



AUBERGE  
**DU VIEUX FOYER**  
VAL-DAVID

Spa • Fine Cuisine • Villégiature

## *Pour vos grands événements*

L'Auberge du Vieux Foyer, située dans le magnifique village pittoresque de Val-David, au cœur des Laurentides, est spécialisée dans l'organisation d'événements spéciaux : Mariages, anniversaires ou toutes autres célébrations spéciales.

Vous rêvez d'un événement dans une ambiance champêtre, mais avec toutes les commodités d'un hôtel de ville, l'Auberge du Vieux Foyer est l'endroit par excellence.

Vous recevrez un service courtois et personnalisé, dans une ambiance familiale. Le chef-proprétaire, Jean-Louis Martin et son équipe, ont mis tout en œuvre pour rendre votre événement inoubliable.

Nous avons créé ce document afin de vous aider dans la planification et l'organisation de cet événement. Pour plus de renseignements, n'hésitez surtout pas à communiquer avec notre équipe des ventes qui saura bien vous conseiller selon vos tous vos désirs.

*Chantal Moisan*

1-877-322-7616 poste 310

[cmoisan@aubergeduvieuxfoyer.com](mailto:cmoisan@aubergeduvieuxfoyer.com)





AUBERGE  
**DU VIEUX FOYER**  
VAL-DAVID

Spa • Fine Cuisine • Villégiature

## *Nos salles de réception*

L'Auberge du Vieux Foyer vous permet d'avoir accès à trois salles de réception et en saison estivale, à plusieurs endroits en pleine nature, dont l'île qui fût témoin de plusieurs célébrations de mariage.

## *L'hébergement*

Vos invités et vous-même pourrez héberger à l'auberge si vous le désirez. Nos chambres confortables sont munies de bain tourbillon ou thérapeutique. Certaines d'entre elles ont également un foyer. Pour une ambiance plus familiale, optez pour nos chalets à deux, trois et quatre chambres. Veuillez en discuter avec votre représentante. Il est possible de prévoir un bloc de chambres pour votre groupe.





AUBERGE  
**DU VIEUX FOYER**  
VAL-DAVID

Spa • Fine Cuisine • Villégiature

### *Option « sur mesure »*

Créez votre forfait  
« sur mesure »  
selon vos préférences

À partir de 36 \$ ++  
Table d'hôte 4 services  
« menu fixe »

### *Forfait Champêtre*

Un verre de punch alcoolisé ou de  
mousseux sélection Vieux Foyer

Table d'hôte 4 services, 2 choix

½ btle de vin sélection du Vieux Foyer

Dessert ou gâteau de mariage

65 \$ ++

### *Forfait Romantique*

Deux verres de punch alcoolisé ou de  
mousseux sélection du Vieux Foyer

Canapés chauds et froids  
sélection régulière

Table d'hôte 4 services, 2 choix  
Dessert ou gâteau de mariage

½ btle de vin sélection du Vieux Foyer

75 \$ ++

### *Forfait Passion*

Deux verres de punch alcoolisé ou  
de mousseux sélection Vieux Foyer

Canapés chauds et froids  
sélection de luxe

Table d'hôte 4 services, 3 choix

Dessert ou gâteau de mariage

½ btle de vin sélection Vieux Foyer

Un digestif régulier

85 \$ ++

### *Forfait des Amoureux*

Deux verres de punch alcoolisé ou de  
mousseux sélection du Vieux Foyer

Canapés chauds et froids  
sélection de luxe

Table d'hôte 4 services, 3 choix  
Dessert fixe

½ btle de vin sélection du Vieux Foyer

Deux digestifs réguliers

Gâteau de mariage  
(Servi en soirée)

100 \$ ++

### *Forfait de Rêve*

Deux verres de champagne  
Drappier Carte d'or brut

Canapés chauds et froids  
sélection de luxe

Table d'hôte 4 services, 3 choix  
Dessert fixe

½ btle de vin sélection du Vieux Foyer

Deux digestifs réguliers

Gâteau de mariage  
(Servi en soirée)

