



Un mariage inoubliable



La cache du Lac Champlain le plus bel endroit qui soit pour le plus beau jour de votre vie!

Pourquoi nous choisir...

- ❖ Deux salles de réception pouvant accueillir entre 40 et 216 personnes
- ❖ Possibilité de cérémonie sur place avec vue sur le lac ou sur le golf ou directement sur le bateau de croisière du Lac Champlain
- ❖ Cocktail servi sur une terrasse offrant la vue sur le golf
- ❖ Magnifique emplacement pour la séance photo (jardin, golf et bord de l'eau)
- ❖ Menu personnalisé pour votre événement sur chaque table
- ❖ Menu dégustation pour deux personnes
- ❖ Service d'accompagnement à la planification de votre mariage
- ❖ Aménagement en table ronde incluant nappe, serviette en tissus blanc et autres selon le forfait choisi
- ❖ 56 suites spacieuses offrant un décor contemporain
- ❖ Centre de santé le Noah Spa proposant une gamme de soins détente et esthétique
- ❖ Un certificat cadeau pour les mariés de deux brunch ou deux accès au spa à leur choix

LE MARIAGE EST UN ÉVÉNEMENT INOUBLIABLE ET NOUS SOUHAITONS ÊTRE LES TÉMOINS PRIVILÉGIÉS DE CETTE JOURNÉE MÉMORABLE.

Célébrez votre union à la cache du Lac Champlain, c'est choisir de passer un moment privilégié avec vos invités. Un emplacement unique au bord du magnifique Lac Champlain et du golf, la qualité et une variété des services disponibles sur le site, une table savoureuse inspirée des terroirs mais, surtout, une équipe dévouée, attentive et qui anticipe vos besoins afin de faire de cette journée, la plus belle de votre vie.



Un mariage inoubliable



FORFAIT MARIAGE « TENDRESSE »

- ❖ 1 Cocktail de bienvenue
- ❖ Canapés servis au cocktail (3)
- ❖ Repas 4 services
- ❖ ½ bouteille de vin Robertson au repas
- ❖ Housse de chaise, installation incluse
- ❖ Menu personnalisé pour votre événement sur chaque table
- ❖ Menu dégustation pour deux personnes
- ❖ Nappe, serviette à main en tissus blanc

84\$ par personne

FORFAIT MARIAGE « PASSION »

- ❖ Cocktail de bienvenue style punch à volonté (durée 1h30) ou 2 consommations au verre
- ❖ Canapés servis au cocktail (4)
- ❖ 1 verre de mousseux pour le toast
- ❖ Repas 4 services avec deux choix de plat principaux (quantité d'avance)
- ❖ ½ bouteille de vin Fetzer au repas
- ❖ Housse de chaise, boucle ou bandeau et chemin de table (choix de couleurs), installation incluse
- ❖ Menu personnalisé pour votre événement sur chaque table
- ❖ Menu dégustation pour deux personnes
- ❖ Nappe, serviette à main en tissus blanc

105\$ par personne

Les tarifs en forfait sont par personne, frais de service et taxes en sus.

Menus et tarifs sujets à changements sans préavis.



Un mariage inoubliable



SÉLECTION DE COCKTAIL ET MENU

Cocktail (Un choix)

- Verre de mousseux
- Cocktail style punch (Cosmopolitan, Lotus, Le vert pomme ou Punch au rhum)
- Consommation eu verre : Vin maison, Alcool de base (gin, rhum, Vodka, Jack Daniel's), Bières locales en fût et bouteille, Eau gazéifiée, Boissons gazeuses, Jus (en formule coupon)
- Cocktail non alcoolisé

Canapés (Trois ou quatre choix selon le forfait)

- Liste de choix de canapés froids et chauds de disponible

Soupe ou Salade (Un choix)

- Velouté d'oignon fumé au Brandy de Pomme Michel Jodoin
- Potage cinq courges et pomme Cortland de Dunham
- Crème de champignons sauvages à l'huile de truffe blanche
- Potage du moment et de saison
- Potage Crécy, agrumes et gingembre
- Salade épinards, pommes et raisins avec vinaigrette au miel
- Salade printanière érable et balsamique
- Salade César traditionnelle servi avec bacon et parmesan
- Salade de tomates et bocconcinis et son coulis de Balsamique + 1.75\$
- Salade de fenouils braisés, câpres et Kalamata + 1.75\$
- Salade césar GREG, ½ romaine, parmesan, lardons et porc effiloché + 6.50\$

Entrées froides (Un choix d'entrée chaude ou froide)

