

HÔTEL  SUITES

LE DAUPHIN

DRUMMONDVILLE



Crédit photo : Laurie Dupuis

MARIAGES 2025-2026



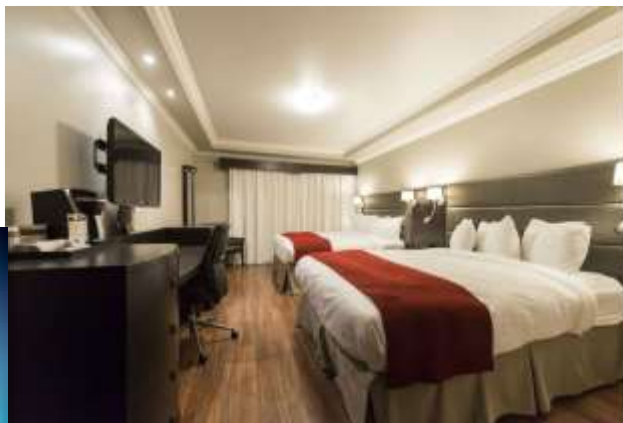


Célébrez votre mariage à l'Hôtel et Suites Le Dauphin entourés de vos familles et amis.

Nous sommes situés au Centre-du-Québec, l'endroit idéal pour organiser un mariage, à mi-chemin entre Montréal et Québec. Nos salles peuvent accueillir de 20 à 400 personnes.

Nos 121 chambres et suites vous permettront, à vous ainsi qu'à vos invités, de vivre pleinement ce grand moment.

Soyez assurés que notre personnel qualifié se fera un plaisir de rendre cette journée inoubliable!



FORFAITS MARIAGE

SIMPLICITE

- 👑 Repas gastronomique trois services
- 👑 Salle de réception

43 \$

Enfant : 17 \$

OUI, JE LE VEUX !

- 👑 1 verre de punch sans alcool
- 👑 Repas gastronomique trois services
- 👑 Salle de réception

46 \$

Enfant : 20 \$

LUNE DE MIEL

- 👑 1 verre de punch alcoolisé
- 👑 1 verre de vin maison rouge ou blanc
- 👑 Repas gastronomique trois services
- 👑 Salle de réception
- 👑 Une nuitée en chambre à 1 très grand lit pour les mariés
(minimum de 75 personnes confirmées)

56 \$

Adolescent : 51 \$
Enfant : 22 \$

PASSION

- 👑 1 verre de punch alcoolisé
- 👑 2 verres de vin maison rouge ou blanc
- 👑 Repas gastronomique quatre services
- 👑 Salle de réception
- 👑 Une nuitée en chambre à 1 très grand lit pour les mariés
(minimum de 75 personnes confirmées)

67 \$

Adolescent : 58 \$
Enfant : 29 \$

ROMANCE

- 👑 2 verres de Kir Dauphin
- 👑 2 verres de vin maison rouge ou blanc
- 👑 Canapés froids en apéro (sélection du Chef, 3 bouchées par personne)
- 👑 Repas gastronomique quatre services
- 👑 Salle de réception
- 👑 Nuitée en chambre supérieure, très grand lit, pour les mariés
(minimum de 75 personnes confirmées)

79 \$

Adolescent : 69 \$
Enfant : 40 \$

POUR LE MEILLEUR

- 👑 2 verres de vin mousseux
- 👑 2 verres de vin maison rouge ou blanc
- 👑 Canapés chauds en apéro (sélection du Chef, 4 bouchées par personne)
- 👑 Repas gastronomique cinq services
- 👑 Salle de réception
- 👑 Nuitée en suite avec un très grand lit et petit-déjeuner pour les mariés
(minimum de 75 personnes confirmées)

92 \$

Adolescent : 76 \$
Enfant : 48 \$

Tarifs affichés par personne. Adolescents : 12 à 17 ans, menu sans alcool. Enfants : 11 ans et moins, menu enfant et sans alcool. Service et organisation (18%) et taxes en sus. Les prix sont sujets à changement sans préavis.



