

Mariage

2018 - 2019



Crédit photo : Marc-André Quenneville



HÔTEL  SUITES

LE DAUPHIN

DRUMMONDVILLE

Venez célébrer 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 de Montréal et Québec. Nos salles peuvent accueillir de 20 à 400 personnes.

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



Forfait mariage Oui, je le veux!

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

40.00\$ par adulte (18 ans et +)
35.75\$ par adolescent (12-17 ans, sans alcool)
18.00\$ par enfant (4-11 ans, menu enfant)
Gratuit pour les bébés 0 à 3 ans, menu enfant
*service et organisation et taxes en sus

Souper banquet trois services

Entrées 1 sélection parmi les choix suggérés

Salade mesclun, concombres, canneberges, chip d'échalotes sèche, vinaigrette citron herbes
Quartier de salade romaine, lardons, croûtons et vinaigrette crémeuse
Potage du moment
Terrine de canard et orange, croûton au romarin

Plats principaux 1 sélection parmi les choix suggérés

Poitrine de poulet rôtie, herbes de provence, salsa de tomate, poivrons et mangue
Poitrine de poulet grillé, sauce crème et pesto
Steak de longe de porc Nagano (180g) grillé, sauce pomme et érable
Filet de porc (170g), rub espresso, fond de veau réduit

** Si vous désirez deux (2) choix de plats principaux : prévoir 3.50\$ supplémentaire, plus taxes et services, par personne.
Les quantités pour chacun devront être confirmées 14 jours à l'avance.
**Possibilité de service d'un repas entièrement sans gluten sur demande

Desserts 1 sélection parmi les choix suggérés

Salade fruits, sirop de menthe
Profiteroles (3), caramel maison, petits fruits
Gâteau chocolat brownies, coulis de fraises

Café, thé, tisane, lait

Forfait mariage Passion

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

50.00\$ par adulte (18 ans et +)
39.75\$ par adolescent (12-17 ans, sans alcool)
18.00\$ par enfant (4-11 ans, menu enfant)
Gratuit pour les bébés 0 à 3 ans, menu enfant
*service et organisation et taxes en sus

Souper banquet quatre services

Entrées 1 sélection parmi les choix suggérés

Salade mesclun, concombres, canneberges, chip d'échalotes sèche, vinaigrette citron herbes
Salade de juliennes de légumes, roquette et vinaigrette au cidre
Quartier de salade romaine, lardons, croûtons et vinaigrette crémeuse
Terrine de canard et orange, croûton au romarin

Potage

Potage du moment

Plats principaux 1 sélection parmi les choix suggérés

Saumon rôti, salade tiède de fenouil et pamplemousse
Poitrine de poulet rôtie, herbes de provence, salsa de tomate, poivrons et mangue
Poitrine de poulet grillé, sauce crème et pesto
Steak de longe de porc Nagano (180g) grillé, sauce pomme et érable
Filet de porc (170g), rub espresso, fond de veau réduit
Brochette de bœuf en croûte d'épices, sauce au poivre

** Si vous désirez deux (2) choix de plats principaux : prévoir 3.50\$ supplémentaire, plus taxes et services, par personne.

Les quantités pour chacun devront être confirmées 14 jours à l'avance.

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

Desserts 1 sélection parmi les choix suggérés

Salade fruits, sirop de menthe
Profiteroles (3), caramel maison, petits fruits
Gâteau vanille et framboises, crumble de framboises
Gâteau chocolat brownies, coulis de fraises

4 Café, thé, tisane, lait

***Les prix sont sujets à changements sans préavis



Forfait mariage La 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 coquetel et salle de réception

Une nuitée en chambre supérieure à 1 très grand lit pour les mariés (*minimum de 75 personnes confirmées*)

60.00\$ par adulte (18 ans et +)

48.25\$ par adolescent (12-17 ans, sans alcool)

23.75\$ par enfant (4-11 ans, menu enfant)

Gratuit pour les bébés 0 à 3 ans, menu enfant

*service et organisation et taxes en sus

Forfait mariage 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 coquetel et salle de réception

Une nuitée en suite à 1 très grand lit et petit-déjeuner pour les mariés (*minimum de 75 personnes confirmées*)

69.00\$ par adulte (18 ans et +)

55.50\$ par adolescent (12-17 ans, sans alcool)

25.00\$ par enfant (4-11 ans, menu enfant)

