

FORFAITS MARIAGES

2020-2021

AUBERGE WEST BROME



FORFAIT PRESTIGE

COCKTAIL

1 kir royal & 3 canapés

REPAS 5 SERVICES

Soupe

Salade

Plat principal

Choix de granité ou sélection de fromage

Dessert

Café, thé & infusion

TOAST DES MARIÉS

1 coupe de mousseux

½ bouteille de vin par personne

1 nuitée dans une Suite pour les mariés

Incluant le petit déjeuner complet

1 dégustation du menu et vin pour les mariés

99,00 \$ par personne
Taxes et services en sus

FORFAIT DISTINCTION

COCKTAIL

1 sangria blanche & 3 canapés

REPAS 4 SERVICES

Soupe

Salade

Plat principal

Dessert

Café, thé & infusion

TOAST DES MARIÉS

1 coupe de mousseux

½ bouteille de vin par personne

1 nuitée dans une Suite pour les mariés

Incluant le petit déjeuner complet

1 dégustation du menu et vin pour les mariés

90,00 \$ par personne
Taxes et services en sus

FORFAIT CLASSIQUE

COCKTAIL

1 Punch fruité & 2 canapés

REPAS 3 SERVICES

Soupe ou salade

Plat principal

Dessert

Café, thé & infusion

TOAST DES MARIÉS

1/2 bouteille de vin par personne

1 nuitée en chambre Deluxe pour les mariés

Incluant le petit déjeuner complet

79,00 \$ par personne
Taxes et services en sus

BRUNCH ROMANTIQUE

COCKTAIL

1 mimosa & 2 canapés

CHOIX DU PLAT DE RÉSISTANCE

Rôti de porc

OU

Confit de canard Lac-Brome

OU

Rôti de bœuf braisé

LES ACCOMPAGNEMENTS

2 verres de vin par personne

Oufs brouillés & omelettes

Sélection de charcuterie

Saumon fumé

Bacon, jambon à la bière ou saucisse déjeuner

Légumes sautés

Crêpes & viennoiseries

Fruits frais, fromages & desserts

Café, thé & infusion

1 nuitée en chambre Deluxe pour les mariés

Incluant le petit déjeuner complet

63.00 \$ par personne

Extra de 2,50\$/pers. pour 2^e choix de viande (bacon, saucisse ou jambon)

Valide uniquement le dimanche ou le samedi en basse saison

Minimum requis de 50 adultes confirmés

Taxes et service en sus

NOS CANAPÉS

CHAMPÊTRES

28,00 \$ la douzaine

Pruneau bacon

Tartare de bœuf classique

Gaspacho Andalous

Bruschetta au fromage Fêta

Acras de morue, aioli
citronnée

La Panisse aux poivrons rôtis

Arancini aux champignons

Rouleau de printemps aux
légumes croquants et
coriandre fraîche

BOURGEOIS

34,00 \$ la douzaine

Tartare de saumon, pommes vertes,
crème sure & raïfort

Magret de canard fumé, figue,
roquette & Parmiggiano

Bisque de homard, crème de
champignons et truffe

Croustillant de canard, oignons
confits & pomme

Tataki de saumon en croûte
d'épices & croquant de légumes à
la coriandre

Gravlax de saumon au gin ungava,
betteraves & concombre

Crevette tempura & sa mayonnaise
épicée

Calmars frits et citron

Saumon fumé sur blinis et caviar
de poisson volant

Tartare de cerf aux poivres rares

ARISTOCRATES

46,00 \$ la douzaine

Huîtres gratinées façon
Rockefeller

Ceviche de pétoncles & Espuma à
la coriandre

Pieuvre grillée, chimichurri,
hummus & brunoise de légumes

Mini burger de canard ou de cerf,
chipotle & confiture de bacon

Côtelette d'agneau à la moutarde
& aux herbes

Gaspacho d'avocat, crabe des
neiges, coco & cayenne

Thon croustillant aux algues et
wasabi

Foie gras au torchon, ananas &
confit de rhum

"Grilled cheese" de luxe au bœuf
braisé & fromage Pied-de-Vent

Homard en salade de fenouil &
asperges

CHOIX DE MENU

1^{ER} SERVICE (1 CHOIX)

