



Une noce inoubliable

Un soin minutieux est apporté à la préparation de chaque mariage.

Une équipe attentionnée a le privilège de vous aider dans la planification de cette journée mémorable.

Chic hôtel 4 étoiles, un décor enchanteur et propice aux célébrations vous accueille été comme hiver.

Salles pour accueillir jusqu'à 250 personnes

Jardins, fontaines et design paysager exceptionnel pour le cocktail et les séances de photos

Possibilité de tenir la cérémonie sur place

Maître d'hôtel responsable de la réception

Offres spéciales les vendredis et les dimanches

Bienvenue à l'Auberge Godefroy



Cérémonie

Les aménagements paysagers exceptionnels offrent la possibilité de tenir la cérémonie de mariage sur place.

L'échange des vœux célébré sur le site propose un paysage où s'allient fleurs et fontaines | 5,50 \$/pers.



Forfait Romance

6895 \$/personne
(minimum 50 adultes)

Supplément de **5,00 \$/pers.**
pour les groupes de 50 adultes et moins

Salle de réception

Cocktail (punch fruité alcoolisé)

Vin rosé | **1,95 \$/pers.**

Kir Godefroy | **1,95 \$/pers.**

Mousseux rosé | **3,50 \$/pers.**

2^e service de cocktail | **5,00 \$/pers.**

Plateau de canapés froids (3 par personne)

Repas 4 services

Entrée | Potage | Plat principal | Dessert

Invitation à venir déguster le menu
(3 mois avant la 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

Menu

Entrée (une au choix)

Pousses et feuilles garnies de suprêmes d'orange et
de pamplemousse, de feta en cubes,
vinaigrette au balsamique blanc et miel

Panaché de laitues, petits fruits et noix de cajou,
vinaigrette à l'érable et au vinaigre de framboise

Saumon de notre fumoir, chair de tomates et
pousses de radis, vinaigrette à l'avocat et Espelette

Rillettes de canard, confiture de cerises de terre et
croûton à l'Espelette

Terrine de wapiti et mousse de faisan,
confiture d'oignons rouges aux pommes et croûton

Potage

Marmite du moment

Pause

Granité maison | **3,00 \$/pers.**

Plat principal (un au choix)

Étagé de filet de truite, asperges, shiitakes et
chorizo sur pommes de terre à la moutarde,
sauce au beurre nantais

Caille farcie aux canneberges, laquée à l'érable,
fond de gibier au whisky

Poitrine de poulet marinée au pesto et citron,
légumes rôtis, sauce Dijon et miel

Osso Bucco de porc confit et champignons
sur linguines au beurre de poireaux, sauce à la bière

Rôtissons de porc grillés,
chutney d'ananas aux poivrons rouges et cari,
jus de veau acidulé au xérès

Deux choix de plats principaux | **3,00 \$/pers.**

Trois choix de plats principaux | **5,00 \$/pers.**

Fromages

Fromages de nos producteurs
en plateau central sur chaque table | **7,95 \$/pers.**

Dessert (un au choix)

Crème brûlée à la vanille, fraises au Grand Marnier

Délice chocolaté au caramel et son croquant

Trilogie de notre maître sucrée | **3,00 \$/pers.**

Crème cuite *Sao Tomé^{MD}*
Moelleux coco-pistaches
Barre croquante au praliné

Service du gâteau de noces

Breuvage chaud

Café, thé, infusion

Tarifs Enfants

35,50 \$/enfant (6 à 11 ans)

15,95 \$/enfant (0 à 5 ans)

Forfait Chic

85⁹⁵ \$/personne
(minimum 50 adultes)

Supplément de **5,00 \$/pers.**
pour les groupes de 50 adultes et moins

Salle de réception

Cocktail (punch mousseux)

Vin rosé | **1,95 \$/pers.**

Kir Godefroy | **1,95 \$/pers.**

Mousseux rosé | **3,50 \$/pers.**

2^e service de cocktail | **5,00 \$/pers.**

Plateau de canapés froids (3 par personne)

Repas 4 services

Entrée | Potage | Plat principal | Dessert

Invitation à venir déguster le menu

(3 mois avant la 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

Menu

Entrée (une au choix)

Tataki de thon au poivre, méli-mélo de légumes et jeunes pousses, vinaigrette sucrée au sésame

Passion canard : poitrine séchée, crème brûlée et foie gras style torchon, cerises noires caramélisées

Tartare de bœuf, chips de pancetta et câpres frites, oignons et copeaux de cheddar fort, mayo à l'huile de truffe et croûton

Rillettes de canard, confiture de cerises de terre et croûton à l'Espelette

Potage

Marmite du moment

Pause

Granité maison | **3,00 \$/pers.**

Plat principal (un au choix)

