AUBERGE GODEFROY
HÔTEL • SPA • GOLF

Une noce inoubliable

Nous apportons un soin minutieux
à la préparation de chaque réception de mariage.

Notre équipe attentionnée est privilégiée
de vous aider dans la planification
de cette journée mémorable pour vous et les vôtres.

Classée chic hôtel 4 étoiles, nous vous recevons
été comme hiver dans un décor enchanteur et
propice aux célébrations.

Salles pour accueillir jusqu'à 250 personnes

Jardins, fontaines et design paysager exceptionnel
pour votre cocktail et vos séances de photos

Possibilité de faire la cérémonie sur place

Maître d'hôtel responsable de votre réception

Rabais pour les réceptions du vendredi et du dimanche

Bienvenue à l'Auberge Godefroy !

Cérémonie

Nos aménagements paysagers exceptionnels vous offrent la possibilité de tenir votre cérémonie de mariage sur place.

Célébrer votre cérémonie de mariage sur place où jardins fleuris et fontaines vous proposent un décor unique.
5,00 $/pers.

Hébergement

Vos invités peuvent prolonger les célébrations et réserver une de nos chambres spacieuses au design luxueux.

185,00 $ en occupation simple, double, triple ou quadruple, par nuit

Chambre garantie à 16h. Heure du départ à midi

Repas du matin

Petit déjeuner buffet
(servi entre 7h et 10h, sur réservation)
17,00 $/pers.

Brunch du dimanche
(servi entre 11h30 et 14h00, sur réservation)
28,75 $/pers.

Avant le grand jour

Avant l'engagement d'une nouvelle vie à deux, pourquoi pas une escapade entre ami(e)s.

Forfait « Histoire de filles »

Hébergement, cocktail, petit déjeuner, souper, massage, boîte à douceurs et visite de la savonnerie

210,00 $/pers. en occupation quadruple
(service inclus, taxes en sus)

Forfait « Golf au masculin »

Hébergement, petit déjeuner, souper et
une partie de golf sur l'un des 8 parcours à proximité

À partir de **150,00 $/pers.** en occupation quadruple
(service inclus, taxes en sus)

Tous les prix indiqués excluent le service et les taxes, sauf précision, et sont sujets à changement sans préavis.

Pour en connaître davantage, n'hésitez pas à communiquer avec notre bureau des ventes.

819-233-2200 – 1-888-422-1620
ventes@aubergegodefroy.com

Forfait Romance

59,95 $/personne

(Minimum 50 adultes)

Salle de réception

Verre de punch servi à l'arrivée des convives OU
verre de vin (suppl. **1,95 $/pers.**) OU
flûte de mousseux (suppl. **3,50 $/pers.**)

Service de canapés froids (3 par personne)

Repas 4 services
(entrée froide, potage, plat principal et dessert)

Invitation à venir déguster le menu
(3 mois avant votre réception, pour 2 personnes, vin non inclus)

Menu personnalisé sur chaque table

Chambre Prestige aux nouveaux mariés incluant le petit déjeuner, une bouteille de mousseux et les chocolats fins

Stationnement extérieur

Vin

Demi-bouteille Cuvée Godefroy par personne
À partir de **16,00 $/pers.**

Carte des vins disponible

Menu

Entrée (une au choix)

Panaché de laitues aux pommes vertes, canneberges et cheddar doux, croquant de tournesol, vinaigrette érable et babeurre

Salade d'asperges vertes, tomates cerise, panais et copeaux de truite fumée, vinaigrette balsamique et whisky

Roquette et bébé épinards, mandarines, betteraves et aiguillettes de canard fumé, vinaigrette miel et Dijon

Mini-gâteau de fruits de mer, mayonnaise au pesto

Terrine de canard au piment d'Espelette, marmelade d'oignons aux canneberges et croûtons

Rillettes de sanglier, chutney de figues et cerises de terre au cidre et coûtons

Potage

Marmite du moment

Plat principal (un au choix)

Volaille

Blanc de volaille en croûte de Dijon, cheddar fort et miel, fond de veau tomaté

Poitrine de poulet au braisé de fenouil, poivrons et poireaux, sauce porto

Poulet manchon poêlé, julienne de céleri-rave et lardons acidulée aux xérès, sauce à la framboise

Porc

Longe de porc rôtie, poire et roquette, sauce au cidre et cognac

Faux-filet de porc braisé, tombée de chou chinois, champignons et poivrons, sauce xérès et érable

Rôtissons de mignons de porc, oignons perlés, mangues et tomates cerise acidulés, sauce corsée au brandy

Côte de porc en carré, tomates confites à la fleur d'ail et basilic, sauce parmesan

Poisson

Longe de morue rôtie au four, tomates marinées au pesto et lime, sauce whisky et Sichuan

Pavé de saumon en croûte d'épices, riz aux agrumes, sauce baies roses-vodka

Feuilleté de truite et légumes croquants, sauce homardine et cognac

Dessert (un au choix)

Crème brûlée à l'érable

Cône au fromage marbré au café

Délice chocolaté au caramel et son croquant

Entremet au chocolat fraises et griottes

Sublime mousse à la framboise et gelée de citron au blanc satin

Service de votre gâteau de noces

Breuvage chaud

Café, thé, infusion

Tarifs Enfants

29,50 $/enfant (6 à 11 ans)
15,95 $/enfant (0 à 5 ans)

Forfait Élégance

114,95 $/personne

(Minimum 50 adultes)

Salle de réception

Verre de punch servi à l'arrivée des convives et bar ouvert (Durée maximale de 1h30)

Service de canapés froids (3 par personne)

Repas 5 services
(entrée froide, potage, granité, plat principal et dessert)

Demi-bouteille Cuvée Godefroy par personne

Invitation à venir déguster le menu
(3 mois avant votre réception, pour 2 personnes, vin non inclus)

Menu personnalisé sur chaque table

Chambre De luxe aux nouveaux mariés incluant le petit déjeuner, une bouteille de mousseux et les chocolats fins.

