



Manoir du lac William
3180, Principale
St-Ferdinand (Québec) G0N 1N0
418 428-9188 / 800 428-9188
www.manoirdulac.com

Document Groupe 2017

Ce document est à titre informatif, les disponibilités des salles et des chambres peuvent varier.

Judith Martel
Coordonnatrice congrès et banquets
j.martel@manoirdulac.com



COCKTAILS

Plusieurs choix s'offrent à vous :	
Vin mousseux rosé Beringer White Zinfandel :	5,50 \$
Vin mousseux Henkell Trocken :	5,50 \$
Mimosa	5,00 \$
Crémant de pommes avec mûres sauvages :	4,50 \$
Punch avec alcool :	3,50 \$
Punch sans alcool :	2,75 \$
Coupon consommation (Bière régulière, vin maison et boisson gazeuse)	6,00 \$
Coupon consommation (Bière régulière et importée, vin rouge et blanc, fort 1 onze)	7,00 \$

(\$) Taxes et services en sus

Pour surprendre vos invités nous vous suggérons :

Plateau de crudités	20,00 \$/12 personnes
Plateau de terrines et confits ou mousses de fruits de mer*	65,00 \$/12 personnes
Plateau de fromages fins, garni de noix et raisins*	75,00 \$/12 personnes

* ces plateaux sont accompagnés de pain et biscottes

(\$) Taxes et services en sus



CANAPÉS

Minimum de 2 douzaines par sorte de bouchées choisies.

Pour un service de canapés avant le repas, nous suggérons 4 bouchées par personne.

Pour un cocktail dînatoire, nous proposons 16 bouchées et 2 bouchées desserts par personne.

Sélection de bouchées à 15 \$ la douzaine

Fondant de brie sur croûtons et gelée de groseilles
Bouchée de tortillas au poulet à l'italienne
Figue farcie à l'oignon confit et chèvre frais
Roulade de saumon fumé à la crème sure et ciboulette
Croquant de salade de crabe sur endive blanche
Coupelle de prosciutto et crémeuse au poivre
Tomate cerise au caviar d'aubergine et ciboulette

Sélection de bouchées à 20 \$ la douzaine

Crevette marinée à la crème d'érable
Won ton de crevette au gingembre et poivron rouge
Croûton de pain de seigle à la rilette de bison, confiture d'oignons et bleuets
Mini courgette, tapenade d'olives, julienne de tomates séchées et anchois
Tronçon de melon, canard confit, fleur de sel et cornichon sûrs
Cake au citron, mousse de truite fumée et câpres frites
Cuillère de saumon croustillant au wasabi

Sélection de bouchées à 25 \$ la douzaine

Endive farcie au chèvre et asperges enrubannées de prosciutto fumé
Sablé au cantonnier de Warwick, confiture de physalis et magret de canard fumé
Croûton de pain brioché, mousse de foie de volaille et foie gras, poire confite à la Poire Williams
Barquette de carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et condiments

Verrines

Verrine à boire aux deux asperges et parmesan	2,00 \$
Céviche de pétoncles et fraises au poivre vert en apesanteur dans la vodka	2,75 \$
Maki sushi verrine	3,50 \$
Verrine de chèvre, fruits secs et tomates séchées	3,50 \$
Verrine de chèvre frais, pommes vertes, pétoncles et magret fumé	4,50 \$

Bouchées dessert à 25 \$ la douzaine

Sphère de chèvre frais aux pacanes
Mini-crème brûlée au Bailey's
Verrine de bombe à l'érable et physalis compotés
Croûton de brie fondant, confiture de pommes et canneberges
Variétés de macarons
Baluchon de Lady Laurier, poires et miel
Verrine de gelée de porto et mousse de chocolat amer
« Shooter » de soupe de fraises, basilic et poivre vert

(\$) Taxes et service en sus

MENU TABLE D'HOTE QUATRE SERVICES

Ce menu est offert pour les groupes de 15 à 35 personnes, il est sujet à une présélection de trois choix de plats principaux. L'entrée et le dessert doivent être les mêmes pour tous. Pour les groupes de plus de 35 personnes, sélectionnez un seul et même choix de plat principal pour tous ou référez-vous au menu banquet en page 6.