- Tartare aux 2 saumons et ses accompagnements
- Duo de chèvre tiède, betteraves, noix/amandes et jeunes pousses
- Bruschetta façon du chef, focaccia, tomates rôties, Shanklish, amandes rôties et réduction de balsamique
- Saumon fumé maison et ses condiments
- Tulipe de cheddar fort et canard fumé maison + 3.50\$
- Panaché de laitue à l'effiloché de canard confit du Lac Brome + 3.50\$
- Chèvre fin aux figues mielleuses et vinaigrette à l'orange + 3.50\$
- Torchon de foie gras et sa fine tarte figue et miel + 6.75\$

Ou

Entrées chaudes

- Feuilleté de champignons sauvages
- Brioche de saumon au beurre blanc
- Tian de légumes à l'Italienne, pesto et ricotta
- Saumon fumé maison sur salade tiède de légumes
- Sauté de crevettes, salsa de mangues + 3.50\$
- Tombée de St Jacques et sa fondue de poireaux + 5\$

Les items avec un supplément sont facturés par personne, frais de service et taxes en sus.



Un mariage inoubliable



Plats Principaux

FORFAIT TENDRESSE : UN CHOIX IDENTIQUE POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE.

UN SUPPLÉMENT DE 4\$ PAR PERSONNE S'APPLIQUE POUR UNE 2^e OPTION DE PLAT DE RÉSISTANCE.

- Filet de truite des Bobines à l'érable
- Pavée de saumon en croûte d'épices
- Macreuse de bœuf braisé avec sauce aux poivres
- Osso Bucco de porc sauce tomatée
- ½ poulet de Cornouaille avec sauce aux poivres
- Suprême de volaille d'Ascot Corner au chèvre et tomates séchées
- Cuisse de canard confite du Lac Brome
- Carré de cochonnet grillé sauce vin rouge
- Médallions de filet de porc, chutney aux canneberges et 3 trois fromages québécois
- Jarret d'agneau sauce au vin rouge +3.50\$
- Médallions de wapiti de Dunham grillés, sauce aux petits fruits + 3.50\$
- Cerf rouge de Boileau, moutarde de bleuets et sauce baies de genièvres + 3.50\$
- Poêlée de noix de St-Jacques parfumée à l'orange + 3.50\$

**Les quantités EXACTES des deux plats principaux doivent nous être transmises au plus tard 10 jours avant votre événement. Vous devrez, le jour même, identifier le choix de chaque convive à l'aide d'un marque-place afin de faciliter le service et le bon déroulement de votre événement.

Accompagnements (DEUX CHOIX DISPONIBLES ET ILS SERONT LES MÊMES POUR TOUS LES INVITÉS)

- Pomme de terre Dauphinoise
- Pomme de terre Duchesse
- Pomme de terre en purée, ail confit, roquette
- Pomme de terre Rösti au gras de canard
- Purée de pomme de terre douce à l'érable
- Riz basmati aux légumes frais
- Risotto crème et parmesan
- Gâteau de polenta
- Julienne de légumes du marché
- Medley de légumes de saison
- Asperges fraîches
- Légumes racines braisés

Desserts (Un choix)

- Assiette de petits fours sucrés fait maison (3)
- Tarte fine aux pommes McIntosh et caramel
- Crème brûlée à l'érable
- Crème brûlée à l'orange
- Gâteau chocolat, chocolat, chocolat et chocolat
- Tulipe vanillée au chocolat, basilic et piment d'Espelette
- Croustillant au Mascarpone

*La coupe du gâteau et le service peut se faire sans frais en remplacement du dessert. Le gâteau sera servi avec un coulis de saison et une décoration.



Un mariage inoubliable



MENU POUR ENFANT

(UN CHOIX IDENTIQUE SERVI POUR LES 12 ANS ET MOINS)

Salade ou Potage du moment (identique au menu adulte)

- Spaghetti sauce tomates
- Pizza
- Doigts de poulet et frites

Dessert (identique au menu adulte)

Jus ou lait

15\$ par enfant 5-12 ans

Gratuit pour les enfants de 4 ans et moins

Tarif par enfant, service et taxes en sus

MENU POUR PROFESSIONNEL

Un plat principal (identique au menu établi pour les invités)