MENU BANQUET

INCLUS AUX FORFAITS PASSION, ROMANCE ET POUR LE MEILLEUR

Une (1) 1re entrée identique pour tous

Potage du moment

INCLUS AUX FORFAITS SIMPLICITE, OUI, JE LE VEUX !, LUNE DE MIEL, PASSION, ROMANCE ET POUR LE MEILLEUR

Sélection d'une (1) entrée parmi les choix suggérés

Potage du moment

Mesclun et trio de légumes croquants, vinaigrette crémeuse romarin et vin blanc

Terrine de gibier aux fruits, oignons caramélisés et croûton

Carpaccio de betteraves, ricotta, crumble de citrouille et pavot

Extra 4 \$

Bocconcini et tomates cerises, pesto d'herbes fraîches

Étagé de canard confit effiloché sur lit de salade de chou rouge marinée et canneberge

Extra 4 \$

Fleur de salami sur mesclun, oignons et olives marinées, vinaigrette Dijon à l'ancienne

INCLUS AUX FORFAITS SIMPLICITE, OUI, JE LE VEUX !, LUNE DE MIEL, PASSION, ROMANCE ET POUR LE MEILLEUR

Sélection d'un maximum de deux (2) plats principaux pour tous, parmi les choix suggérés*

☉ Tofu général tao, huile de sésame grillé, oignons verts & légumes sautés	Inclus
☉ Filet de porc, sauce bleuets et balsamique, purée de pommes de terre et légumes (3) de saison	Inclus
☉ Poitrine de poulet Voltigeurs, ail et romarin, sauce aux pommes et cidre, purée de pommes de terre et légumes (3) de saison	Inclus
☉ Pavé de saumon rôti (170g), sauce crémeuse à l'estragon, purée de patates douces et légumes (2) de saison	Extra 6 \$
☉ Bavette de bœuf (180g), sauce aux poivres (cuisson médium), purée de pommes de terre et légumes (3) de saison	Extra 13 \$
☉ Mignon de bœuf(180g), sauce au cognac (cuisson médium), purée de pommes de terre et légumes (3) de saison	Extra 40 \$

* La sélection de deux (2) choix de plats principaux sans frais supplémentaires est possible lorsque l'événement a lieu entre la mi-juin et la fête du Travail. Les quantités pour chaque plat devront être confirmées 14 jours à l'avance.

INCLUS AU FORFAIT POUR LE MEILLEUR

Sorbet digestif (sans alcool)

INCLUS AUX FORFAITS SIMPLICITE, OUI, JE LE VEUX !, LUNE DE MIEL, PASSION, ROMANCE ET POUR LE MEILLEUR

Sélection d'un (1) dessert identique pour tous, parmi les choix suggérés

Brownies et coulis de caramel salé

Tarte au sucre du Globe

Profiteroles (3) à la crème, duo de coulis caramel fleur de sel et chocolat

Gâteau au fromage Oreo (Extra 3 \$/ pers.)

Croustillant à la mousse au chocolat

Gâteau chocolat fondant (Extra 3 \$/ pers.)

Gâteau délice au sucre à la crème

Salade de fruits frais

Gâteau aux carottes OMG (Extra 3 \$/pers.)

Café, thé, tisane

En raison des changements de saisons et des enjeux d'approvisionnement, certains aliments et/ou sauces pourraient être remplacés sans préavis.

Tarifs affichés par personne.

Service et organisation (18%) et taxes en sus. Les prix sont sujets à changement sans préavis.



MENU ENFANT

INCLUS AUX FORFAITS OUI , JE LE VEUX !, PASSION, ROMANCE ET POUR LE MEILLEUR

Une entrée itendique pour tous

Crudités et trempette

INCLUS AUX FORFAITS PASSION, ROMANCE ET POUR LE MEILLEUR

Une 2^e entrée itendique pour tous

Potage

INCLUS AUX FORFAITS OUI , JE LE VEUX !, PASSION, ROMANCE ET POUR LE MEILLEUR

Sélection d'un (1) plat principal identique pour tous, parmi les choix suggérés

Pépites de Mac & Cheese frit

Pâtes aux saucisses de poulet *Voltigeurs* à la méditerranéenne

Demi-poitrine de poulet *Voltigeurs*, sauce barbecue, accompagnements de saison

Filets de poulet panés (2), légumes et frites maison

INCLUS AUX FORFAITS OUI , JE LE VEUX !, PASSION, ROMANCE ET POUR LE MEILLEUR

Un (1) dessert identique pour tous

Même dessert que les adultes

Jus ou lait

👑 Possibilité de service d'un repas entièrement sans gluten sur demande

En soirée :

👑 Service de votre gâteau de noce avec coulis de fruits ou de crème anglaise (3.50\$ par personne)

👑 Service de votre gâteau de noce avec coulis de fruits ou de crème anglaise et café, thé ou tisane (6\$ par personne)

Inclus avec votre forfait

👑 Suivi personnalisé pour l'organisation de votre mariage

👑 Service d'un Maître d'hôtel lors de votre réception de mariage

👑 Salle de réception



Crédit photo : Laurie Dupuis



Tarifs affichés par personne.