Choix d'entrées

- Salade césar du Manoir, bacon croustillant, gros croûton à l'ail et huile d'olive, vinaigrette maison et câpres frites.
- Fondue au fromage fort accompagnée d'une demi-baguettine, saucisson sec et condiments salés.
- Rillettes de saumon sur salade de pommes de terre à l'aneth frais.
- Dégustation de terrines du terroir et sa confiture de pommes et canneberges.

Potage du moment

Plats de résistance

Pavé de saumon de l'Atlantique aux fines herbes.	35
Suprême de volaille avec manchon et légumes d'accompagnement.	36
(Choix de sauces : érable et canneberges, vinaigre balsamique et herbes de la Garrigue ou forestière)	
Suprême de volaille avec manchon mariné aux épices tout feu tout flamme, sauce barbecue maison.	36
Noisettes de filet de porc du Québec, sauce bleuets et porto.	37
Bavette de cheval marinée à l'oignon grillé, miel et estragon, sauce à l'échalote confite.	38
Suprême de volaille cordon bleu, à l'emmental et jambon Forêt Noire, sauce demi-glace au vin rouge.	38
Osso bucco de porc braisé doucement au cidre de pommes et son jus réduit.	39
Cuisse de canard confite, légumes du moment et glace de viande.	40
Macreuse de bœuf Angus marinée puis grillée, sauce aux poivres.	42
Pavé de filet mignon de veau de grain, sauce épices et petits lardons.	44
Bout de côte de bœuf braisé et laqué au miel et ail confit, sauce barbecue maison.	50

Choix de desserts

- Entremet moderne ; gâteau croustillant avec mousse au chocolat (Choix : Chocolat au lait, blanc ou noir) et mousse au fruit (Choix de saveur : tropical, exotique ou baies des champs)
- Gâteau mousse au fromage et sa garniture fruitée (pêche et abricot, fraise et/ou framboise, marbré au chocolat)
- Verrine du terroir (érable et pommes, fromage et canneberges ou fraises et rhubarbe)
- Gâteau Opéra (café)
- Truffé au chocolat
- Service de votre gâteau d'occasion

(§) Taxes et service en sus (prix sujets à changement sans préavis)

MENU TABLE D'HOTE TROIS SERVICES

Ce menu est offert pour les groupes de 15 à 35 personnes, il est sujet à une présélection de trois choix de plats principaux. L'entrée et le dessert doivent être les mêmes pour tous. Pour les groupes de plus de 35 personnes, sélectionnez un seul et même choix pour tous ou référez-vous au menu banquet en page 6.

Choix d'entrées à 7 \$

(Vous pouvez ajouter un ou deux choix d'entrées à votre menu 3 services afin d'offrir la possibilité à vos invités de transformer leur repas 3 services en un repas 4 services)

Salade César du Manoir, bacon croustillant, gros croûton à l'ail et huile d'olive, vinaigrette maison et câpres frites.

Fondue au fromage fort accompagnée d'une demi-baguettine, saucisson sec et condiments salés.

Rillettes de saumon sur salade de concombres et de pommes de terre à l'aneth frais.

Dégustation de terrines du terroir et sa confiture de pommes et canneberges.

Potage du moment

Plats de résistance

Pavé de saumon de l'Atlantique aux fines herbes.	28
Suprême de volaille avec manchon et légumes d'accompagnement.	29
<i>(Choix de sauces : érable et canneberges, vinaigre balsamique et herbes de la Garrigue ou forestière)</i>	
Suprême de volaille avec manchon mariné aux épices tout feu tout flamme, sauce barbecue maison.	29
Noisettes de filet de porc du Québec, sauce bleuets et porto.	30
Bavette de cheval marinée à l'oignon grillé, miel et estragon, sauce à l'échalote confite.	31
Suprême de volaille cordon bleu, à l'emmental et jambon Forêt Noire, sauce demi-glace au vin rouge.	31
Osso bucco de porc braisé doucement au cidre de pommes et son jus réduit.	32
Cuisse de canard confite, légumes du moment et glace de viande.	33
Macreuse de bœuf Angus marinée puis grillée, sauce au poivre.	35
Pavé de filet mignon de veau de grain, sauce épices et petits lardons.	37
Bout de côte de bœuf braisé et laqué au miel et ail confit, sauce barbecue maison.	43

Choix de desserts

Entremet moderne ; gâteau croustillant avec mousse au chocolat (Choix : Chocolat au lait, blanc ou noir) et mousse au fruit (Choix de saveur : tropical, exotique ou baies des champs)

Gâteau mousse au fromage et sa garniture fruitée (pêche et abricot, fraise et/ou framboise, marbré au chocolat)

Verrine du terroir (érable et pommes, fromage et canneberges ou fraises et rhubarbe)

Gâteau Opéra (café)

Truffé au chocolat

Service de votre gâteau d'occasion

(\$ Taxes et service en sus (prix sujets à changement sans préavis)

MENU BANQUET

Ce menu est offert pour les groupes de 35 personnes et plus. Un seul et même choix pour tous.

