

*Votre mariage
de rêve au
Manoir du lac William*

*Laissez-nous vous
aider à la planification de
cette journée unique....*

Pour information ou pour prendre
rendez-vous avec notre coordon-
natrice d'événement:

Judith Martel

j.martel@manoirdulac.com

800 428-9188

*Tarifs 2019-2020. Tous les tarifs, inclus dans cette brochure, n'incluent pas les taxes et le service. Seuls les forfaits incluent le service. Prix sujets à changement sans préavis.



N° 1 *En toute simplicité!*

Cocktail de bienvenue
1/3 bouteille de vin par personne
Souper banquet 4 services
Dégustation de votre menu
Table à café de fin de soirée
Terrain extérieur ou salle intérieure pour votre cérémonie
et cocktail
Salle de réception (jusqu'à 01h am)
Suite pour les mariés

Forfait à partir de

88 \$

81 adultes et plus:	88 \$	Salle Bernier
61 à 80 adultes :	98\$	Salle Bernier
40 à 60 adultes:	101\$	Salon Halifax

Tarif par adulte / pourboire inclus / taxes en sus.

N° 2 *Pour le plaisir de vos invités!*

Cocktail de bienvenue
1/3 bouteille de vin par personne
Canapés (3 bouchées par personne)
Souper banquet 4 services
Dégustation de votre menu
Table à café de fin de soirée
Bar «snack» (grignotines...)
Housses de chaises (blanches ou noires)
Terrain extérieur ou salle intérieure pour votre cérémonie
et cocktail

Salle de réception (jusqu'à 01h am)
Suite pour les mariés

Forfait à partir de

103 \$

81 adultes et plus:	103 \$	Salle Bernier
61 à 80 adultes:	114 \$	Salle Bernier
40 à 60 adultes:	117 \$	Salon Halifax

Tarif par adulte / pourboire inclus / taxes en sus.

N° 3 Pour le charme!

Cocktail de bienvenue
1/2 bouteille de vin par personne
Canapés (4 bouchées par personne)
Souper banquet 4 services
Dégustation de votre menu
Table à café de fin de soirée
Bar «snack» (grignotines...)
Housses de chaises (blanches ou noires)
Service d'animation (bloc de 8 heures)
Terrain extérieur ou salle intérieure pour votre cérémonie et cocktail
Salle de réception (jusqu'à 01h am)

Suite pour les mariés

Forfait à partir de

126\$

81 adultes et plus: 126 \$ Salle Bernier
61 à 80 adultes: 144 \$ Salle Bernier
40 à 60 adultes: 150 \$ Salon Halifax
Tarif par adulte / pourboire inclus / taxes en sus.

N° 4 Pour le luxe!

Cocktail de bienvenue
1/2 bouteille de vin par personne
Canapés (4 bouchées par personne)
Souper banquet 4 services
Dégustation de votre menu
Table à café de fin de soirée
Bar à poutine
Bar ouvert 3h (de 21h à minuit)¹
Gâteau de mariage
Housses de chaises (blanches ou noires)
Service d'animation (bloc de 8 heures)

Terrain extérieur ou salle intérieure pour votre cérémonie et cocktail
Salle de réception (jusqu'à 01h am)
Suite pour les mariés

Forfait à partir de

175\$

81 adultes et plus: 175 \$ Salle Bernier
61 à 80 adultes: 193 \$ Salle Bernier
40 à 60 adultes: 199 \$ Salon Halifax
Tarif par adulte / pourboire inclus / taxes en sus.

1. Bière régulière, fort de base, consommation sans alcool. Demandez la liste au besoin.

N° 5 Clé en mains!

Cocktail de bienvenue

1/2 bouteille de vin par personne

Canapés (4 bouchées par personne)

Souper banquet 4 services

Dégustation de votre menu

Table à café de fin de soirée

Bar à poutine

Bar ouvert 3h (de 21h à minuit)¹

Gâteau de mariage

La figurine n'est pas incluse sur le gâteau, prévoir un coût de location selon vos besoins.

