



| Forfaits 2021 |

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

71⁹⁵ \$/personne
(minimum 50 adultes)

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

Salle de réception

Cocktail (punch fruité alcoolisé)
Punch mousseux | **1,00 \$/pers.**

Plateau de canapés froids (3 par personne)

Repas 4 services
Entrée | Potage | Plat principal | Dessert

Invitation à venir déguster le menu
(pour 2 personnes)

Menu sur les tables

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

Stationnement extérieur

Menu

Entrée (une au choix)

Salade de bébé kale aux fruits rouges,
noix de Grenoble et aiguillettes de canard fumé,
vinaigrette aux cerises noires, miel et citron

Rillettes de volaille, carottes confites aux agrumes,
jeunes pousses et croûtons

Carpaccio de betteraves, feta, panais et roquette,
croûtons au beurre de poireaux citronné,
vinaigrette au balsamique blanc et yuzu

Truite de notre fumoir, salade de quinoa,
fenouil, radis et chair de tomates,
vinaigrette à l'avocat et Espelette

Terrine de canard à l'orange,
marmelade d'oignons et canneberges,
érable et cognac, accompagnée de croûtons

Potage

Marmite du moment

Pause

Granité maison | **3,00 \$/pers.**

Plat principal (un au choix)

Pavé de saumon, poireaux frits, asperges et
tomates confites sur orge aux légumes,
sauce beurre blanc aux épinards

Poitrine de poulet rôtie sur le grill,
chou braisé et lardons, riz et légumes,
sauce miel et moutarde

Caille farcie d'une mousseline de volaille
aux canneberges et poireaux,
purée de céleri-rave, légumes rôtis, sauce xérés

Rôtissons de filet de porc grillé,
pommes de terre et légumes racines rôtis,
sauce à l'argousier

Côte de porc à cuisson lente, asperges au beurre et
prosciutto, pommes de terre, sauce soubise

Deux choix de plats principaux | **3,00 \$/pers.**
Trois choix de plats principaux | **5,00 \$/pers.**

Fromages

Variété de nos producteurs
en plateau sur chaque table | **8,50 \$/pers.**

Dessert (un au choix)

Crème brûlée à la vanille

Délice chocolaté pimenté

Sublime au fromage, confit de fraises et
croquant de pistaches | **3,00 \$/pers.**

Entremet au chocolat blanc satin et
fruits exotiques | **4,00 \$/pers.**
Mousse à la vanille, crémeux exotique
à la banane et au fruit de la passion, sablé au citron

Service du gâteau de noces

Breuvage chaud

Café, thé, infusion

Tarifs Enfants

36,95 \$/enfant (6 à 11 ans) – Portion réduite
15,95 \$/enfant (0 à 5 ans) – Voir menu

Forfait Chic

86⁹⁵ \$/personne
(minimum 50 adultes)

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

Salle de réception

Cocktail (punch mousseux)

Plateau de canapés froids (3 par personne)

Repas 4 services

Entrée | Potage | Plat principal | Dessert

Invitation à venir déguster le menu
(pour 2 personnes)

Menu sur les tables

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, quinoa aux légumes et
jeunes pousses, vinaigrette à la thaïe

Passion canard

Crème au foie gras | Poitrine fumée | Foie gras torchon
Canneberges caramélisées à l'érable et au cognac

Cheddar fort Panko sur feuilles de roquette, noix et
betteraves, vinaigrette érable et Dijon

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

Jeunes pousses aux concombres, tomates,
Bocconcini, crevettes, poireaux frits et
graines de citrouille, vinaigrette yuzu

Potage

Marmite du moment

Pause

Granité maison | **3,00 \$/pers.**

Plat principal (un au choix)

Morue rôtie au four, fenouil, poireaux et
poivrons rouges braisés, orges aux légumes,
sauce nantaise

Filet de truite à l'étuvée de poireaux,
tombée d'épinards, courgettes et panais,
crémeuse à la Florentine

Poitrine de pintade farcie d'une mousseline
de volaille et canneberges au cidre,
purée de céleri-rave, légumes rôtis, sauce xérès

Médallions de veau de grain poêlés,
légumes racines glacés, fromage de chèvre,
sauce acidulée au balsamique

Filet d'épaule de bœuf grillé, légumes rôtis,
pommes de terre érable et Espelette,
émulsion au foie gras et whisky

Contre-filet de bœuf Manhattan grillé, légumes et
pommes de terre, sauce aux cinq poivres et porto

Deux choix de plats principaux | **3,00 \$/pers.**
Trois choix de plats principaux | **5,00 \$/pers.**

Fromages

Variété de nos producteurs
en plateau sur chaque table | **8,50 \$/pers.**

Dessert (un au choix)

Crème brûlée à la vanille

Délice chocolaté pimenté

Sublime au fromage, confit de fraises et
croquant de pistaches

Entremet au chocolat blanc satin et fruits exotiques
Mousse à la vanille, crémeux exotique
à la banane et au fruit de la passion, sablé au citron