Entrées Froides

Rillettes de lapin du Québec accompagnées de pain brioché au bacon et salade de carottes de toutes les couleurs. Confiture de carottes.
Dégustation de terrines du terroir et sa confiture pommes et canneberges
Tartare de saumon en verrine, guacamole au citron vert et salsa de tomates maison. Croûton à l'huile de coriandre et crème fraîche aigrelette.
Gravlax de saumon, salade croquante de fenouil et salicornes. Purée de fenouil confit.
Dégustation de notre fumoir, magret de canard sur confiture de fruits des champs et truite sur condiments salés, verdure et fraîcheur du potager.

OU

Entrées Chaudes

Mini parmentier à la joue de porc confite accompagné de ketchup de maïs maison et marinade du moment.
Arancini à la courge musquée et fromage Cantonnier de Warwick déposé sur salade de tomates et artichauts. Chip de proscuitto et coulis de poivrons rouges.
Baluchon doré de filo aux pommes poêlées et flambées au cognac, brie fondant et pacanes au beurre.

Potages

Potage Parmentier
Potage crécy à l'orange
Potage à la courge butternut et poires
Crème de rutabaga, velouté à l'érable de St-Ferdinand
Potage à la courgette jaune, miel et pointe de gingembre
Potage Dubarry (choux fleurs) et bacon
Crème de céleri et fenouil
Crème de légumes

Plats de résistance

Suprême de volaille avec manchon et légumes d'accompagnement. (Choix de sauces : érable et canneberges, vinaigre balsamique et herbes de la Garrigue ou forestière)	36
Suprême de volaille avec manchon mariné aux épices tout feu tout flamme, sauce barbecue maison.	36
Noisettes de filet de porc du Québec, sauce bleuets et porto.	37
Suprême de volaille cordon bleu, à l'emmental et jambon Forêt Noire, sauce demi-glace au vin rouge.	38
Osso bucco de porc braisé doucement au cidre de pommes et son jus réduit.	39
Cuisse de canard confite, légumes du moment et glace de viande.	40
Pavé de filet mignon de veau de grain, sauce épices et petits lardons.	44
Bout de côte de bœuf braisé et laqué au miel et ail confit, sauce barbecue maison.	50

Desserts

Entremet moderne ; gâteau croustillant avec mousse au chocolat (Choix : Chocolat au lait, blanc ou noir) et mousse au fruit (Choix de saveur : tropical, exotique ou baies des champs)
Gâteau mousse au fromage et sa garniture fruitée (pêche et abricot, fraise et/ou framboise, marbré au chocolat)
Verrine du terroir (érable et pommes, fromage et canneberges ou fraises et rhubarbe)
Gâteau Opéra (café)
Truffé au chocolat
Service de votre gâteau d'occasion

(\$ Taxes et service en sus (prix sujet à changement sans préavis)

FONDUE CHINOISE À VOLONTÉ

Potage du moment

Viande de bœuf,

4 sauces,

3 à 4 variétés de salades, riz et frites.

*Frites pouvant être remplacées par des pommes de terre au four.

Dessert du moment

Thé, café ou tisane

(Tarif pour groupes **30,95 \$** par personne)

N.B. : Lorsque sélectionnée, la fondue doit être prise pour tout le groupe et payée en fonction du dernier nombre confirmé 24h d'avance.