Housses de chaises (blanches ou noires)

1 Bière régulière, fort de base, consommation sans alcool. Demandez la liste au besoin.

Service d'animation (bloc de 8heures)

Salle de réception (jusqu'à 01h am)

Service de coordination de votre événement

Suite pour les mariés

*Décoration de table des invités et de la table d'honneur
(Centre de table)*

*Terrain extérieur ou salle intérieure pour votre cérémonie et
cocktail*

*Forfait à partir de **191\$***

81 adultes et plus:

191 \$ Salle Bernier

61 à 80 adultes:

205\$ Salle Bernier

40 à 60 adultes:

214\$ Salon Halifax

Tarif par adulte / pourboire inclus / taxes en sus.



Diverses options s'offrent à vous!

- | | | |
|---|--------------------|---------------------------------|
| • Bar ouvert (bloc de 3 heures) | 40,25\$ / personne | pourboire inclus, taxes en sus. |
| • Bar ouvert (bloc de 4 heures) | 46.00\$ / personne | pourboire inclus, taxes en sus. |
| • Bar à poutine | 12.00\$ / personne | pourboire inclus, taxes en sus. |
| • Bar snack | 7.00\$ / personne | pourboire inclus, taxes en sus. |
| • Housse de chaise (blanche ou noire) | 4.00 \$ / personne | taxes en sus. |
| • Nappe noire (avec serviette de table noire) | 15.00 \$ / table | taxes en sus. |



Nos cocktails

- Vin mousseux rosé
- Vin blanc mousseux Henkell Trocken
- Mimosa
- Crémant de pommes avec mûre sauvage
- Punch du Manoir alcoolisé (sans alcool disponible)
- Coupon consommation **suppl. 1,10\$ /pers**
(bière régulière, vin maison, et ou boisson gazeuse)
- Coupon consommation **suppl. 1,75\$ /pers**
(bière régulière et importée, vin maison, fort 1 once et ou boisson gazeuse)

**Taxes et service en sus sur les extras.*

Offrez quelques plateaux...

- Crudités
20 \$ / 12pers
- Terrines et confits ou mousse de fruits de mer*
65 \$ / 12 pers
- Fromages fins, garnis de noix et raisins*
75\$ / 12 pers

**Servi avec pain et biscottes*

**Taxes et service en sus sur les extras.*

Nos canapés (inclus)

Sélectionnez un minimum de 2 douzaines / sorte.

Fondant de brie sur croûtons et gelée de groseilles
Bouchée de tortillas au poulet à l'italienne
Figues farcies à l'oignon confit et chèvre frais
Roulade de saumon fumé à la crème sure et ciboulette
Croquant de salade de crabe sur endive blanche
Coupelle de proscuito et crémeuse au poivre
Tomates cerise au caviar d'aubergines et ciboulettes
Crevettes marinées à la crème d'érable
Won ton de crevette au gingembre et poivron rouge
Croûton de pain de seigle à la rilette de bison, confiture oignons et bleuet
Mini courgettes, tapenade d'olives, julienne de tomates séchées et anchois
Tronçon de melon, canard confit, fleur de sel et cornichon sûrs
Cake au citron, mousse de truite fumée et câpres frites
Cuillère de saumon croustillant au wasabi

Nos canapés (suite)

Sélectionnez un minimum de 2 douzaines / sorte.

Supplément de 4,50\$ / pers
Endives farcies au fromage de chèvre et asperges enrubannées de proscuito fumé
Sablé au Cantonnier de Warwick, confiture de physalis, magret de canard fumé
Croûton de pain brioché, mousse de foie gras de volaille, poire confite au Sauternes
Barquette de carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et condiments
Verrine à boire aux deux asperges et parmesan
suppl. 2 \$ /pers
Céviche de pétoncles et fraises au poivre vert en apesanteur de vodka à boire
suppl., 2,75\$/pers
Maki verrine (sushi maki étagé en verrine)
suppl. 3,50\$ /pers
Verrine de fromage de chèvre, fruits secs et tomates séchées
suppl. 3,50\$ / pers
Verrine de chèvre fais, pommes vertes, pétoncle et magret fumé
suppl. 4,50\$ / pers

*Taxes et service en sus sur les extras.

Nos entrées

Entrées Froides

Gravlax de saumon, salade croquante de fenouil et salicornes. Purée de fenouil confit.
Rillettes de lapin du Québec accompagnées de pain brioché au bacon et salade de carottes de toutes les couleurs. Confiture de carottes.
Tartare de saumon en verrine, guacamole au citron vert et salsa de tomates maison.
Croûton à l'huile de coriandre et crème fraîche aigrelette.
Dégustation de notre fumoir, magret de canard sur confiture de fruits des champs et truite sur condiments salés, verdure et fraîcheur du potager.