Service et organisation (18%) et taxes en sus. Les prix sont sujets à changement sans préavis.



SERVICES ADDITIONNELS

Canapés froids et chauds*

30 \$ la douzaine

Minimum de 4 douzaines par sorte de canapés « au choix du chef »

*Pour de plus amples suggestions de canapés, nous vous invitons à consulter notre fiche « Canapés et Menu Coquetel »

Sorbet digestif (floater) (pré-dessert)



Choisissez votre saveur de glace ou sorbet :

Framboise, citron-lime, mangue, glace à la vanille, etc.



Choisissez votre liquide :

Eau pétillante San Pellegrino ou Eska

6 \$

Moût de pomme

6 \$

Vin mousseux Clos Amador, Cava Brut reserva (Espagne)

9 \$

Poutine Globe-Trotter

Certaines conditions s'appliquent

9 \$

Sélection de fromages fins, fruits séchés, noix et raisins

9,50 \$

Plateau en centre de table à partager

75 g de fromage/pers.

Collation composée - Fin de journée

13,50 \$

Assiette de légumes croquants avec trempette (75g), fromage cheddar (50g), bol de nachos accompagné de salsa et guacamole

Items à la carte

Café (décaféiné sur demande), thé, tisane et infusion3,50 \$ par pers.

Jus d'orange ou de pomme, format de 300ml.....3 \$ l'unité

Boisson gazeuse régulière et/ou diète3 \$ l'unité

Eau pétillante (250ml).....3 \$ l'unité

Mini-viennoiseries (croissants, danoises, chocolatines) 24 \$ la douzaine

Muffin 30 \$ la douzaine

Biscuits moelleux 15 \$ par douzaine

Pain aux bananes2.25\$ la tranche

Desserts variés (3 bouchées par personne)4,50 \$ par pers.

Fruits frais tranchés (en plateau à partager)4,50 \$ par pers.

Légumes croquants et trempette (75g par pers. plateau à partager, min de 10 pers.)4 \$ par pers.

Assortiment de noix (bol de 200 gr, exemple : bbq fumé / sucré-salé / arachides salées) 5 \$ le bol

Assortiment de fromage cheddar (50 gr par personne, plateau à partager)5 \$ par pers.

Assortiment de fromages fins (75 gr par personne, plateau à partager)9,50 \$ par pers.

Croustilles nature ou BBQ (bol de 360 gr) 9 \$ le bol

Bretzel (panier de 300 gr)10.75\$ le panier

Nachos, salsa et guacamole (bol de 300 gr).....5 \$ par pers.

Pop corn et assaisonnements3 \$ par pers.

Sucrerie en pot Mason.....3,50 \$ l'unité

Tarifs affichés par personne.

Service et organisation (18%) et taxes en sus. Les prix sont sujets à changement sans préavis.



STARBUCKS BREUVAGES (Commandes par tranche de 10 personnes)

Refresher

Limonade, fraises et açai4,40 \$ par pers.
Limonade, mangue et fruits du dragon4,40 \$ par pers.
Limonade, ananas et fruit de la passion4,40 \$ par pers.

Pink Lemonade

Composée de sirop de framboise, limonade et base fraises et açai3,40 \$ par pers.

Limonade et fruits du dragon

Composée de sirop de framboise, limonade et fruits du dragon séchés3,40 \$ par pers.

Thé passion limonade

Composée de sirop classique, limonade et base thé Passion Tango3,90 \$ par pers.

Thé vert glacé

Composée de sirop classique et base thé vert3,70 \$ par pers.
En option : ajout d'un arôme au choix (framboise, vanille ou menthe) extra 1 \$ par pers.

Café glacé

Composée de sirop classique, lait 2% et café3,70 \$ par pers.
En option : ajout d'un arôme au choix (vanille, noisette, caramel ou caramel noix) et cassonade ...extra 1 \$ par pers.

Café infusé à froid - Avec toute l'intensité de l'espresso

Composée de sirop classique, lait 2% et Cold Brew (café infusé à froid)4,40 \$ par pers.
En option : ajout d'un arôme au choix (vanille, noisette, caramel ou caramel noix) et cassonade ...extra 1 \$ par pers.



Tarifs affichés par personne.