NON DISPONIBLE À LA SALLE BERNIER

(\$ Taxes et service en sus (prix sujet à changement sans préavis)

MENU ENFANT (12 ans et moins) : 18 \$ (Incluant potage, dessert, jus ou lait)

Assiette de croquettes de poulet (4mcx)

Assiette d'ailes de poulet (6mcx)

Émincé de poulet du Manoir sauce à l'érable

Les pâtes du Manoir

Repas du menu adulte (½ tarifs du repas sélectionné)

(\$ Taxes et service en sus (prix sujet à changement sans préavis)

BUFFET DU SAMEDI MIDI

Potage du jour
Jus de tomate
Variété de salades
Crudités
Fromage cheddar
Viandes froides
Marinades

Variété de quatre plats de résistance :
Poisson ou pâtés au saumon ou vol au vent aux fruits de mers
Pâtes du jour
Volaille ou pâtés au poulet ou vol au vent au poulet
Bœuf ou porc ou agneau à la façon du jour

Table à desserts (6 choix)

Thé et café

Tarifs

Tarif salle à Manger : 16,95 \$
Tarif salle Bernier (groupe privé 100 personnes et plus): 18,95 \$*
4 à 12 ans demi-tarif
3 ans et moins gratuit

***En plus des coûts de locations de la salle Bernier (Voir en page 15)**

(\$) Taxes et service en sus (prix sujet à changement sans préavis)

BRUNCH DU DIMANCHE

Soupe aux légumes
Bar à salades (7-8 variétés)
Plateau de fromages fins régionaux, fromages en cube
Raisins, craquelins et pains
Poulet BBQ, roast-beef au jus,
Longe de porc tomate et basilic, poisson en sauce
Bacon, jambon, saucisses
Crêpes, pains dorés, rôties,
Quiche
Pommes de terre, riz
Variété de fruits, yogourt, céréales,
Muffins et galettes
Croissants et chocolatines,
Viandes froides, terrines et cretons
Table à desserts (10 choix)
Thé, café, jus d'orange

Tarifs

Tarif salle à Manger : 19,95 \$

Tarif salle Bernier (groupe privé 100 pers et plus): 24,95 \$*

4 à 12 ans demi-tarif

3 ans et moins gratuit

***En plus des coûts de locations de la salle Bernier (Voir en page 15)**

(\$ Taxes et service en sus (prix sujet à changement sans préavis)

VINS D'IMPORTATION PRIVÉE POUR LES GROUPES

Pour les groupes de 80 personnes nous exigeons la sélection d'un blanc et d'un rouge qui seront les mêmes pour tous.

Vins Rouges :

Le Duo Torri, Merlot Frioul Venezia – Italie 2012	39 \$
Valle d'Oro, Montepulciano Abruzzes – Italie	38 \$
Rive droite, Rive gauche Diva sud – France 2015	39 \$

Vins Blancs :

Le Duo Torri, Pinot Grigio Frioul Venezia – Italie 2014 (Importation privée)	39 \$
Vallée d'Oro, Trebbiano Abruzzes – Italie 2014 (Importation privée)	38 \$
Harmonie de Gascogne, Maison Sichel – France 2015	39 \$

(\$) Taxes et service en sus (prix sujet à changement sans préavis)

** Ces importations privées doivent être commandées au minimum quatre (4) semaines avant la date de l'événement et sont sujettes à la disponibilité de l'importateur. Les autres produits doivent être sélectionnés au minimum quatre semaines avant la date de l'événement. Tous les prix indiqués ne sont valables qu'en préventes. Les millésimes sont aussi sujets à la disponibilité des fournisseurs.

*** Pour tout autre choix, référez-vous à notre carte complète.



AUTRES SERVICES

Autres services

Disco-mobile et orchestre : Demandez nous notre liste de références !

**Prenez note que tout animateur, dj, orchestre ou autre prestataire ne faisant pas partie de notre liste devra communiquer avec nous afin de connaître nos politiques.

SOCAN / Ré : sonne : licences musicales exigées par la loi conformément à la commission des droits d'auteur lorsqu'il y a diffusion de musique en public ou de musique enregistrée.

Salle Bernier :

Avec danse : 85,80 \$

Sans danse : 42,86 \$

Salon Halifax et salle Alexandre :

Avec danse : 59,64 \$

Sans danse : 29,81 \$

Matériels disponible en location

Écran pour projection :

Inclus

Canon projecteur :

85,00 \$

Micro sans-fil :

25,00 \$

(Inclus dans les frais de base si mariage à l'extérieur)

Système audio CD :

Inclus

Caisse de son :

40,00 \$

Gâteau d'événement :

Si vous apportez votre gâteau :

Service de café et vaisselle de porcelaine

1,50 \$ /personne

Goûter après la soirée : Prix valides à cette fin seulement.

Buffet froid de fin de soirée :

À partir de 12,95 \$/pers.