Entrées Chaudes

Baluchon doré de filo aux pommes poêlées et flambées au cognac, brie fondant et pacanes au beurre
Mini parmentier à la joue de porc confite accompagné de ketchup de maïs maison et marinade du moment.
Arancini à la courge musquée et fromage Cantonnier de Warwick déposé sur salade de tomates et artichauts. Chip de proscuitto et coulis de poivrons rouges.

Nos potages

Potage Parmentier

Potage crécy à l'orange

Potage à la courge butternut et poires

Crème de rutabaga, velouté à l'érable de St-Ferdinand

Potage à la courgette jaune, miel et pointe de gingembre

Crème de céleri et fenouil

Crème de légumes



Nos plats de résistances

Suprême de volaille avec manchon et légumes d'accompagnement.
(Choix de sauces : érable et canneberges, vinaigre balsamique et herbes de la Garrigue ou forestière)

Suprême de volaille avec manchon mariné aux épices tout feu tout flamme, sauce barbecue maison.

Noisettes de filet de porc du Québec, sauce bleuet et porto.

Suprême de volaille cordon bleu, à l'emmental et jambon Forêt Noire, sauce demi-glace au vin rouge.

Osso bucco de porc braisé doucement au cidre de pommes et son jus réduit.

Cuisse de canard confite, légumes du moment et glace de viande.

Pavé de filet mignon de veau de grain, sauce épices et petits lardons.
Supplément 4\$ /pers

Bout de côte de bœuf braisé et laqué au miel et ail confit, sauce barbecue maison.

Supplément 10\$ /pers

**Taxes et service en sus sur les extras.*

Nos desserts

Entremet moderne; gâteau croustillant avec mousse au chocolat (au lait, blanc ou noir) et mousse aux fruits (tropical, exotique ou baies des champs)

Gâteau mousse au fromage et sa garniture fruitée (pêche abricot, fraise et/ou framboise ou marbré au chocolat)

Verrines du terroir
(érable et pommes, fromage et canneberges ou fraises et rhubarbe)

Gâteau opéra (chocolat et café)

Truffé au chocolat

Service de votre gâteau de mariage

Ajoutez un service!

Assiette de fromages
(1 assiette / 4 invités) 6,95 / personne

Granité
(différentes saveurs) 3,50 / personne

Salade verte du jardin 4,25 / personne

Menu enfant

29 \$ /enfant

(12 ans et moins, pourboire inclus, taxes en sus)

Cocktail sans alcool servi dans une flûte
«Comme les grands»

Bâtonnets de fromage Mozzarella frits
ou
Fromage cheddar
(servie avec crudités)

.....
Potage
.....

Assiette de croquettes (4mcx)

Assiette d'ailes de poulet (6mcx)

Émincé de poulet du Manoir sauce à l'érable

Demi-portion du plat de résistance

Dessert

Breuvage à volonté





Nos vins

Vins Rouges :

Rive Droite, Rive Gauche Côtes du Rhône (France)

Teorema Calatayud (D.D.O) Garnacha (Espagne)

Bellaretta Cabernet Sauvignon (Italie)

Torresella Merlot (Italie)

Vins Blancs :

Domaine de Pellehaut Harmonie de Gascogne
Sauvignon (France)

Torressella Pinot Grigio (Italie)

Bellareta Chardonnay (Italie)

Vallée D'Oro Trebbiano d'Abruzzo DOP (Italie)

*** Les importations privées doivent être commandées au minimum six (6) semaines avant la date de l'événement et sont sujettes à la disponibilité de l'importateur. Les autres produits doivent être sélectionnés au minimum quatre semaines avant la date de l'événement. Tous les prix indiqués sont valables qu'en prévente. Les millésimes sont aussi sujets à la disponibilité des fournisseurs.

Dégustation

Sur réservation seulement. Nous vous invitons à communiquer avec nous au moins 2 semaines à l'avance afin de nous mentionner quels sont les plats que vous aimeriez goûter.