Service du gâteau de nocces

Breuvage chaud

Café, thé, infusion

Tarifs Enfants

44,95 \$/enfant (6 à 11 ans) – Portion réduite
15,95 \$/enfant (0 à 5 ans) – Voir menu

Forfait *Élegance*

130⁹⁵ \$/personne
(minimum 50 adultes)

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

Salle de réception

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

Plateau de canapés froids (3 par personne)

Repas 5 services
Potage | Entrée | Granité | Plat principal | Dessert

Demi-bouteille Cuvée Godefroy par personne

Invitation à venir déguster le menu
(pour 2 personnes)

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, quinoa aux légumes et
jeunes pousses, vinaigrette à la thaïe

Passion canard

Crème au foie gras | Poitrine fumée | Foie gras torchon
Canneberges caramélisées à l'érable et au cognac

Cheddar fort Panko sur feuilles de roquette, noix et
betteraves, vinaigrette érable et Dijon

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

Jeunes pousses aux concombres, tomates,
Bocconcini, crevettes, poireaux frits et
graines de citrouille, vinaigrette yuzu

Pause

Granité maison

Plat principal (un au choix)

Morue rôtie au four, fenouil, poireaux et
poivrons rouges braisés, orges aux légumes,
sauce nantaise

Filet de truite à l'étuvée de poireaux,
tombée d'épinards, courgettes et panais,
crémeuse à la Florentine

Poitrine de pintade farcie d'une mousseline
de volaille et canneberges au cidre,
purée de céleri-rave, légumes rôtis, sauce xérès

Médallions de veau de grain poêlés,
légumes racines glacés, fromage de chèvre,
sauce acidulée au balsamique

Filet d'épaule de bœuf grillé, légumes rôtis,
pommes de terre érable et Espelette,
émulsion au foie gras et whisky

Contre-filet de bœuf Manhattan grillé, légumes et
pommes de terre, sauce aux cinq poivres et porto

Deux choix de plats principaux | **3,00 \$/pers.**
Trois choix de plats principaux | **5,00 \$/pers.**

Fromages

Variété de nos producteurs
en plateau sur chaque table | **8,50 \$/pers.**

Dessert (un au choix)

Crème brûlée à la vanille

Délice chocolaté pimenté

Sublime au fromage, confit de fraises et
croquant de pistaches

Entremet au chocolat blanc satin et fruits exotiques
Mousse à la vanille, crémeux exotique
à la banane et au fruit de la passion, sablé au citron

Service du gâteau de noces

Breuvage chaud

Café, thé, infusion

Tarifs Enfants

66,95 \$/enfant (6 à 11 ans) – Portion réduite
15,95 \$/enfant (0 à 5 ans) – Voir menu

Forfait Tendance

44⁹⁵ \$/personne

Salle de réception

Cocktail (flûte de mimosa)

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 sur chaque table

Stationnement extérieur

Tarifs Enfants

23,95 \$/enfant (6 à 11 ans)

15,95 \$/enfant (0 à 5 ans)

Valeurs ajoutées

Dessert

Fontaine de chocolat | 7,50 \$/pers.
Incluant fruits frais

Table sucrée | 12,75 \$/pers.
Pâtisseries, fontaine de chocolat et fruits frais

Table sucrée-salée | 15,75 \$/pers.
Mini-pâtisseries, fontaine de chocolat et fruits frais
Fromages de nos producteurs

Cocktail – Bar

Coupon consommation régulière | 9,00 \$/pers.
Coupon consommation premium | 12,00 \$/pers.

Bar ouvert durant le cocktail | 22,00 \$/pers.
(maximum 1 h 30)

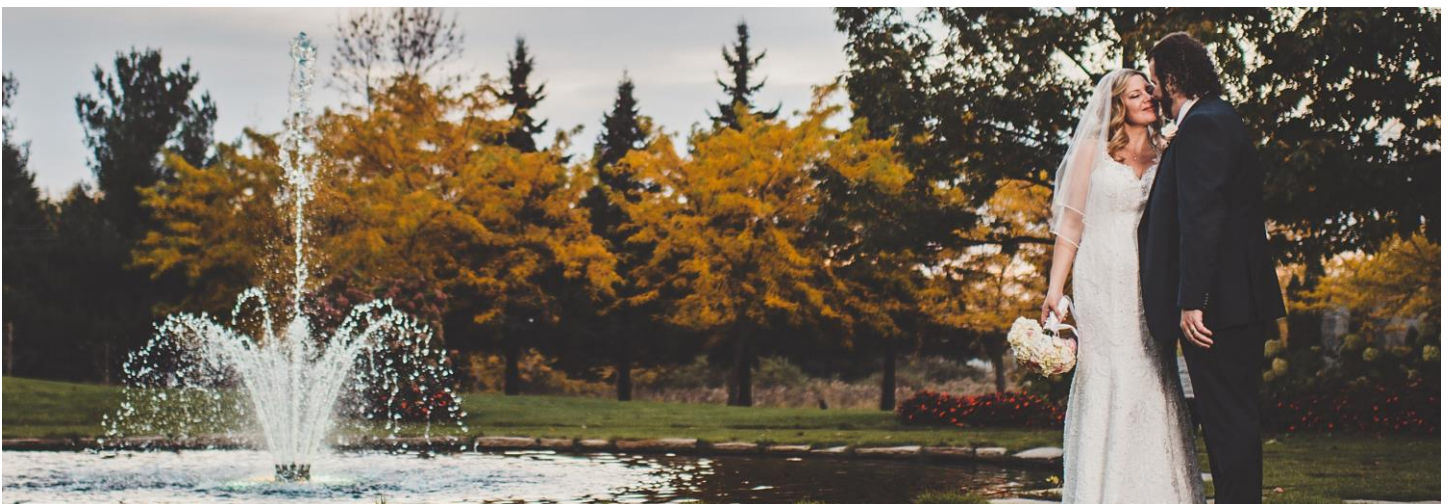
Bar ouvert durant la soirée | 54,00 \$/pers.
(maximum 3 h 00)