Saumon en pièce monté :

Extra de 90,00 \$

Cocktail de crevettes :

2 douzaines pour 30,00\$

Bar à poutine

9,95\$ / personnes minimum 20 personnes

Café : (du café est servi à la fin du repas avec le dessert, ce café peut être servi en surplus fin de soirée)

100 tasses

75,00 \$

50 tasses

37,50 \$

Entremets :

Assiette de fromages (1 assiette / 4 invités)

6,95 \$ / personne

Sorbet (différentes saveurs)

3,50 \$ / personne

Salade verte du jardin

4,25 \$ / personne

(\$) Taxes et service en sus

LOCATION DE SALLE

SALLE BERNIER*

- * Pour un souper : Minimum de 80 adultes et maximum de 180 adultes. Si le nombre de personnes est de moins de 80, le coût du couvert manquant est de 30\$.
- * Pour un brunch : Minimum de 100 adultes et maximum de 152 adultes. Si le nombre de personnes est de moins de 100, le coût du couvert manquant est de 24,95 \$.

Vous avez jusqu'à 48 heures avant votre événement pour nous confirmer le nombre de personnes que vous serez. Si moins de 4 personnes sont absentes lors de l'événement aucune pénalité ne s'appliquera. Dans le cas où le nombre minimal de personnes confirmé n'est pas respecté, des frais de 30\$ par personne manquante s'appliqueront dans le cas d'un souper et de 24,95\$ dans le cas d'un brunch.

- ☞ La salle Bernier est munie d'un plancher de danse et d'un bar.
- ☞ Elle offre une vue unique sur le lac William.
- ☞ Vous disposez de la salle jusqu'à 1h00 du matin
- ☞ La Suite de luxe doit être réservée pour les mariés ou les fêtés, un rabais de 50% est applicable pour les groupes de plus de 80 personnes. (N'inclus aucun repas)

Frais de salle:

- ☞ 80 à 110 adultes : 195 \$
- ☞ 110 adultes et plus : Aucun frais à l'exception du fais de base si événement avec danse
- ☞ Si moins de 80 adultes : 195 \$ en plus de payer pour 80 couverts.

- ☞ Frais de Socan / Ré :Sonne (Licences musicales obligatoires)
- Avec danse : 85,80 \$
- Sans danse : 42,86 \$



SALON HALIFAX (Minimum 40, maximum 60 personnes)*

* Le nombre de personnes minimum pour obtenir l'exclusivité du salon est de 40 adultes.
Si le nombre de personnes est de moins de 40, le coût du couvert manquant est de 30\$.

Vous avez jusqu'à 48 heures avant votre événement pour nous confirmer le nombre de personnes que vous serez. Si moins de 4 personnes sont absentes lors de l'événement aucune pénalité ne s'appliquera. Dans le cas où le nombre minimal de personnes confirmé n'est pas respecté, des frais de 30\$ par personne manquante s'appliqueront dans le cas d'un souper et de 24,95\$ dans le cas d'un brunch.

- Ce salon est muni d'un plancher de danse et d'un bar portatif.
- Les brunchs et buffets ne sont pas accessibles de cette salle.

Si souper seulement (maximum 23h00):

Frais de salle :

- ☞ Il n'y a aucun frais de salle fixe, cependant vous devez payer pour un nombre minimum de 40 adultes à raison de 30 \$ du couvert manquant.

☞ SOCAN / Ré:Sonne

Licences musicales exigées par la loi conformément à la commission des droits d'auteur lorsqu'il y a diffusion de musique en public ou de musique enregistrée.

Avec danse : 59,64 \$

Sans danse : 29,81 \$

Si souper et soirée (maximum 01h00 Am)

Frais de salle :

- ☞ 40 personnes et plus : 100 \$
- ☞ Si moins de 40 personnes pour le souper, vous devez payer pour un nombre minimum de 40 adultes à raison de 30 \$ du couvert manquant en plus de payer le 100 \$.

☞ SOCAN / Ré:Sonne

Licences musicales exigées par la loi conformément à la commission des droits d'auteur lorsqu'il y a diffusion de musique en public ou de musique enregistrée.

Avec danse : 59,64 \$

Sans danse : 29,81 \$



SALON WILLIAM *

* Pour un souper : Minimum de 20 adultes et maximum de 30 adultes. Si le nombre de personnes est de moins de 20, le coût du couvert manquant est de 30\$.

* Pour un brunch : Minimum de 25 adultes et maximum de 32 adultes. Si le nombre de personnes est de moins de 25, le coût du couvert manquant est de 19,95 \$.