Vous avez droit à :

Une entrée différente par personne

(7\$ par entrée supplémentaire)

Un potage par personne

Un plat de résistance différent par personne

(15\$ par viande supplémentaire et sauce)

Un dessert différent par personne

(5\$ par dessert supplémentaire)

Disponible du dimanche au vendredi. Les boissons alcoolisées ne sont pas incluses.

**Taxes et service en sus sur les extras.*



Dites oui sur le bord du lac William! Grand terrain accessible avec podium pour que les mariés soient vus de tous!

Mariage de 61 à 180 personnes

Pour votre cocktail & cérémonie

Incluant:

Location du terrain, le système audio, un micro sans-fil et la coordination de la réception
(Coordination de la cérémonie non incluse)

Location de chaise: 3\$ / chaise incluant l'installation

Mariage de 121 à 180 personnes: Location de chapiteau obligatoire.

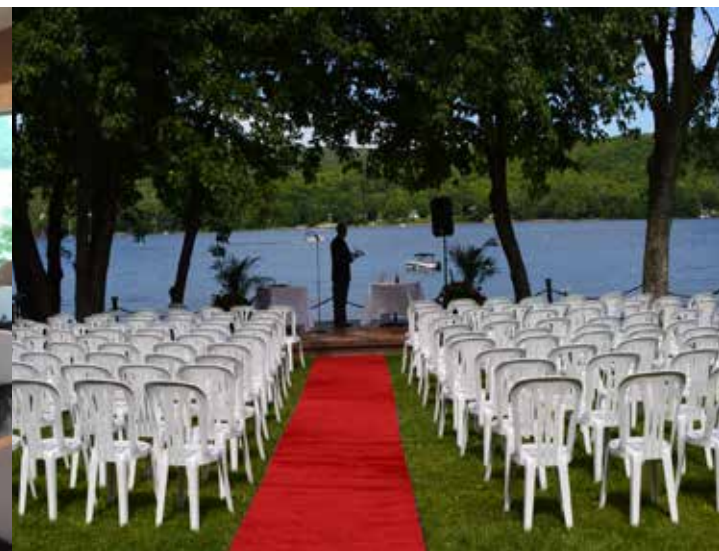
1075\$ +taxes incluant:

Transport

Installation (montage et démontage)

* Dépôt à la réservation non remboursable de 35% du coût de location.

En cas de pluie, prévoir un frais de manutention de 120 \$ supplémentaire pour la salle de cérémonie intérieure (sauf si vous aviez pris la location de chaises extérieures.) Cette salle est toutefois disponible dès 15h00 pour la décoration et les invités peuvent y être conviés pour 15h30.



Dites oui sur le bord du lac William!

Petit terrain intime et tranquille.

Mariage de 40 à 60 personnes

Pour votre cocktail & cérémonie

Incluant:

*Location du terrain, le système audio, un micro sans-fil et la coordination de la réception
(Coordination de la cérémonie non incluse)*

Location de chaise: 3\$ / chaise incluant l'installation

Mariage sur ce site possible jusqu'à 50 personnes

En cas de pluie, prévoir un frais de manutention de 90 \$ supplémentaire pour la salle de cérémonie intérieure (sauf si vous aviez pris la location de chaises extérieures.) Cette salle est toutefois disponible dès 15h00 pour la décoration et les invités peuvent y être conviés pour 15h30.



Pour votre souper & soirée

Salon HALIFAX

8 tables rondes de 6 à 8 personnes

**Nous retirons 3 tables pour l'aire de danse.*

Bar amovible dans la salle

Vous avez la salle jusqu'à 01h Am.

40 à 60 personnes

****Des frais de 50\$ / heure sont exigés pour l'ouverture du bar de 01h à 03h Am.*

Salle BERNIER

Jusqu'à 22 tables rondes de 6 à 8 personnes

**Nous retirons 4 à 5 tables pour la piste de danse.*

Superbe vue sur le lac, bar et grand balcon.

Vous avez la salle jusqu'à 01h am.

60 à 180 personnes

Des frais de 50\$ / heure sont exigés pour l'ouverture du bar de 01h à 03h Am.



Hébergement

Recevez vos invités dans l'une de nos 32 chambres, suites et condo vous offrant un grand confort et sauront vous charmer par leur décor chaleureux.