27\$ par professionnel, service et taxes en sus

Option de fin de soirée

- Bar à poutine sauce BBQ **9\$/pers.*** ajouté des hot dogs +2.00\$ ou ajouté du canard +3.00\$
- Bar à pizza (1 ½ par pers.) **9\$/pers.***
- Fondue de chocolat et fruits **9\$/pers.*** Prévoir la location de la fontaine à 50.00\$ ou plus
- Buffet de fin de soirée traditionnelle **8\$/pers.*** (sandwich, salade macaroni, croustilles, méli-mélo)
- Table à dessert (3 mignardises par personne) **8\$/pers.***
- Panier de chips ou bretzel **5\$/chaque**
- Panier de plantins frits **4.50\$/chaque**
- Panier de peanuts (500gr) **11\$/chaque**
- Bar à café Nespresso **5\$/pers.***
- Silex de café (10 tasses) **18\$/chaque**
- Coupe du gâteau de mariage en soirée **3.50\$/pers.***

Service et taxes en sus

*Sous forme de buffet, minimum de 20 personnes

Pour toutes vos demandes, pour des ajouts ou des modifications, n'hésitez pas à contacter notre service de coordination.



Un mariage inoubliable



Cérémonie sur place ou sur le Lac Champlain

La cache du Lac Champlain est heureuse de vous offrir la possibilité de célébrer votre cérémonie sur place. Différentes options s'offrent à vous, sur un espace gazonné face au Lac Champlain, sur un espace gazonné face au golf, sur la terrasse près du golf ou même directement sur l'eau avec le bateau de croisière. Tarifs selon l'emplacement.



Cérémonie sur place vue sur le golf

Frais de 250.00\$, chaises incluses jusqu'à 90 pers. avec table de signature.
Frais de 300.00\$, chaises incluses pour 91 pers. et plus avec table de signature.

Cérémonie sur place vue sur le Lac Champlain

Frais de 300.00\$, chaises incluses jusqu'à 90 pers. avec table de signature.
Frais de 350.00\$, chaises incluses pour 91 pers. et plus avec table de signature.

Cérémonie sur le bateau de croisière sur le Lac Champlain

Privée pour votre groupe seulement, le pont supérieur est couvert pour les intempéries.
Capacité maximale sur le pont supérieur est de 90 personnes assises et de 20 personnes debout à l'arrière.

1 heure, Frais de 800.00\$, 90 chaises incluses maximum avec table de signature.
2 heures, Frais de 1 500.00\$, 90 chaises incluses maximum avec table de signature.

Pour tous les emplacements, la décoration est laissée à votre discrétion.

Les prix sont plus taxes et sujets à changement sans préavis.



Un mariage inoubliable



HÉBERGEMENT

La cache du Lac Champlain est un hôtel 4 étoiles qui vous propose 56 unités dont 4 suites exécutives. Les chambres au design recherché sont spacieuses. Elles sont également très lumineuses et offrent la vue sur le lac ou sur le golf, et ce, à partir de votre balcon privé. L'hôtel est directement situé sur les rives du Lac Champlain.

Peu importe la saison, le paysage est sublime! La cache du Lac Champlain vous offre une qualité d'hébergement supérieure. Offrez-vous un endroit raffiné, élégant et luxueux dans lequel vous pourrez relaxer en toute tranquillité...

Hébergement pour les mariés

C'est avec plaisir que nous offrons gracieusement une nuitée en Suite Junior aux futurs mariés pour la nuit de noce (si vous confirmez plus de 100 adultes au repas). Si vous désirez vous surclassez dans une suite exécutive, un tarif spécial de 75.00\$ vous est offert.

Si vous êtes 99 adultes et moins, un tarif préférentiel de 75\$ pour une suite junior ou à 150\$ pour une suite exécutive vous sera offert.

De plus, nous offrons un certificat cadeau pour deux accès au Noah spa ou deux brunchs du dimanche, au choix des mariés.

Hébergement pour les invités

Nous pouvons faire un bloc de chambre pour vos invités en réservation individuelle. Un tarif de groupe est disponible sur demande selon la date.

Suite junior

Offrez-vous le confort inégalé grâce aux chambres les plus spacieuses de la région. 3 types de chambres sont disponibles (1 lit king ou 1 lit king et sofa lit ou 2 lits queen)

- Superficie de 500 pi² avec plancher de bois franc
- Balcon avec vue sur le lac Champlain ou sur le golf
- Coin séjour avec sofa en cuir
- Salle de bain privative avec douche et/ou bain-douche
- Téléviseur à écran plat
- Table de travail avec chaise ergonomique
- WiFi sans frais
- Mini-bar, Radio-réveil
- Cafetière Nespresso
- Téléphone avec appels locaux sans frais