Service et organisation (18%) et taxes en sus. Les prix sont sujets à changement sans préavis.



NOS RÉFÉRENCES

👑 ANIMATION/ ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS

Animation Sélect

514-781-7291

selectanimation.com/fr

info@animationselect.com

Productions Yaz

819-372-6902

prodyaz.com

info@prodyaz.com

Yannick Rochette

819-314-1942

y_rochette@hotmail.com

Animation Belle Bête

819-818-7805



Animation Belle Bête

Événements illimités

819-821-1436

evenementsillimites.ca

evenementsillimites@hotmail.ca

👑 VIOLONISTE

David Croteau

819-477-3241

👑 PIANISTE, TRIO JAZZ, VIOLONISTE

François de Grandpré

819-397-4640

fdegrandpre@etude.ca

bur.819-478-3330 #267

👑 SPECTACLE DE DANSE

Mackinaw

819-477-3066

mackinaw.qc.ca

info@mackinaw.qc.ca

👑 MUSIQUE LIVE

All you can beat

819-472-3499



All you can beat

Gueules de bois

819-473-4820

gueulesdebois.ca

Les Productions France Amérique Inc.

Jerry Jeanson

819-473-2655

lesproductionsfranceamerique@hotmail.com

👑 GÂTEAU ET SUCRERIES

Pâtisserie Boulangerie Ludovic

819-477-7131



Boulangerie-Pâtisserie Chez Ludovic

pierreanny@bellnet.ca

Création Gâteau Caro

450-502-4274



Creationgateaucaro

carole17proulx@gmail.com

Les Pâtisseries et Crèmerie Mini

819-857-1604



Les Pâtisseries et Crèmerie Mini

patisseriesetcremeriemini@hotmail.com

Biscuiterie Anny

819-396-2753



Biscuiterie Anny



NOS RÉFÉRENCES (SUITE)



DÉCORATION | AGENCE ÉVÉNEMENTIELLE

Le Grenier de Mélanie

819-470-8094



Le Grenier de Mélanie

grenierml@hotmail.com

Créations McKaig

819-473-4292

creationsmckaig.com

josee.mckaig@hotmail.com

Simplement Ambiance

819-818-2660



Simplement Ambiance

mc.sevigny@simplementambiance.ca

Rominart inc.

514-378-2014



Rominart.inc

contact@rominart.com

Decoralium

819-376-4676

decoralium.com

info@decoralium.com

Bleu Créateur Événementiel

819-701-8194



Bleu – Créateur événementiel

www.bleucreateur.ca

Vivaproduct

514-658-8484

www.vivaproduct.ca

info@vivaproduct.ca

MC Dumaine

450-230-5403



MC Dumaine – Décoration intérieure

mc.dumaine@hotmail.com

Amusements Drummond

819-396-3768

editionsmelonic.com

amusementdrummond@bellnet.ca



PHOTOMATON

La boîte à Grimace

819-478-4418

laboiteagrimace@hotmail.com

Le Groupe Décoralium

514 448-0902

decoralium.com/photobooth/

PIXMATON

819 758-7536

pixmaton.com/

info@pixmaton.com



PHOTOGRAPHE

Studio Iziimage

819-479-8684

studioiziimage.com

info@mrphoto.ca

Catherine Loranger, photographe

819-816-1200

catherineloranger.com/

Julie Allard Photographie



Julie Allard Photographie

julie.allard3@hotmail.fr

julieallardphotographie.com

Laurie Dupuis Photographie



Laurie Dupuis Photographie

lauriedupuis0@gmail.com



VIDÉASTE

MKT Brown

819 314-8488

dominicbrown.ca

dominic@brown.work



Brown MKT



CÉLÉBRANT

Les Célébrations Prestige

819-818-7805



Doum Boisclair

doumboisclair@gmail.com

Célébrant FSEV

450-471-2111

celebrantsmariage.ca



NOS RÉFÉRENCES (SUITE)



FLEURISTE

Rose Drummond

819-474-3488

rose.ca

info@rose.ca

Fleuriste Bergeron

819-477-4700

fleuristebergeron.com

info@fleuristebergeron.com

Tes fleurs

819-850-9666

tesfleurs.ca

Fleuriste Terre Nature

819-479-0837

Terre Nature Inc.

Atelier Floral Meraki

819-850-4746

Atelier floral Meraki
atelierfloralmeraki.com

info@atelierfloralmeraki.com



ET PLUS ENCORE...