Tarifs* des chambres incluant:

- Brunch des mariés (2 services disponibles: 10h à 12h ou 12h30 à 14h)
- Accès à une balade en ponton le dimanche matin (départs: 9h, 10h et 11h)
- Accès aux bains nordiques, piscine, Jacuzzi et sauna. Accès aux bains avec casier si vous désirez rester après avoir quitté la chambre sans frais.
- Accès aux activités sur le site, même après votre départ: Pédalos, Kayak et Paddle board.

15\$ en moins par personne du dimanche au vendredi.

Type de chambre	1 pers	2 pers.	4 pers.	6 pers.	8 pers.
Économique	150.00	192.00			
Régulière Pavillon	168.00	208.00	302.00		
Régulière Manoir	180.00	227.00	316.00		
Supérieure	234.00	269.00	365.00		
Suite de luxe	<i>Incluse pour les mariés dans nos forfaits.</i>				
Condo	281.50	327.00	438.00	549.00	660.00
Chalet	330.50	377.00	504.00	629.00	760.00
Enfant <12 ans		23,50	bébé de 0 à 3 ans: 10\$		

*\$ (CAD) Taxes en sus (TPS, TVQ, Taxes sur l'hébergement)





Hébergement (suite)

Ces tarifs sont **valides jusqu'au 31 décembre 2020**. Par la suite, vous devrez payer le tarif en vigueur.
Les chambres pouvant être réservées pour les mariages sont les suivantes.

Cela ne garantit pas les disponibilités lors de votre réservation. Vous devrez nous mentionner vos besoins en hébergement à pré-réserver lors de votre réservation.

Chambres du Manoir :

3 chambres (1 lit double)

9 chambres régulières à 1 lit Queen et 1 lit double escamotable

12 chambres supérieures avec bain thérapeutique et balcon privé

1 suite de luxe (incluse)

Chambres au Pavillon :

1 chambre économique (1 lit double)

5 chambres régulières (2 lits doubles)

1 condo (3 chambres à coucher)

1 chalet (3 chambres à 1 lit double et 1 chambre à 2 lits simples)



Autres informations

Animation

Les forfaits #3, #4 et #5 incluent :

- L'animation complète et la musique pour votre soirée.
- Un système d'éclairage de base.
- Une rencontre préparatoire gratuite visant à préparer votre soirée dans tous les détails.
- Un choix musical très varié, adapté à tous les âges et à tous les goûts.

La soirée dansante doit débuter après 21h00-21h30 et se terminer pour 1h. Durant le souper, la musique et l'animation sont permises sous certaines conditions. Le volume de la musique doit être raisonnable et il ne doit pas y avoir de vibrations au plancher. Nous nous réservons le droit d'intervenir auprès de votre animateur en tout temps.

Veuillez également prendre note que tout animateur, dj, orchestre ou autre prestataire ne faisant pas partie de notre liste de références devra communiquer avec nous afin de connaître nos politiques et de signer un contrat. Nous nous réservons également le droit de refuser les services d'un animateur.

Après 1h du matin...

Nous vous offrons la possibilité de terminer la soirée à votre salle jusqu'à 03h Am. Nous vous invitons à apporter votre «playlist» et vous brancher sur notre système de son afin d'offrir une belle transition entre la fin de votre soirée de danse (01h Am) et la fermeture du bar (03h Am). Le personnel du Manoir se garde le droit sur le volume pour assurer le respect des clients dans les chambres.

Des frais de 50\$ / heure sont exigés pour les 2 heures d'ouvertures supplémentaires. Dès 01h du matin, le personnel du Manoir débutera le démontage de la décoration (retrait des housses, rassemblement des accessoires en décoration, etc.).

Gâtez vos invités !

Offrez-leur l'opportunité de se balader en ponton durant le cocktail.

Location de ponton : 125 \$ de l'heure avec chauffeur et essence.

(\$) Taxes et service en sus



Remplacez votre repas par un cocktail dinatoire!

Pour un cocktail dinatoire : 16 bouchées par personne plus 3 bouchées desserts.

Vous devez sélectionner vos choix parmi la liste de canapés en page 7 et 8. Des suppléments peuvent s'appliquer.

Vins:

*** Les importations privées doivent être commandées au minimum six (6) semaines avant la date de l'événement et sont sujettes à la disponibilité de l'importateur. Les autres produits doivent être sélectionnés au minimum quatre semaines avant la date de l'événement. Tous les prix indiqués sont valables en prévente. Les millésimes sont aussi sujets à la disponibilité des fournisseurs.

