présenter le Manoir Hovey sous son meilleur jour à tous nos invités, nous n'autorisons pas la décoration autre que les arrangements floraux et bougies, dans les salles de réception, sur notre terrain et dans le bâtiment principal. L'hôtel interdit tout ornement accroché aux murs avec du ruban adhésif, des punaises et épingles, clous...etc.

À moins d'une autorisation écrite, aucun meuble, plante, cadre, tapis ne pourront être déplacés dans le Manoir ainsi que dans les salons privés. Tout dommage causé par les mariés ou leurs invités relèvera de l'entière responsabilité des mariés et sera chargé au compte maître.

ÉQUIPEMENT ADDITIONNEL

Tout équipement que le Manoir Hovey n'est pas susceptible de fournir peut être sous-traité. Ceci doit être confirmé avec votre coordinatrice d'événements avant la tenue de votre événement.

Le paiement pour le matériel loué demeure la responsabilité du client. Si le Manoir Hovey loue l'équipement à la demande de l'invité, une charge de service de 15% sera ajoutée aux frais de location.

Veuillez noter qu'un plancher de danse est obligatoire dans le salon Abénaki ou le Tap Room si vous souhaitez y faire une soirée dansante. Votre coordinatrice s'occupera de la location de ce plancher. Des frais sont applicables.



PHOTOGRAPHIES

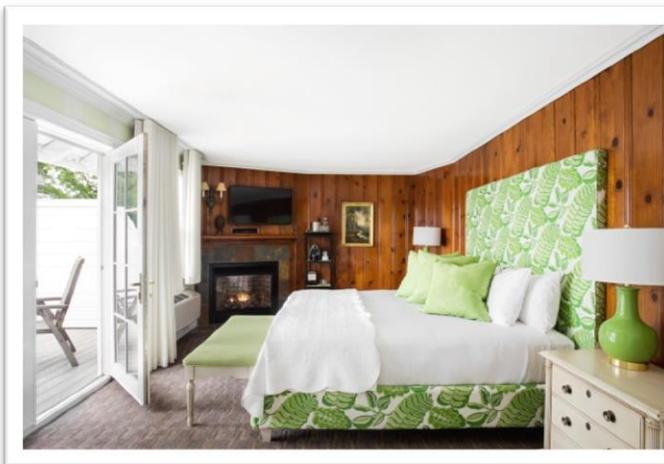
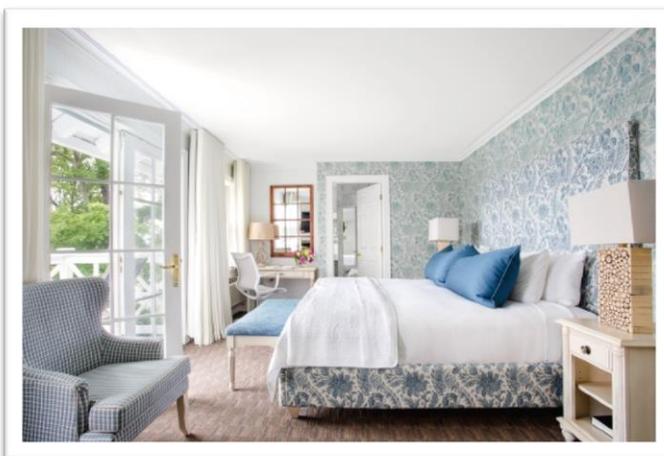
Le Manoir Hovey est toujours heureux de pouvoir être l'hôte de vos grands événements. Les photographies à l'intérieur et à l'extérieur sont autorisées uniquement pour les mariages ayant un contrat avec le Manoir Hovey. Aucune photo ne sera acceptée devant l'entrée principale de l'hôtel ou proche de la réception de l'hôtel.

Nous avons une liste de fournisseurs favoris à vous fournir pour vous aider!

CHAMBRE DES INVITÉS & TARIF

Le Manoir Hovey se fait un plaisir d'accueillir vos invités pour la nuitée. Il est possible de mettre à leur disposition un bloc de chambres afin de faciliter les réservations. Nous vous recommandons d'entrer en contact avec votre coordinateur d'événements afin de confirmer les tarifs applicables ainsi que la procédure de réservation.

Notre coordinatrice d'événements prend en charge la réservation des chambres. Nous garantissons l'arrivée dans les chambres pour 16h00 et le départ à midi.



Manoir Hovey
575 rue Hovey
North Hatley, QC
JOB 2C0

1 (800) 661-2421 / (819) 842-2702 x. 202
ventes@manoirhovey.com
www.manoirhovey.com



DÉPÔT ET CONDITIONS DE RÉSERVATIONS

MENUS ET BOISSONS

Le Manoir Hovey doit être avisé du nombre d'invités prévus 14 jours avant votre mariage. Ce nombre doit être confirmé 7 jours avant votre événement. Si cette confirmation n'est pas reçue, vous serez chargé en fonction du nombre initial d'invités annoncés ou du nombre final si celui-ci est plus important.

Pour les groupes de 10 invités ou plus, nous vous proposons un menu personnalisé avec deux choix pour les entrées, plats principaux et desserts. La nourriture et les boissons servies sont soumises aux taxes fédérales et provinciales en vigueur ainsi qu'une charge de 15% de service.

Le Manoir Hovey sera l'unique source pour la nourriture et les boissons (à l'exception du gâteau de mariage). Le Manoir Hovey offre une liste de vins de 750 étiquettes dont de nombreuses importations privées.

DÉPÔT

À la réservation, nous préparerons un devis avec le coût estimé de votre événement. Si vous confirmez la réservation de votre mariage ou célébration au Manoir Hovey, un dépôt de 25% de la valeur estimée est requis.

La balance de l'estimation est ensuite divisée en deux paiements à régler dans les mois qui précèdent votre événement. Le total du devis estimé est dû quatre semaines avant votre événement. Tout dépôt prépayé sera crédité au compte maître. Les charges finales seront facturées par la suite. La balance de l'événement sera conciliée par notre département comptable dans les 5 à 10 jours ouvrés après votre départ. Le solde impayé sera chargé à votre carte de crédit ou sera payable par chèque dans les 15 jours suivants la date de votre facture finale.

Tout dépôt est non remboursable.