Boutique Buropro

819-478-7878

buroprocitation.ca/

Trip Voyage Agathe Leclerc

819-477-8383

Coiffure Panache

819-850-3774

Panache coiffure

Bijouterie Lampron

819-471-5111

bijouterielampron.com/

info@bijouterielampron.com

Amusement Drummond

819-396-3768

Émilie Lainesse – Artiste maquilleuse

(819) 350-0575

Les Conseils d'Émilie
lesconseilsdemilie.com

emilainesse@hotmail.com

GJ Mariage – Robes et accessoires

819-806-6454

gjmariage.com

info@gjmariage.com

Aiguille et Bouton d'Or - Robes

819-469-7659

aiguille-et-bouton-dor.myshopify.com



Crédit photo : Laurie Dupuis



Crédit photo : Marc-André Quenneville



VOTRE MARIAGE SERA MEMORABLE!

Date de notre mariage : _____

Lieu du mariage : _____

Nom du lieu (civil ou église) : _____

Heure de la cérémonie : _____

Nombre de personnes estimés :

Adultes : _____

Adolescents (12 à 17 ans) : _____

Enfants (11 ans et moins) : _____

Personnes à mobilité réduite : _____

Invités en soirée : _____

Allergies ou restrictions alimentaires ? _____

Besoins en hébergement :

Nombre de chambres : _____ Type de chambre : _____

Est-ce que les mariés se préparent à l'hôtel ? _____ Heure : _____

Déjeuner le lendemain ? Heure : _____ Nombre de personnes : _____

Préparer une liste des points qui vous tiennent le plus à cœur lors de votre soirée :



CONTACTS ET REFERENCES

Choisir les faire-part et les envoyer 5 mois avant l'événement.
Demander un retour de réponse 2 mois avant l'événement.

Animation : Maître de cérémonie, orchestre, DJ ? _____

Arrêts de service durant le repas ? _____

Photographies : _____

Fleuriste : _____

Bouquet de la mariée, filles d'honneur, bouquetière, parents et grands-parents, centre de table pour la table d'honneur et centres de table des invités

Gâteau de noce : _____

La livraison du gâteau de noce doit se faire la journée même de l'événement.

Décoration (choisir un thème) : _____

Centres de table : _____

Serviettes à mains : _____

Nappes : _____

Corbeille nuptiale : _____

Livre de signatures : _____

Marque-places : _____

Confettis (\$ nettoyage) ou autres : _____

Choix du cadeau des invités : _____

Penser à un cadeau pour les enfants, pour les occuper durant le repas

Doit-on réserver un stationnement à l'avant? _____ Nombre de voitures? _____

CONSEIL : Préparer une trousse de dépannage : Bas, fixatif, vernis à ongle, fil, aiguilles et autres !



LE BANQUET

Choix du forfait : _____

**Compter les animateurs et photographe dans le nombre de repas (table à part)*

Choix du menu :

Cocktail : _____

Canapés : _____

Entrée : _____

Plat principal : _____

Dessert : _____

5^e service : _____

Service du gâteau de noce : _____

Collation en soirée ? _____

Choix du vin : _____

Bar ouvert ? _____

Autres consommations offertes ? _____

Vestiaire (si hiver) ? _____

Plan de salle : Nombre de tables : _____ Nombre d'invités par table : _____

Table d'honneur : Forme : _____ Endroit : _____

Nombre de personnes de chaque côté : _____



DEROULEMENT DE VOTRE SOIREE

Montage et décoration de la salle

Décor de salle - Heure planifiée : _____ Par qui? _____

Arrivée des invités (Cocktail) - heure planifiée : _____

Transfert des invités vers la salle du banquet – heure planifiée : _____

Arrivée des mariés - heure planifiée : _____

Ligne d'honneur (les félicitations) - heure planifiée : _____

La présentation des mariés et de la table d'honneur – heure planifiée : _____

Le vin d'honneur - Offert par : _____

Service du repas – heure planifiée : _____

Allocutions, discours ? _____

Invités en soirée - heure planifiée : _____ Nombre : _____

Service du gâteau de noce - heure planifiée : _____

Collation en soirée – heure planifiée : _____

L'ouverture de la danse - heure planifiée : _____

Fin de la soirée (arrêt de la musique) - heure planifiée : _____

Démontage de la salle - heure planifiée : _____

Notes :

Pour nous joindre :

Téléphone : 819-478-4141 / 1 800 567-0995

ventes@le-dauphin.ca

www.le-dauphin.com