Velouté de céleri-rave, pommes & poireaux

OU

Crème de carottes parfumée au gingembre avec un soupçon de coriandre

OU

Crème d'oignons à la bière, érable & lardons

OU

Gaspacho andalous & croûton à l'ail

2^E SERVICE (1 CHOIX)

Salade de laitues fraîches, légumes croquants & vinaigrette à l'estragon

OU

Carpaccio de betteraves, vinaigrette aux noix rôties & fromage frais

OU

Salade de tomates, roquette, copeaux de parmesan & granité à l'huile d'olive

OU

Foie de canard au torchon avec chutney d'ananas au rhum, pain aux noix (extra de 3,00\$)

OU

Gravlax de saumon aux agrumes et gin ungava, tzatziki, betteraves marinées (extra de 4,00\$)

3^e SERVICE (2 CHOIX + L'OPTION VÉGÉTARIEN)

POISSON

Pavé de morue d'Islande, beurre blanc aux herbes & risotto d'orge perlé

OU

Pavé de saumon grillé, beurre blanc aux fines herbes & risotto d'orge perlé

VIANDE BLANCHE

Jarret d'agneau braisé à l'érable et au cidre de pommes & purée crémeuse à l'ail rôti

OU

Côte de porc cuite à basse température, gratin de légumes racines & jus de viande aux épices douces

OU

Suprême de volaille grillé à la portugaise, purée crémeuse à l'ail rôti & gratin de légumes racines

OU

Cuisse de canard 'Lac Brome' confite & poutine aux gnocchis frits et fromage fin québécois

OU

Côte de veau, gratin de légumes racines & jus de viande aux morilles (extra 12,00\$)

VIANDE ROUGE

Bœuf bourguignon en une pièce, arancini aux champignons & purée crémeuse à l'ail rôti

OU

Joue de bœuf braisée et crevette géante (extra 9,00\$)

PLAT VÉGÉTARIEN

Chili végétalien au curry, chaudière de maïs à la crème de coco & légumes grillés

OU

Risotto aux champignons portobello

4^e SERVICE (1 CHOIX)

Le Forêt-Noire en verrine

OU

Gâteau au fromage blanc et crème de coco, ananas confit au rhum à la vanille & crumble

OU

Moelleux au chocolat (extra de 3,00\$)

OU

Profiterole, glace à la vanille et sauce au chocolat

OU

Mousse à la framboise & copeaux de chocolat noir

OU

Tarte au citron revisitée

OU

Crèmeux au chocolat praliné & caramel "Dolce de Leche"

MENU 'LATE SNACK'

NACHOS (4,00\$ - 7,00\$/PERSONNE)

Salsa

OU

Tremette froide étagée

OU

Tremette chaude aux épinards et artichauts

POUTINE (8,00\$/PERSONNE)

Bistro West Brome

(Minimum de 35 personnes)

Extra Porc ou canard effiloché

(3,00\$/personne)

PIZZA (7,50\$/PERSONNE)

Individuelle

(Choix de garniture)