Heures d'utilisation : 17H à 23H

Vous avez jusqu'à 48 heures avant votre événement pour nous confirmer le nombre de personnes que vous serez. Si moins de 4 personnes sont absentes lors de l'événement aucune pénalité ne s'appliquera. Dans le cas où le nombre minimal de personnes confirmé n'est pas respecté, des frais de 30\$ par personne manquante s'appliqueront dans le cas d'un souper et de 19,95\$ dans le cas d'un brunch.

Salle pour le repas seulement

Frais de salle:

∞ Il n'y a aucun frais de salle fixe, cependant vous devez payer pour un nombre minimum de 20 adultes à raison de 30 \$ du couvert manquant.



SALON LESSARD*

* Pour un souper : Minimum 55 adultes et maximum de 70 adultes. Si le nombre de personnes est de moins de 55, le coût du couvert manquant est de 30\$.

* Pour un brunch : Minimum de 60 adultes et maximum de 70 adultes. Si le nombre de personnes est de moins de 60, le coût du couvert manquant est de 19,95 \$.

Heures d'utilisation : 17H à 23H

Vous avez jusqu'à 48 heures avant votre événement pour nous confirmer le nombre de personnes que vous serez. Si moins de 4 personnes sont absentes lors de l'événement aucune pénalité ne s'appliquera. Dans le cas où le nombre minimal de personnes confirmé n'est pas respecté, des frais de 30\$ par personne manquante s'appliqueront dans le cas d'un souper et de 19,95\$ dans le cas d'un brunch.

Salle pour le repas seulement

Frais de salle:

☞ Il n'y a aucun frais de salle fixe, cependant vous devez payer pour un nombre minimum de 55 adultes à raison de 30 \$ du couvert manquant.



SALON BELLEVUE*

* Pour un souper : Minimum 30 adultes et maximum de 45 adultes. Si le nombre de personnes est de moins de 30, le coût du couvert manquant est de 30\$.

* Pour un brunch : Minimum de 45 adultes et maximum de 52 adultes. Si le nombre de personnes est de moins de 40, le coût du couvert manquant est de 19,95 \$.

Heures d'utilisation : 17H à 23H

Vous avez jusqu'à 48 heures avant votre évènement pour nous confirmer le nombre de personnes que vous serez. Si moins de 4 personnes sont absentes lors de l'évènement aucune pénalité ne s'appliquera. Dans le cas où le nombre minimal de personnes confirmé n'est pas respecté, des frais de 30\$ par personne manquante s'appliqueront dans le cas d'un souper et de 19,95\$ dans le cas d'un brunch.

Salle pour le repas seulement

Frais de salle :

☞ Il n'y a aucun frais de salle fixe, cependant vous devez payer pour un nombre minimum de 30 adultes à raison de 30 \$ du couvert manquant.



SALLE ALEXANDRE

Salle munie d'une table de billard, foyer, téléviseur écran plat avec câble, bar et de 20 places assises sur divans. Elle peut contenir jusqu'à 100 personnes pour une soirée ou un cocktail.

Frais de salle:

La salle Alexandre peut être louée en exclusivité entre 21h et 1h du matin avec service de bar pour 150 \$, taxes en sus.

Des frais supplémentaires de 25 \$ de l'heure sont applicables si un minimum de 250 \$ de vente de bar n'est pas atteint. Cette salle accepte seulement les chansonniers.

Aucune caisse de son ne peut être acceptée dans cette salle. Si vous désirez un orchestre, vous devrez restreindre les heures de prestation de 22H à 00H (Minuit).

SOCAN / Ré:Sonne : **59,64 \$**

(Licences musicales exigées par la loi conformément à la commission des droits d'auteur lorsqu'il y a diffusion de musique en public ou de musique enregistrée.)

(\$) Taxes et service en sus



HÉBERGEMENT

Nos 55 chambres, suites et condo vous offrent un grand confort et sauront vous charmer par leur décor chaleureux.

Tarifs des chambres

(Incluant le déjeuner*, le service et les activités.)

*3 services : 7h30 à 9h30, 10h00 à 12h00, 12h30 à 14h30.

15 \$ en moins par personne les vendredis et les jours de semaine.