Filet de tilapia poêlé, brunoise de légumes et poireaux frits, sauce au vin blanc

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, panais, asperges et poivrons rouges, sauce crème à l'Espelette

Contre-filet de porc Nagano grillé, panais et épinards, sauce Meaux et balsamique

Porc deux façons, poêlé et confit, gnocchi frits et champignons, fond lié et acidulé

Rôti de veau de grain et poires caramélisées, jus de veau réduit et acidulé

Filet mignon grillé, sauce au poivre de Kissi et whisky

Deux choix de plats principaux | **3,00 \$/pers.**

Trois choix de plats principaux | **5,00 \$/pers.**

Fromages

Fromages de nos producteurs

en plateau central sur chaque table | **7,95 \$/pers.**

Dessert (un au choix)

Crème brûlée à la vanille, fraises au Grand Marnier

Délice chocolaté au caramel et son croquant

Fleur de Cao^{MD}

Chocolat 70%, caramel salé et noisettes rôties

Sublime mousse à la framboise

Trilogie de notre maître sucrée | **3,00 \$/pers.**

Crème cuite *Sao Tomé*^{MD}

Moelleux coco-pistaches

Barre croquante au praliné

Service du gâteau de nocces

Breuvage chaud

Café, thé, infusion

Tarifs Enfants

43,50 \$/enfant (6 à 11 ans)

15,95 \$/enfant (0 à 5 ans)

Forfait *Élegance*

119⁹⁵ \$/personne
(minimum 50 adultes)

Supplément de **5,00 \$/pers.**
pour les groupes de 50 adultes et moins

Salle de réception

Cocktail (punch fruité alcoolisé) et
bar ouvert (durée maximale d'une heure et demie)

Vin rosé | **1,95 \$/pers.**

Kir Godefroy | **1,95 \$/pers.**

Mousseux rosé | **3,50 \$/pers.**

Plateau de canapés froids (3 par personne)

Repas 5 services

Potage | Entrée | Granité | Plat principal | Dessert

Invitation à venir déguster le menu
(3 mois avant la 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

Potage

Marmite du moment

Entrée (une au choix)

Tataki de thon au poivre, méli-mélo de légumes et
jeunes pousses, vinaigrette sucrée au sésame

Passion canard : poitrine séchée, crème brûlée et
foie gras style torchon, cerises noires caramélisées

Tartare de bœuf, chips de pancetta et câpres frites,
oignons et copeaux de cheddar fort,
mayo à l'huile de truffe et croûton

Rillettes de canard, confiture de cerises de terre et
croûton à l'Espelette

Pause

Granité maison

Plat principal (un au choix)

Étagé de filet de truite, asperges, shiitakes et
chorizo sur pommes de terre à la moutarde,
sauce au beurre nantais

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral,
panais, asperges et poivrons rouges,
sauce crème à l'Espelette

Contre-filet de porc Nagano grillé,
panais et épinards, sauce Meaux et balsamique

Porc deux façons, poêlé et confit,
gnocchi frits et champignons, fond lié et acidulé

Contre-filet de bœuf coupe Manhattan,
sauce ail rôti et romarin

Filet mignon grillé,
sauce au poivre de Kissi et whisky

Deux choix de plats principaux | **3,00 \$/pers.**

Trois choix de plats principaux | **5,00 \$/pers.**

Fromages

Fromages de nos producteurs
en plateau central sur chaque table | **7,95 \$/pers.**

Dessert (un au choix)

Crème brûlée à la vanille, fraises au Grand Marnier

Fleur de Cao^{MD}
Chocolat 70%, caramel salé et noisettes rôties

Sublime mousse à la framboise

Entremet au nougat
Mousse au nougat et coulis de fruits rouges
sur biscuit aux éclats de noix et de nougat

Trilogie de notre maître sucrée
Crème cuite *Sao Tomé*^{MD}
Moelleux coco-pistaches
Barre croquante au praliné

Service du gâteau de noces

Breuvage chaud

Café, thé, infusion

Tarifs Enfants

60,00 \$/enfant (6 à 11 ans)
15,95 \$/enfant (0 à 5 ans)

Forfait Tendance

42⁹⁵ \$/personne

Salle de réception

Cocktail (flûte de mimosa)

Vin rosé | 1,95 \$/pers.

Kir Godefroy | 1,95 \$/pers.

Mousseux rosé | 3,50 \$/pers.