TABLE À DESSERTS

Macarons

OU

Choux à la crème

OU

Tire éponge enrobée de chocolat

OU

Truffes au chocolat

OU

Brownies

OU

Cupcakes

2,50\$ l'unité

Frais de coupe de gâteau de 3,00\$/personne

Taxes et services en sus

CONDITIONS DE LOCATION

- Un dépôt de 1 000\$ est exigé pour confirmer la date et est payable à la signature de l'entente.
- Le 2e dépôt correspond à 50% du montant total estimé et est payable 6 mois avant l'événement.
- Dans le cas d'une annulation, les dépôts sont non-remboursables.
- Les choix des plats du menu ainsi que toute modification, tant aux plans de mise en place que pour d'autres détails de l'événement doivent être confirmés au moins 21 jours avant l'événement.
- Le responsable sera facturé pour le nombre d'invités confirmé 72 heures avant la date de l'événement.
- La musique bruyante n'est pas permise après 1h00 du matin dans la salle de réception.
- Le dernier service de boisson s'effectue à 1h00 du matin et la salle de réception ferme à 1h30 du matin.
- Le choix de l'emplacement de la cérémonie doit être confirmé au plus tard à 11h00 le jour du mariage.
- Une dégustation de votre menu mariage est offerte sans frais, pour 2 personnes (sauf le brunch des cantons). Vous serez invités à déguster les entrées, les mets principaux ainsi que votre dessert, s'il y a lieu. De plus, selon le forfait choisi nous vous proposerons de goûter aux vins sélectionnés par notre Sommelière. Des frais de 25\$/personne supplémentaire s'appliqueront (taxes et service en sus).
- Toute boisson alcoolisée consommée sur la propriété doit être achetée à l'Auberge West Brome. Tout contrevenant à cette directive sera expulsé de l'événement ou l'événement sera interrompu à la discrétion du Maître d'hôtel.
- Aucun confetti n'est permis sur les lieux.
- Toute décoration (intérieure et extérieure) doit être préalablement approuvée par la direction de l'hôtel. Celle-ci devra être installée et retirée à la fin de la soirée par l'organisation des mariés.
- Le signataire du contrat est responsable pour tout dégât survenant durant son événement; des frais s'appliqueront pour tout dommage.
- Pour la chambre des mariés, un minimum de 2 nuits d'hébergement est exigé (du 24 juin jusqu'à la fin de semaine de l'Action grâce). La nuit de noce est offerte par l'Auberge, la deuxième nuit est à vos frais.
- La facture finale est à payer à la fin de l'événement.
- Des frais de 150\$ par chambre s'appliqueront pour toute réservation de chambre annulée à moins de 72 heures avant le jour de l'événement, ainsi qu'à toute non-présentation en temps et lieu.
- Les marques place affichant le choix de plats des convives doivent être fournis et installés par l'organisation des mariés.
- Nos frais de location de la salle banquet est de 500,00\$ et inclus :
 - Housses de chaises blanches en coton
 - Nappes blanches
 - Serviettes de tables blanches
 - Micro (avec ou sans fils), amplificateur et 2 haut-parleurs
 - Piste de danse
 - Salle disponible jusqu'à 1h00 du matin

- Terrasse couverte avec vue sur les champs
- Menu pour 0-5 ans gratuit, 6-12 à 25,00\$, 13-17 à 54,00\$/personne
- Menu pour vos fournisseurs au prix de 25,00\$/personne

- Lieux de cérémonie disponible au montant de 290,00\$ incluant :
 - Pergola près du potager
 - Salle grenier au 2^e étage, pour un maximum de 120 personnes
 - Terrasse couverte fermée, pour un maximum de 60 personnes
 - Tapis rouge
 - Chaises martha blanche
 - Micro, lutrin et haut-parleurs
 - Table de signature

- Aucune location de chaises ou de mobilier n'est permise

- Les tarifs sont valides pour les mariages d'un minimum de 50 personnes. Le prix et le contenu des forfaits sont sujets à changements sans préavis. Les tarifs sont établis pour un minimum de 50 invités.

- Nous priorisons seulement 1 mariage par jour sur le site de l'Auberge West Brome



FOURNISSEURS DE SERVICES

FLEURISTE

Au cœur des Saisons
4, rue Maple
Sutton (Québec) JOE 2K0
(450) 538-0388

Bouquet de Knowlton
3, Chemin du Mont-Écho
Knowlton (Québec) JOE 1V0
(450) 242-1622

PÂTISSERIE

Cake Design
194, rue Denison Est
Granby (Québec) J2G 4C3
www.cakegranby.com
(450) 375-0520

Si-petit-soit-il
Mélanie Boulianne
Bromont (Québec)
(514) 914-1158

DJ/ANIMATION

Animation Pierre Arbour
www.animationpierrearbour.com
(514) 608-1612

LOCATION, DÉCORATION & COORDINATION

Le vaisselier
www.levaisselier.com
1-450-534-0586

PHOTOGRAPHE

Lisa Renault Photographie
514-574-5468
<http://lisarenault.com/>

Marie-Ève Lapointe
www.marie-evelapointephotographe.com
info@marie-evelapointephotographe.com
(450) 577-5912

Éric Lajeunesse
1-450-297-0077
www.ericlajeunesse.com

COIFFURE

Blondies Salon de Beauté
Britney Foster
1-450-538-1876