Type de chambre	1 pers.	2 pers.	4 pers.
Économique	140.50	186.00	-
Régulière Pavillon	176.50	222.00	347.00
Régulière	190.50	236.00	347.00
Supérieure	232.50	278.00	389.00
Suite lac ¹	252.50	298.00	409.00
Suite de luxe ²	272.50	318.00	419,00
Suite exécutive	302.50	348.00	459.00
Condo	275.50	321.00	432.00

***Notes importantes

Les tarifs en occupation triple vous seront fournis sur demande.

Les taxes sont en supplément.

Les tarifs sont valides jusqu'au 31 décembre 2017.

Prévoyez une majoration après cette date

* Ces tarifs sont valides jusqu'au 31 décembre 2017. Par la suite, vous devrez payer le tarif en vigueur.

Les chambres pouvant être réservées pour les événements prévus à la Bernier sont les suivantes.

Chambres du Manoir :

3 chambres simples (1 lit double)

10 chambres régulières à 1 lit Queen et 1 lit double escamotable

12 chambres supérieures avec bain thérapeutique et balcon privé

1 suite de luxe (**obligatoire pour les événements de la salle Bernier**)

18 Suites lac à 2 lits Queen dont 1 lit escamotable

3 Suites exécutives à 1 lit King

Chambres au Pavillon :

1 chambre économique (1 lit double)

5 chambres régulières (2 lits doubles)

1 condo (3 chambres à coucher)

1 chalet (3 chambres à 1 lit double et 1 chambre à 2 lits simples)*tarif remis sur demande*

¹ Pour tous les événements à la salle BERNIER : Les Suites lac, ne peuvent être intégrées au groupe de chambre. Seules les économiques, régulière, supérieure et la suite de luxe, peuvent servir d'hébergement pour vos invités.

² Pour tous les événements de la salle BERNIER : La suite de luxe doit obligatoirement être réservée pour le groupe. Nous offrons une réduction de 50% sur le coût de la chambre incluant le déjeuner.

CONDITIONS DE RÉSERVATIONS

2. Pour les groupes de moins de 15 personnes, le menu à la carte sera à votre disposition.
3. Conformément à la Loi de la société des alcools, aucune consommation autre que celle vendue par le Manoir du lac William n'est permise sur le site ainsi que dans les salles du Manoir.
4. Aucune consommation autre que celle vendue par le Manoir n'est également permise sur le ponton.
5. Vous devez nous transmettre votre menu dans les 30 jours précédant votre réservation.
6. Le Manoir du lac William est un établissement sans fumée.
7. Le Manoir du lac William s'autorise à approuver toute décoration. Tout dommage causé à l'établissement par les invités du signataire sera chargé au complet.
8. Le Manoir du lac William possède une liste de référence en ce qui concerne les Discos mobile et autre prestataire en animations et musique. Advenant le cas où le fournisseur que vous sélectionné n'est pas dans la liste fournie, ce dernier devra communiquer avec la coordonnatrice des événements du Manoir afin que ce dernier signe les politiques de notre salle banquet. En cas contraire, nous nous gardons le droit de refuser ce dernier.
9. Aucun amplificateur, micro, radio ou autre matériaux de la sorte ne sont permis dans la salle à manger, incluant le salon Lessard, le salon William et le salon Bellevue.

DÉPÔT ET FACTURATION

1. Un dépôt de 250,00\$ à 500,00\$ (en fonction de la salle réservée) est exigé au moment de la réservation officielle de la salle. Dans le cas contraire, un numéro de carte de crédit est demandé dans le but de garantir la réservation.
2. Pour le salon William et le salon Bellevue, le dépôt de 250,00\$ ne sera pas remboursé s'il y a annulation dans les 30 jours précédant l'événement.
3. Pour le salon Lessard, le dépôt de 250,00\$ ne sera pas remboursé s'il y a annulation dans les 45 jours précédant l'événement.
4. Pour la salle Bernier, le dépôt de 500,00\$ n'est pas remboursable
5. Pour tout autre groupe de plus de 20 personnes, un frais de 75\$ sera prélevé.
6. La balance du paiement devra se faire lors de l'événement en argent, carte de débit, carte de crédit ou chèque visé. Pour les entreprises voulant porter la facture au compte, une demande de crédit devra être faite et acceptée au préalable.
7. La facture devra être réglée 24 heures à l'avance en fonction du dernier nombre de personnes confirmé et ce pour le repas banquet, les canapés et le cocktail..
8. Pour les groupes de 35 et plus, le menu banquet ou le menu fondu est exigé.