



Bonjour,

Merci de l'intérêt porté envers le Royal Laurentien pour la réception donnée en l'honneur de votre mariage.

Vous trouverez dans ce document l'information au sujet de nos forfaits mariages ainsi que nos menus pour la réception et le séjour. Nous espérons que ces informations seront à la hauteur de ce que vous recherchez.

La visite des lieux saura vous charmer, vos idées avec notre expérience reflèteront votre mariage de rêve!

Nous sommes disponibles à vous rencontrer à votre convenance.

Merci de communiquer avec nous au 819-326-2347 poste 539

Au plaisir de vous accueillir chez nous,

Christine Lévesque Giroux Directrice Ventes / Marketing

Tél.: 819 326.5454 poste 539 Sans frais: 877 470.5454 Téléc.: 819 326.8212

evenements@royallaurentien.com











Inscrivez-vous à notre bulletin de nouvelles mensuel afin de recevoir toutes nos promotions! http://www.royallaurentien.com/nouvelles/

Le Classique

89\$ / pers. * Basé sur 70 pers.



- > Cérémonie
- > Menu 3 services
- ➤ ½ bouteille de vin par personne
- > Coupe du gâteau
- Coordination personnalisé le jour de l'événement

Le Chic

109\$ / pers. * Basé sur 70 pers.

- Cérémonie
- > Flute de Mousseux au Cocktail
- Canapés au Cocktail
- > Menu 3 services
- > 1/2 bouteille de vin par personne
- Coupe du gâteau
- Coordination personnalisé le jour de l'événement



Mémorable

129\$ / pers. * Basé sur 70 pers.



- > Cérémonie
- Coordination personnalisée le jour de l'événement
- > Cocktail des mariés
- > Canapés
- > Flute de Mousseux
- > Menu 4 services
- > ½ bouteille de vin par personne pour le souper
- Coupe du gâteau

Traitement Royal

185\$ / pers. * Basé sur 70 pers.

- Cérémonie
- > Coordination personnalisée le jour de l'événement
- 2 Photographes
- > Flute de Mousseux au cocktail
- Canapés au cocktail
- ➤ Bar à bonbons
- > Menu 5 services
- > Coupe du gâteau
- > Buffet de minuit







Votre Cérémonie

Une cérémonie mémorable sur notre magnifique parcours de golf, à la plage les pieds dans le sable ou en chalet privé...

Nous prenons en charge l'installation, il ne vous restera plus qu'à traverser l'allée le cœur rempli d'amour !









Vos photos...

Parcourez le site accompagnée de votre photographe et de notre merveilleuse coordonatrice mariage afin de découvrir les plus beaux endroits ou prendre vos clichez!

Surtout, ne ratez pas le magnifique pont couvert!





Pendant ce temps...

Divertissez vos invités avec plusieurs options différentes de cocktail

- Canapés
- > Mousseux
- Cocktail des Mariés
- > Ambiance festive







LES CANAPÉS :

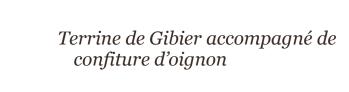
- > Bruschetta sur son croûton: 28,00\$ / douzaine
- ➤ Bonbons de saumon grillés à la torche : 33,00\$ / douzaine
- Brochette Bocconcini, tomate, basilic frais arrosée de vinaigre Balsamique : 30,00\$ / douzaine
- Cromesquis de fromage sur chutney aux pommes 33,00\$ / douzaine
- Crevettes tempura accompagnées de mayonnaise épicée : 30,00\$ / douzaine
- Canard effiloché sur son croustillant : 33,00\$ / douzaine

À TABLE!

LES ENTRÉES :



Jeune romaine avec son croûton





Bavarois de chèvre aux champignons sur carpaccio de betterave

Potage brocoli & cheddar

Beignet de crabe sur son lit de verdure & mayonnaise maison



Arancini aux champignons accompagnés d'une sauce tomate



PLATS PRINCIPAUX:

Merlu citronné

Suprême de volaille sauce forestière

Filet de porc sauce à la bière noire



Magret de canard du Québec aux petits fruits (+6,90\$)

Bavette Royale sauce corsée (+6,90\$)

Flétan grillé à la tapenade tomatée (+18,00\$)

Joue de bœuf braisée sauce corsée (+18,00\$)

Jarret d'agneau braisé sauce Porto (+18,00\$)







<u>Desserts</u>



À venir



L'heure de la fête!



Production Martial Hébert

Pour une soirée à votre image, n'hésitez pas à communiquez avec nos experts en animation / DJ / Coordonatrices mariage / Décoration / fleuristes etc... Ils sauront vous guider à chaque étape de votre planification.

http://www.pmh.qc.ca/

Buffet de minuit

Redonnez un petit Pep à vos invités en leur offrant un buffet de minuit. Grignotines et café pour poursuivre la soirée bien rassasié!

Sucrés-Salés

Plateau de mini cup cakes ou plateau de mignardises Plateau de 3 variétés de sandwichs 10\$ / pers.



Casse-Croûte

Mini burger de bœuf Mini poutine Mini sandwich grillé 15,00\$ / pers.

Station et petites bouchées

Plateau de crudités et trempette : 6\$ / pers.

Panier de popcorn de saveurs variés : 7\$ / pers.

Croustilles, Natchos, Salsa et Guacamole: 8\$ / pers.

Plateau de fromage fins : 16\$ / pers.

Plateau de fruits frais : 9\$ / pers.

Bar à bonbons : 9\$ / pers.

Station des tout-petits (lait & mini biscuits): 6\$ / pers.

Brunch de remerciements

Rassemblez-vous le lendemain matin pour un brunch d'au-revoir en chalet ou au Pavillon avec vos invités.

Brunch continental

Muffin, croissants & chocolatine
Sélection de rôties & confitures
Céréales froides
Salade de fruits
Jus d'orange, lait, thé & café
15\$ / pers.

Brunch Royal

Œufs brouillés

Bacon, jambon ou saucisses (2 choix)

Fèves au lard à l'ancienne

Pommes de terre rissolées

Sélection de rôties & confitures

Creton maison

Crêpes ou pain doré

Fromage cheddar & suisse

Céréales froides

Yogourt
Plateau de fruits frais
Jus d'orage, lait, thé & café
22\$ / pers.
Minimum de 35 pers.







<u>Hébergement</u>

La station touristique Royal Laurentien offre un concept d'hébergement qui représente ce qui se fait de mieux en chalets de location dans les Laurentides.

Situés directement sur le parcours de golf avec vue imprenable sur les plans d'eau, les montagnes laurentiennes et la beauté naturelle de la région de Mont-Tremblant, les chalets classés 4 étoiles du Royal Laurentien vous offrent des séjours de rêves, et ce, douze mois par année.

Résidences de tourisme 4 étoiles de 1 à 6 chambres à coucher, entièrement équipées, fraîchement rénovées et meublées avec goût, boiseries abondantes, foyer de pierres, bain thérapeutique, certaines unités avec spa et/ou piscine privée et bien plus encore.





