Dîner en table d'hôte 3 services

Entrée | Plat principal | Dessert

ou

Brunch de la salle à manger*
aux saveurs d'ici

Marmite fumante

Buffet du jardinier

Plats chauds selon l'inspiration de la brigade

Table aux délices sucrés

* Brunch privé pour les groupes de 50 personnes et plus

Menu personnalisé sur chaque table

Stationnement extérieur

Tarifs Enfants

22,50 \$/enfant (6 à 11 ans)

15,95 \$/enfant (0 à 5 ans)

Valeurs ajoutées

Dessert

Fontaine de chocolat | 5,95 \$/pers.
Incluant fruits frais

Table sucrée | 11,95 \$/pers.
Pâtisseries, fontaine de chocolat et fruits frais

Table sucrée-salée | 15,00 \$/pers.
Mini-pâtisseries, fontaine de chocolat et fruits frais
Fromages de nos producteurs

Bouteille d'eau

Eska pétillante ou plate (750 ml) | 5,75 \$/pers.
(déposée sur chaque table)

Bouteille individuelle | 2,85 \$/pers.
(distribuée lors de la cérémonie)

Cocktail – Bar

Ajout d'un mousseux au cocktail | 1,00 \$/pers.

Coupon-consommation | 7,50 \$/pers.

Bar ouvert durant le cocktail | 17,00 \$/pers.
(maximum 1 h 30)

Bar ouvert durant la soirée | 45,00 \$/pers.
(maximum 3 h 00)

Vin

Carte des vins élaborée et maintes fois primée
pour sa diversité | À partir de 35,00 \$/bouteille

Cadeaux

Service de mise en place des cadeaux-souvenirs à
chaque invité, le jour de l'événement | 1,00 \$/pers.



Fin de soirée

Voici quelques suggestions pour combler les appétits de fin de soirée.

Amuse-bouche | 10,25 \$/pers.

Croquants du jardin et trempette
Mini-rouleaux aux légumes
Mini-fondues parmesan
Satay de poulet
Croustilles

Ailes de poulet | 15,00 \$/douz.

Grignotines

Croustilles et bretzels | 7,95 \$/panier
Machine à maïs soufflé | 5,00 \$/pers.
Nachos et condiments | 8,25 \$/pers.

Bar salé

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

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

Sandwiches de fantaisie | 59,00 \$/douz.
(un sandwich par personne)

Raffiné | 10,00 \$/pers.
Cheddar fort et confiture aux pommes
Terrine de gibier et canneberges caramélisées
Bouchées de saumon fumé, crème sûre à la ciboulette
Croûtons

Bar sucré

Service du gâteau de noces | 4,95 \$/pers.
Incluant café, thé, infusion

Biscuits maison ou mini-pâtisseries | 9,00 \$/pers.
Incluant café, thé, infusion

Fontaine de chocolat | 5,95 \$/pers.
Incluant fruits frais

Cocktail

Conviez les invités pour cocktail et bouchées dans un décor au charme unique.



Réception



Hébergement

Les invités peuvent prolonger les célébrations et réserver une chambre spacieuse au design luxueux.

195,00 \$ en occ. simple à quadruple, par nuit.
Chambre garantie à 16 h 00. Départ à midi.

Chambre garantie à 13 h 00 | **20,00 \$/chambre**

Prestige



Standard



De luxe

Repas du matin

Petit déjeuner buffet | **18,75 \$/pers.**
Servi entre 7 h 00 et 10 h 00

Brunch du dimanche | **29,50 \$/pers.**
Servi entre 11 h 30 et 14 h 00, sur réservation



Forfaits

Avant ou après l'engagement, une escapade entre amis ou en amoureux s'impose.

Pour la liste de tous les forfaits, consultez le site internet

Histoire de filles

À partir de **229,00 \$/pers.**
(service inclus, taxes en sus)

Hébergement d'une nuit en occupation quadruple
Cocktail de bienvenue au Bistro Le Balzac
Petit déjeuner buffet
Souper table d'hôte fin gourmet (4 services)
Massage de détente (50 minutes)
Boîte à douceurs
Visite animée à la savonnerie Carpe Diem
Activités sur place

Golf au masculin

À partir de **169,00 \$/pers.**
(service inclus, taxes en sus)

Hébergement d'une nuit en occupation quadruple
Petit déjeuner buffet
Souper table d'hôte fin gourmet (4 services)
Une partie de golf avec voiturettes (7 parcours au choix)
Activités sur place

Lune de miel

À partir de **499,00 \$/pers.**
(service inclus, taxes en sus)

Hébergement de deux nuits en occupation double en chambre de luxe ou en suite exécutive
Deux petits déjeuners au lit ou en salle à manger
Deux soupers table d'hôte fin gourmet (4 services)
Massage de détente (50 minutes) et Pause-jambe toniques
Demi-bouteille de champagne et chocolats fins
Activités sur place



Activités



Galerie complète d'images
aubergegodefroy.com.

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

Les prix et les items indiqués
sont sujets à changement sans préavis.
Sauf précision, le service et les taxes sont en sus.