125 \$ ++



AUBERGE  
**DU VIEUX FOYER**  
VAL-DAVID

Spa • Fine Cuisine • Villégiature

## *Forfait Diamant*

Deux verres de champagne Drappier Carte d'Or Brut

Canapés chauds et froids sélection de luxe



## *Menu Dégustation*

*Terrine de foie gras, poire confite et compote d'oignons*

Vin de glace Inniskillin 45ml



*Consommé de gibier, effiloché de confit de canard au sel de romarin et riz sauvage*



*Pétoncles poêlés à l'érable sur purée de cresson, beurre blanc*

Nouvelle Zélande, Sauvignon blanc 150ml



*Duo de saumon frais et gravlax grillé, purée de céleri rave, beurre blanc à l'aneth*

Nouvelle Zélande, Sauvignon blanc 240ml

*ou*

*Rôti de filet de bœuf, sauté de pleurotes, jus de veau aux lardons et poivre vert*

Australie, Cabernet Sauvignon Shiraz 240ml



*Crème brûlée à la pistache et vanille fraîche*



2 digestifs réguliers



Gâteau de Mariage

Servi après le repas, en soirée

175 \$++

## Options « sur mesure »

*Canapés - sélection régulière « 6 bouchées » 12 \$ / pers.*

Froids « à titre indicatif » : Croûton de mousse de foie et confiture d'oignons |  
Concombre au fromage de chèvre | Saucisson sec et cantaloup

Chauds « à titre indicatif » : Tartelette d'escargots à la crème d'ail | Tempura de saucisse merguez |  
Baluchon d'épinard et fromage cottage

*Canapés sélection de luxe « 6 bouchées » 16 \$ / pers.*

Froids « à titre indicatif » : Sushi au gravlax de saumon |  
Shooter de concombre, mangue et coriandre | Tartare de canard fumé à l'ananas

Chauds « à titre indicatif » : Croustillant de bœuf braisé | Crevette frite à la noix de coco |  
Sauté de poulet au sésame

*Verre de mousseux :* 6 \$ ++

*Digestif :* 6 \$ ++

*Table d'hôte 4 services  
« menu fixe » :* 36 \$ ++

*Table d'hôte 4 services  
« semi-fixe » (2 choix) :* 39 \$ ++

*Location de salle :* 250 \$ + taxes ou  
*Incluse dans tous nos forfaits pour 50 pers. et plus.*



AUBERGE  
**DU VIEUX FOYER**  
VAL-DAVID

Spa • Fine Cuisine • Villégiature

## *Votre menu - Les entrées*

Laitue romaine « style César » et ses tuiles de pancetta et parmesan	_____
Chartreuse de mini pétoncles et crevettes de Matane style céviché	_____
Terrine du charcutier, confiture d'oignons à la grenadine	_____
Gravlax de saumon et céleri rave rémoulade	_____
Baluchon d'escargots au pesto et fleur d'ail	_____
Duo de melon, jambon de Bayonne et fromage brie	_____
Pétoncles poêlés à l'érable sur purée de cresson, beurre blanc (+ 3\$ ++)	_____
Tronçon de flétan, poivrons grillés et légumes tempura (+ 5\$++)	_____
Ombre chevalier style gravlax aux flocons d'érable, roquette au balsamique blanc (+ 5\$++)	_____
Carpaccio de thon, tomates rôties, smoothie de concombres et noix de pin (+ 7\$++)	_____
Terrine de foie gras, marmelade de cantaloup, pain brioché grillé (+ 13\$++)	_____

## *Votre menu - Les potages*

Potage de poireaux et pommes de terre douces	_____
Velouté de tomate et fenouil, fèves de soya grillées	_____
Crème de courge Butternut, tombée de poires	_____
Velouté de courge et amandes grillées	_____
Crème de champignons	_____
Bisque de crustacés et homard, petit croûton et sa rouille (+ 4\$ ++)	_____
Consommé de gibier, effiloché de confit de canard, sel de romarin et riz sauvage (+ 4\$ ++)	_____