Un mariage inoubliable



Suite Exécutive

Spacieuse, invitante et fonctionnelle, notre suite propose les mêmes commodités que la suite junior plus :

- Aménagement à aire ouverte de 700 pi² avec vue sur le lac Champlain
- Salle de séjour avec sofa
- Salle de bain avec baignoire et grande douche
- Articles d'accueil de qualité supérieur
- Table de conférence pouvant accueillir 6 personnes



Noah Spa

Le Noah Spa vous propose un moment de paix qui revitalisera le corps et l'esprit. Un endroit tout désigné pour vous offrir une expérience hors du commun à vos invités et vous avant le grand jour. Notre centre de santé offre une gamme de soins et un concept de bassin eaunergique, unique au Canada.

Plusieurs forfaits disponibles pour les mariés, les demoiselles et garçons d'honneur. Également vos invités peuvent l'ajouter à leur séjour pour un frais supplémentaire. Informez-vous !





Un mariage inoubliable



Politiques

Salle de réception

Pour avoir droit à la salle de réception sans frais, un minimum de revenu doit être atteint. S'il n'est pas atteint un frais de salle sera applicable.

Champlain A ou B

Minimum de revenu requis avant taxes et service incluant les consommations au bar vendues durant la soirée.

Si le minimum n'est pas atteint, le frais de salle est de 350.00\$ plus taxes.

Champlain AB

Minimum de revenu requis avant taxes et service incluant les consommations au bar vendues durant la soirée.

Si le minimum n'est pas atteint le frais de salle est de 550.00\$ plus taxes.

Nombre d'invités et ajout au contrat

Le client s'engage à confirmer à La cache du lac Champlain le nombre d'invités attendus dix (10) jours précédant la réception. Le nombre peut être modifié jusqu'à maximum 72 heures avant le mariage. Si le nombre d'invités présents la journée de la réception s'avérait inférieur à celui réservé, La cache du lac Champlain facturera ce minimum garanti. La cache du lac Champlain s'engage à préparer un nombre de couverts équivalant à 3 % supplémentaire du nombre précédemment confirmé.

Le client s'engage à payer à La cache du lac Champlain tout ajout sur place confirmé par les responsables de la soirée et qui n'avaient pas été mis au contrat à l'avance.

Boissons alcoolisées et nourritures

Toutes boissons et nourritures consommées sur les lieux doivent être fournies par La cache du lac Champlain sous peine d'expulsion du groupe. À l'exception du bar à bonbons et du gâteau de noce qui peuvent être fournis par le client.

Frais de service

Les frais de 15% de service seront appliqués à tous les prix mentionnés sur la nourriture et la boisson ainsi que toutes les taxes alors applicables. Pour les autres frais (location de salle, sonorisation, SOCAN, etc.) s'ajouteront les taxes alors applicables.



Un mariage inoubliable



Modalités de paiement

Pour la réservation d'une salle avec repas, un dépôt de 25 % du coût estimatif est exigé lors de la signature du contrat.

Un deuxième dépôt de 50% du coût approximatif sera demandé un mois avant le mariage. Il est entendu que le paiement final de tous les coûts engendrés par cette réception sera payable 24 heures avant l'événement à La cache du lac Champlain. Aucune facturation ne sera possible. Le client pourra alors régler ces frais par virement bancaire, paiement direct, carte de crédit ou chèque certifié.

Si le mode de paiement par virement bancaire vous intéresse, veuillez noter que ledit paiement devra être encaissé par La cache du lac Champlain au plus tard dix (10) jours avant la date de la réalisation de votre réception.

Nous vous ferons parvenir un estimé des coûts 10 jours avant l'événement avec votre confirmation du nombre de personne lors de la planification.

Tous frais supplémentaires encourus le jour de l'événement seront payables au départ par carte de crédit ou paiement direct.

SOCAN

Si vous engagez un service de disco mobile ou un orchestre pour l'animation musicale au cours du souper et/ou de la soirée, vous devez prévoir des frais qui seront versés à la SOCAN, Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique, pour l'exécution publique d'œuvres musicales. Ce contrat est régi par l'article 50 paragraphe 8 de la Loi sur les droits d'auteur.

Avec danse :

Salle Champlain A ou B :	1 à 100 personnes	44.13\$ \$ + taxes
Salle Champlain :	101 à 200 personnes	63.49\$ + taxes

Sans danse :

Salle Champlain A ou B :	1 à 100 personnes	22.06 \$ + taxes
Salle Champlain :	101 à 200 personnes	31.72\$ + taxes

*Prix sujet à changement sans préavis