Stationnement extérieur

Menu

Entrée (une au choix)

Panaché de laitues aux pommes vertes, canneberges et cheddar doux, croquant de tournesol, vinaigrette érable et babeurre

Salade d'asperges vertes, tomates cerise, panais et copeaux de truite fumée, vinaigrette balsamique et whisky

Roquette et bébé épinards, mandarines, betteraves et aiguillettes de canard fumé, vinaigrette miel et Dijon

Mini-gâteau de fruits de mer, mayonnaise au pesto

Terrine de canard au piment d'Espelette, marmelade d'oignons aux canneberges et croûtons

Rillettes de sanglier, chutney de figues et cerises de terre au cidre et coûtons

Potage

Marmite du moment

Pause

Granité maison

Plat principal (un au choix)

Volaille

Blanc de volaille en croûte de Dijon, cheddar fort et miel, fond de veau tomaté

Poitrine de poulet au braisé de fenouil, poivrons et poireaux, sauce porto

Poulet manchon poêlé, julienne de céleri-rave et lardons acidulée aux xérès, sauce à la framboise

Porc

Longe de porc rôtie, poire et roquette, sauce au cidre et cognac

Faux-filet de porc braisé, tombée de chou chinois, champignons et poivrons, sauce xérès et érable

Rôtissons de mignons de porc, oignons perlés, mangues et tomates cerise acidulés, sauce corsée au brandy

Côte de porc en carré, tomates confites à la fleur d'ail et basilic, sauce parmesan

Poisson

Longe de morue rôtie au four, tomates marinées au pesto et lime, sauce whisky et Sichuan

Pavé de saumon en croûte d'épices, riz aux agrumes, sauce baies roses-vodka

Feuilleté de truite et légumes croquants, sauce homardine et cognac

Mahi-mahi poêlé, petites crevettes à la fleur d'ail, champignons et poireaux, sauce citronnée au poivre

Viande rouge et gibier

Filet de veau rôti, panais, champignons et oignons verts, sauce cinq baies et brandy

Bout de côte de bœuf braisé, sauce porto

Filet mignon de bœuf (150g) grillé, sauce au poivre vert et marsala

Tournedos de sanglier poêlé, canneberges et oignons caramélisés à l'érable et xérès, jus de veau corsé

Dessert (un au choix)

Crème brûlée à l'érable
Cône au fromage marbré au café
Délice chocolaté au caramel et son croquant
Entremet au chocolat fraises et griottes
Sublime mousse à la framboise et gelée de citron au blanc satin
Service de votre gâteau de noces

Breuvage chaud

Café, thé, infusion

Tarifs Enfants

58,50 $/enfant (6 à 11 ans)
15,95 $/enfant (0 à 5 ans)

Valeur ajoutée

Nous vous offrons l'opportunité d'ajouter des suppléments à votre repas.

Entrée chaude

Medaglioni aux 4 fromages, sauté de poivrons rouges, champignons et asperges, sauce crémeuse au cognac
8,00 $/pers.

Lasagne roulée aux légumes, sauce tomate
8,00 $/pers.

Pause

Granité maison
3,00 $/pers.

Plat principal

Filet de veau rôti, panais, champignons et oignons verts, sauce cinq baies et brandy
5,00 $/pers.

Filet mignon de bœuf grillé, sauce au poivre noir et porto
5,00 $/pers.

Crevettes (2) poêlées à la fleur d'ail en ajout au plat
8,00 $/pers.

Offrez deux choix de plats principaux
3,00 $/pers.

Offrez trois choix de plats principaux
5,00 $/pers.

Fromage

Fromages de nos producteurs
6,75 $/pers.

Dessert

Table des douceurs avec fontaine de chocolat
11,95 $/pers.

Table des douceurs avec fontaine de chocolat et fromages
20,00 $/pers.

Breuvage - Boisson

Bouteille d'eau Eska pétillante ou plate (750 ml)
5,50 $/pers.

Bar ouvert durant le cocktail (max. 1h30)
15,00 $/pers.

Bar ouvert durant la soirée (max. 4h00)
32,00 $/pers.

Fringale de fin de soirée

Nous vous proposons quelques suggestions pour combler les appétits de fin de soirée.

Amuse-bouche

Croquants du jardin et trempette
Ailes de poulet
Rouleaux du printemps
Mini-fondues parmesan
Croustilles
10,00 $/pers.

Grignotine

Croustilles et mélange oriental
7,95 $/pers.

Nachos avec salsa, poivrons, olives et sauce fromage
3,95 $/pers.

Consistant (servi en buffet)

Poutine (50 personnes et plus)
12,00 $/pers.

Pizza mince à la viande fumée
4,95 $/pers.

Sandwich de fantaisie (une par personne)
3,25 $/pers.

Fromages, terrines, rillettes et charcuteries
10,00 $/pers.

Sucré

Mini-pâtisseries (2 par personne)
3,75 $/pers.

Service de votre gâteau de noces, café, thé, infusion
4,95 $/pers.