Gratuit pour les bébés 0 à 3 ans, menu enfant

*service et organisation et taxes en sus

Souper banquet quatre services

(1 choix par service inclus au forfait)

Entrées - 1^{er} service : Faire 1 sélection parmi les choix suggérés

Les entrées froides

Salade mesclun, concombre, canneberges et avec chip d'échalotes sèches avec une vinaigrette citron et herbes
Quartier de salade romaine, lardons, croûtons et vinaigrette crémeuse
Carpaccio de betteraves avec pacanes et féta
Terrine de canard et orange, croûton au romarin
Étagé de salade de choux, gingembre, sésame et confit de canard

Les entrées gourmandes

Plateau de charcuteries à partager (100gr par personne) (extra 2.00\$ par personne)
Gravlax de truite, fenouil et artichauts (extra 3.00\$ par personne)

Potages – 2^e service : Faire 1 sélection parmi les choix suggérés

Potage du moment
Potage de carotte et patate douce aromatisée au gingembre
Gaspacho de tomate épicée et garniture crème sûre au paprika en pot Mason
Velouté de champignons à l'espresso (extra 3.00\$ par personne) (contient du gluten)
Soupe « Bortsch » de légumes taillés (extra 3.00\$ par personne)

Plats principaux – 3^e service : Faire 1 sélection parmi les choix suggérés

Saumon rôti en couverture de salsa de poivrons, tomates et coriandre
Poitrine de poulet grillée aux épices provençales, sauce veloutée
Steak de longe de porc Nagano (180g) grillé, sauce demi-glace et gingembre
Filet de porc (175g) en croûte d'épices poivrées, sauce aux poivres
Cuisse de canard confite, chutney de pommes à l'érable
Médaillon de filet de veau de lait en rub d'érable et laurier, sauce de jus lié (extra 7\$ par personne)
Manhattan de contre-filet de bœuf (175g) aux épices Drummond, sauce poivrade (extra 7\$ par personne)
Duo de mignon de bœuf grillé (160g) et crevettes 31/40 aux épices coréennes (extra 16\$ par personne)

** Si vous désirez deux (2) choix de plats principaux : prévoir 3.50\$ supplémentaire, plus taxes et services, par personne. Les quantités pour chacun devront être confirmées 14 jours à l'avance.

Cinquième service inclus au forfait « Pour le meilleur » :

À votre choix :

- ☞ Une salade à l'inspiration du Chef
- ☞ Un floater (sans alcool)

Desserts - 4^e service : Faire 1 sélection parmi les choix suggérés

- Crème brûlée au café
- Profiteroles (3) à la crème et caramel maison
- Gâteau à la lime, chantilly et coco rôti
- Crèmeux choco-banane au Baileys
- Gâteau au fromage, coulis de fruits rouges (extra 2.00\$ par personne)
- Gâteau Extrême chocolat (extra 2.00\$ par personne)
- Salade de fruits, sirop de menthe



En soirée :

- | | |
|--|---------------------|
| Service de votre gâteau de noce (avec coulis de fruits) | 3.00\$ par personne |
| Service de votre gâteau de noce (avec coulis de fruits) et café, thé, tisane | 5.25\$ par personne |

**Les prix sont sujets à changements sans préavis

** service et organisation(15%) et taxes en sus

Suggestions de services additionnels

Sélection de fromages fins, fruits séchés, noix et raisins

75 grammes de fromage par personne

1 plateau déposé par table

8.50\$ par personne

Canapés froids et chauds

(minimum de 4 douzaines par sorte de canapés « au choix du chef »)

28\$ la douzaine

Floater (pré-dessert)

Saveurs glacées : Framboise, citron/lime, glace vanille, etc. ...

Mouillement : Pellegrino, Eska : 5\$ par personne

Mouillement au moût de pomme : 6\$ par personne

Mouillement au mousseux : 8\$ par personne

Poutine du « Globe-Trotter »

(commande pour un minimum de 50 personnes)

6\$ par personne

Collation de fin de soirée

(minimum de 20 personnes)

Bouchées de sandwiches variées

Assortiment de bouchées sucrées, pâtisseries et verrines

Salade de fruits frais

12.75\$ par personne

**Les prix sont sujets à changements sans préavis

** service et organisation (15%) et taxes en sus

Inclus aux forfaits

Suivi personnalisé avec un représentant pour l'organisation de votre mariage

Le service d'un Maître d'Hôtel lors de votre réception de mariage

La salle de réception



HÔTEL  SUITES

LE DAUPHIN

DRUMMONDVILLE

Nos références pour un mariage réussi!

