



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



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

Forfait Champêtre 2021 - 2022

Un verre de punch alcoolisé ou
un verre de mousseux sélection
de l'Auberge du Vieux Foyer

Table d'hôte 4 services, 2 choix

½ btle de vin sélection du Vieux Foyer

Dessert ou Gâteau de mariage avec
supplément à partir de 3\$ ++
minimum 60 pers.

89 \$ ++

Forfait Romantique 2021 - 2022

Un verre de punch alcoolisé ou
un verre de mousseux sélection
de l'Auberge du Vieux Foyer

Canapés chauds et froids

Table d'hôte 4 services, 2 choix

½ btle de vin sélection du Vieux Foyer

Dessert ou Gâteau de mariage avec
supplément à partir de 3\$ ++
minimum 60 pers.

99 \$ ++

Forfait Passion 2021 - 2022

Deux verres de punch alcoolisé ou
deux verres de mousseux sélection
de l'Auberge du Vieux Foyer

Canapés chauds et froids

Table d'hôte 4 services, 3 choix

½ btle de vin sélection Vieux Foyer

Dessert ou Gâteau de mariage avec
supplément à partir de 3\$ ++
minimum 60 pers.

Digestif régulier

109 \$ ++

Salle de réception :

300 \$ + taxes

Aménagement cérémonie :

300 \$ + taxes

Options disponibles :

Bar ouvert

45 \$ par pers. (4 heures)

25 \$ par pers. (2 heures)

10 \$ par pers. (heure additionnelle)

Goûter de fin de soirée

*Service de décoration
personnalisé (forfaits à venir)*



AUBERGE
DU VIEUX FOYER
VAL-DAVID

Spa • Fine Cuisine • Villégiature

Votre menu - Les entrées

Laitue romaine du Grand César et ses tuiles croustillantes de pancetta et parmesan	_____
Méli mélo de jeune laitue et bébé niçoise, émulsion à la saveur de framboise	_____
Terrine de gibier, confiture d'oignons et bleuets au vin de porto Tawny	_____
Gravlax de saumon à l'érable et son alliance de légumes en mousseline	_____
Traditionnelles tomates italiennes et bocconcini au pesto, épinards en folie	_____
Mille feuilles de légumes marinés, grillés méditerranéen et sa gelé de conifères des Laurentides	_____
Mini tartelette au thon, tomates et fromage emmental, coulis de poivrons rouges doux	_____

Votre menu - Les potages

Potage de poireaux et pommes de terre douces	_____
Chaudrée de volaille portobello	_____
Crème de maïs à la fenouil	_____
Potage crécy à l'orange, perles d'orzo persillé	_____
Crème de courge musquée et poires bartlett	_____
Velouté de tomates et poivrons rouge grillés	_____
Crème aux petits oignons verts, effiloché de poireaux	_____



AUBERGE
DU VIEUX FOYER
VAL-DAVID

Spa • Fine Cuisine • Villégiature

Votre menu - Les plats principaux

Amateur de poisson

Pavé de saumon de l'Atlantique à la nage de chaudière de palourdes, tombée d'épinards mi-cuits _____

Petite touche asiatique

Déroulade de filet de doré beurre blanc et gingembre frais, confetti d'amandes grillées _____

L'Italie dans votre assiette

Osso bucco de porc, cuisson lente style milanaise, ratatouille de courgettes d'automne _____

Coup de cœur

Poitrine de volaille et manchon, coco, cari, mangues et ses noix de cajou rôti _____

Un passe-partout

Ballottine de volaille farcie forestière au baluchon de Ste-Anne _____

Coup de cœur

Notre fameuse macreuse de bœuf braisée, champignons frits, sauce poivre vert madagascar _____

Un mélange parfait

Cuisse de pintade confite, saucisse de gibier grillé aromates et confiture de baies sauvages _____

Tendre et gouteux

Tendre mignon de porc rôti, pommes gala et canneberges séchées à l'érable poivré _____

Le préféré du chef

Jarret d'agneau au four, risotto aux tomates séchées et son jus de cuisson à la menthe fraîche _____

Votre menu - Les desserts

Crème brûlée saveur du moment _____

Trio de sorbets maison _____

Gourmand « fudge » et chocolat au lait _____

Gâteau au fromage, coulis à la framboise _____

Red velvet, babeurre et fromage à la crème _____

Tarte au sucre à la crème, chocolat noir et guimauves _____

Trilogie de petits desserts « à titre indicatif » _____

(capucine caramel salé ou truffe, verrine chocolat & caramel ou tiramisu, macaron)

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 cmois@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.

Pour un décor "personnalisé" de la salle de réception, nous vous recommandons notre décoratrice Nancy St-Onge. Vous pouvez la rejoindre par courriel administration@aubergeduvieuxfoyer.com ou téléphone au 1-877-322-7616 poste 309 (en soirée au 514-993-8499) .
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 devions ajuster le tarif du forfait.
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.