Vin

Carte des vins élaborée et maintes fois primée
pour sa diversité | À partir de 42,00 \$/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

6 bouchées par personne | **12,00 \$/pers.**
10 bouchées par personne | **18,00 \$/pers.**

Croquants du jardin et trempette
Mozzarella pané et salsa
Satay de poulet glacé au miel
Quenelles aux champignons, arachide et lait de coco
Croustilles et bretzels

Ailes de poulet | **16,00 \$/douzaine**

Grignotine

Croustilles et bretzels | **7,95 \$/panier**
Machine à maïs soufflé | **5,50 \$/pers.**
Nachos et condiments | **9,25 \$/pers.**

Bar salé

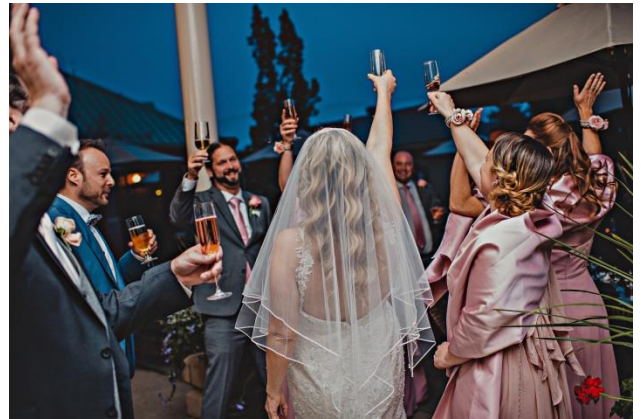
Poutine (50 pers. et plus) | **12,25 \$/pers.**
Pizza d'inspiration sur pain naan | **5,50 \$/pers.**
Sandwiches de fantaisie (1/pers.) | **62,50 \$/douzaine**
Raffiné | **10,25 \$/pers.**
Cheddar fort et confiture aux pommes
Terrine de gibier et canneberges caramélisées
Bouchées de saumon fumé, crème sûre à la ciboulette
Croûtons

Bar sucré

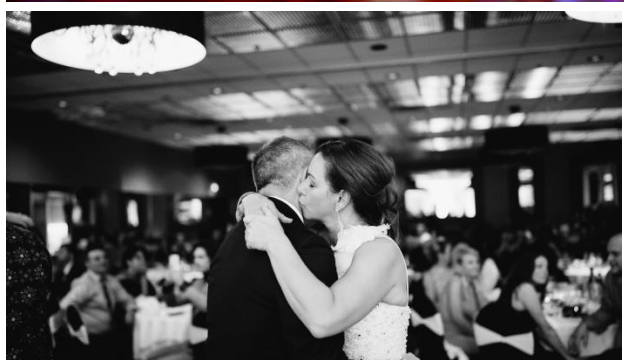
Service du gâteau, café, thé, infusion | **5,75 \$/pers.**
Mini-pâtisseries, café, thé, infusion | **9,75 \$/pers.**
Biscuits maison, café, thé, infusion | **9,75 \$/pers.**
Fontaine de chocolat et fruits frais | **7,50 \$/pers.**

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.

199,00 \$ en occ. simple à quadruple, par nuit.

À partir de **120,00 \$** /pers. en occ. double incluant une nuit, le petit déjeuner et le service.

Chambre garantie à 16 h. Départ à 11 h.



Repas du matin

Petit déjeuner buffet | **19,50 \$/pers.**
Servi entre 7 h 00 et 10 h 00

Brunch du dimanche | **31,00 \$/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 **259,00 \$/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 de la Maison de Bibi
Activités sur place

Golf multi-terrains

À partir de **215,00 \$/pers.**
(service inclus, taxes en sus)

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

Lune de miel

À partir de **525,00 \$/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.