| Animations | | |
|--|----------------|---------------------------------------|
| Animation Sélect | 514-955-7889 | info@animationselect.com |
| Scott Productions | 450-278-4010 | yan@scottproductions.ca |
| Les Événements André Auger | 866-651-5387 | www.andreauger.com |
| Productions Hugues Pomerleau | 819-470-6908 | info@huguespomerleau.com |
| Violoniste David Croteau | 819-477-3241 | n/a |
| Pianiste, trio jazz, violoniste François de Grandpré | 819-397-4640 | fdegrandpre@etude.ca |
| Trio Jazz Latin Djam | 514-605-8126 | rafikmankarios@gmail.com |
| All you can beat | 819-472-3499 | Facebook : AllyoucanbeatDrummondville |
| Animation Belle Bête | 819-818-7805 | Facebook : Animation Belle Bête |
| Décorations | | |
| Le Grenier de Mélanie | 819-470-8094 | grenierml@hotmail.com |
| Créations Mc Kaig | 819-395-5607 | josee.mckaig@hotmail.com |
| 3M Décor | 819-314-2690 | decor3m@hotmail.com |
| Simplement Ambiance | 819-818-2660 | mc.sevigny@simplementambiance.ca |
| Decoralium | 1-877-376-3326 | info@decoralium.com |
| Fleuristes | | |
| Rose Drummond | 819-474-3488 | info@rose.ca |
| Fleuriste Bergeron | 819-477-4700 | info@fleuristebergeron.com |
| Anny Fleuriste | 819-477-3522 | n/a |
| Fleuriste Terre Nature | 819-479-0837 | n/a |
| Vêtements | | |
| Moore's Drummondville | 819-474-3034 | n/a |
| Impact Mode Masculine | 819-474-2497 | n/a |
| France B. Pronuptia | 888-775-5887 | info@pronuptiacanada.com |
| Gâteaux et sucreries | | |
| Création sucrées Inc. | 819-850-4884 | creationssucrees@hotmail.com |
| Choco-Bec Chocolatier | 819-472-1100 | n/a |
| Pâtisserie Boulangerie Ludovic | 819-477-7131 | n/a |
| Biscuiterie Anny | 819-396-2753 | pierreanny@bellnet.ca |
| Photographes | | |
| Studio Iziimages Isabelle Thérout | 819-479-8684 | n/a |
| Mr Photo Photographe | 819-474-2284 | info@mrphoto.ca |
| Productions vidéo MH | 819-314-9788 | n/a |
| Christine St-Jean Photographe | 819-461-2462 | info@christine-photo.com |
| Pascal Genest, photographe | 819-857-4140 | mail@pascalgenest.com |
| Marc-André Quenneville, photographe | 819-293-3962 | maqphotographe@gmail.com |
| Catherine Loranger, photographe | 819-816-1200 | n/a |
| Autres | | |
| Boutique Buropro | 819-478-7878 | n/a |
| Club Voyages Conseil | 819-474-4499 | stephanie.cusson@clubvoyages.com |
| Coiffure Panache | 819-850-3774 | n/a |
| Bijouterie Lampron | 819-472-5222 | info@bijouterielampron.com |
| Amusements Drummond | 819-396-3768 | amusementdrummond@bellnet.ca |
| Maquilleuse Annie Banville | 819-474-4331 | banvilleannie@hotmail.com |
| Célébrants FSEV | 819-375-0178 | Ja.dufour@fsev.ca |
| Pix Maton (Location de cabine photos) | 800-563-7536 | pixmaton.com |

10

Votre mariage sera mémorable

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 18 ans): _____

Enfants (4 à 11 ans): _____

Bébés (0 à 3 ans): _____

Personnes à mobilité réduite ? _____

Invités en soirée? _____

Allergies ou particularités 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 références

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 de 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.

Décorations (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? _____

**Préparer une trousse de dépannage : Bas, fixatif, vernis à ongle, fil et aiguilles...

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 : _____

Déroulement de votre soirée

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 :

HÔTEL  SUITES
LE DAUPHIN
DRUMMONDVILLE

Contactez-nous :



Téléphone : 819-478-4141
Sans frais : 800-567-0995



ventes@le-dauphin.ca
www.le-dauphin.com