AUBERGE  
**DU VIEUX FOYER**  
VAL-DAVID

Spa • Fine Cuisine • Villégiature

## *Votre menu - Les plats principaux*

Filet de doré poêlé aux agrumes et amandes grillées	_____
Pavé de saumon de l'Atlantique à la chaudière de palourdes	_____
Filet d'omble chevalier, style bouillabaisse, fenouil, olive et orange	_____
Duo de saumon et gravlax en duo, purée de céleri rave, beurre blanc à l'estragon	_____
Sauté de crevettes, riz basmati, fondant de laitue chinoise, beurre blanc au lait de coco	_____
Blanc de poulet rôti sur riz panaché et cerises noires au Marsala	_____
Suprême de pintade, salsa à l'orange, sauce porto, amertume de chocolat	_____
Caille désossée farcie, compotée de petits fruits, sauce au porto	_____
Mignon de porc, tombée de pommes, sauce à l'érable	_____
Souris d'agneau braisée, orge à la menthe, jus d'ail et orange	_____
Macreuse de bœuf cuit en deux façons au goût BBQ et « onion ring » frit	_____
Filet de bœuf grillé 8oz et sa mousse de foie d'oie, sauce bordelaise (+12\$ ++)	_____
Côte de veau de lait aux pleurotes et Boursin (+12\$ ++)	_____
Carré d'agneau rôti et sa persillade à la façon de Vieux Foyer (+12\$ ++)	_____

## *Votre menu - Les desserts*

Crème brûlée à la vanille fraîche	_____
Coupelle chocolatée et son trio de sorbets maison	_____
Barre de chocolat Manjari et pistaches et crème anglaise	_____
Le Bavarois vanille, coco et framboise	_____
Le snobinette et caramel salé	_____
Gâteau au fromage, coulis à la framboise	_____
Royal au chocolat, crème anglaise	_____
Trilogie de petits desserts « à titre indicatif » (capucine caramel salé ou truffe, verrine chocolat & caramel ou tiramisu, macaron)	_____
Table de pâtisserie et service de café (9,95 \$ ++)	_____
Gâteau de mariage (tarif sur demande)	_____

## *Renseignements généraux*

1. Les taxes et frais de service ne sont pas inclus dans les tarifs mentionnés dans ce document.
2. Le signe (++) dans ce document indique que les frais de service et les taxes sont en sus.
3. VISITE : Si vous désirez visiter l'auberge et les salles, veuillez communiquer avec nous pour prendre rendez-vous.
4. RENSEIGNEMENTS : Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à nous écrire au [cmoisan@aubergeduvieuxfoyer.com](mailto:cmoisan@aubergeduvieuxfoyer.com) ou à communiquer avec Chantal Moisan au 877-322-7616 #310. Nous serions très heureux d'être les hôtes de ce grand jour.
5. SALLES : L'auberge possède plusieurs salles pour célébrer votre mariage, il est toutefois bien important qu'au moment de la réservation vous ayez un nombre assez précis de convives qui seront invités à votre mariage, de façon à ce que nous puissions prévoir la salle adéquate pour votre réception.
6. GÂTEAU DE MARIAGE : Toutes les pâtisseries sont produites à l'auberge. Nos pâtisseries de talent peuvent également créer votre gâteau de mariage, selon vos goûts. Veuillez en discuter avec votre représentante et une rencontre avec l'un de nos pâtisseries sera alors prévue pour en discuter davantage.
7. FORFAIT : Nous avons créé plusieurs forfaits afin de vous offrir une gamme de possibilités pour rencontrer vos différents critères. Certaines modifications peuvent être apportés aux forfaits, toutefois il est possible que nous devons ajuster le tarif du forfait. Certains forfaits mentionnent « Table d'hôte fixe ». Ce terme indique : un potage, une entrée, un choix de plat principal et un dessert. Ces forfaits ont été créés pour vous offrir le meilleur tarif. Toutefois, si vous désirez un deuxième choix de plat principal, il est possible de le faire moyennant un léger supplément selon le plat choisi.
8. CÉRÉMONIE : Pour un mariage champêtre, l'auberge vous permet d'avoir accès à des endroits bucoliques, dont l'île sur laquelle nous avons célébré plusieurs mariages. Des frais de montages sont applicables pour toutes les installations extérieures. Veuillez noter que si vous choisissez de vous marier à l'extérieur et que la température ne le permet pas, la cérémonie sera alors célébrée dans votre salle de réception ou dans une autre salle selon les disponibilités. Afin de vous assurer que votre cérémonie soit à l'extérieur, il est possible de louer un chapiteau pour l'occasion. Veuillez en discuter avec nos représentantes et elles se feront un plaisir de vous référer des entreprises de location.