Fournisseurs

Animateurs et service de DJ

Doum Boisclair	819 818-7805	Animation Belle Bête (animation, célébrant)	doumboisclair@gmail.com
Méga fun (décoration également)	418 263-3332 #103	Vanessa Métivier	***Inclus dans les forfaits #3 à #5 www.megafunanimation.com www.fousdelascene.com
Les fous de la scène	819 352-2681	Mélanie Imbeault	
Disco Pulsion	418 228-5153	www.discopulsion.com	
Les productions Hugues Pomerleau	418 686-5162	www.huguespomerleau.com	
The Jerks	418 341-0344	www.facebook.com/thejerks/?fref=ts	
Jazz Time	514 571-3187	A/S Sonia Gauthier	http://pages.videotron.com/sony/biographies.html
Les 3 P'tits Cochons	418 333-1637	Dominic Fréchette	https://www.facebook.com/Les-3-Petits-Cochons-617514504945149/
Brothers and sun	819-352-0814	Kaven Fournier	https://www.facebook.com/brothersandsun/?fref=ts

Décorateurs (fleuristes et autres)

Jardinerie Fortier	819 364-5009	Marie-Michelle Fortier	***Inclus dans le forfait #5
DéKor RT	418 814-8837	www.jardineriefortier.com	
Décorum	877 977-1139	www.dekorrt.com	
Rose Drummond	888 767-3210	www.decorumquebec.com	
Julie Larose	418 333-4453	www.rose.ca	
Signé Garneau	888-551-3887	julielarose2016@hotmail.com	
		www.signegarneau.com	

Pâtisseries

Pâtisserie d'Annie (Design de tables de fête et mariage)	819 362-6370	Annie Leblanc Angélique Jutras	***Inclus dans le forfait #4 et #5
Gâteau Design	418 449-2791	https://www.facebook.com/patisserieannie/ www.gateaudeSIGN.ca	

Jardins pour photo

Jardins de vos rêves	418 428-3848	www.lesjardinsdevosreves.com	
----------------------	--------------	------------------------------	--

Photographes

Kim Roberge	819 998-0676	www.kimroberge-photographies.com	
Anik Fontaine	819 552-1339	www.anikfontaine.com	
Audrey Martin	819 364-2592	www.audreymartinphotographe.com	
François Pilon	819 384-4545	www.francoispilonphotographe.com	

Célébrants

Doum Boisclair	819 818-7805	Animation Belle Bête (animation, célébrant)	
Alain Landry	418 285-7343	www.mariagemagique.net	
Lyne Bilodeau	418 905-2856	lynebilodeau1@videotron.ca	

Détails supplémentaires

- **Tous les tarifs inclus dans cette brochure, n'incluent pas les taxes et le service. Seuls les forfaits incluent le service.**
- Un premier dépôt de 500.00\$ non remboursable est exigé pour réserver la salle. Aucune date ne sera bloquée avant la réception de ce dépôt.
- Un paiement équivalent à 1000,00\$ est demandé 2 mois précédant l'événement.
- La facture finale est calculée sur le dernier nombre confirmé 2 semaines à l'avance.
- Deux portions enfants équivalent à une portion adulte.
- La balance de la facture devra être réglée 2 semaines précédant l'événement selon le nombre confirmé à ce moment.
- Si toutefois il y a diminution du nombre de personne après le paiement de la facture, vous avez jusqu'à 2 jours avant l'événement pour nous le confirmer afin qu'il soit remboursable.
- Aucun remboursement ne sera effectué s'il y a modification à l'intérieur des 48 heures précédant l'événement.
- Par contre, s'il y a des invités qui s'ajoutent, ceux-ci seront ajoutés à votre facture ouverte lors de l'événement.
- GÂTEAU (Forfait #5) la figurine n'est pas incluse sur le gâteau, prévoir un coût de location selon vos besoins.
- **Bar ouvert:** Si vous attendez des invités supplémentaires et que vous avez l'option du bar ouvert, il pourrait y avoir des frais supplémentaires suite au montant total de consommations présent par vos invités ayant le forfait #4 et #5. Les consommations sont limitées à : Bières régulières, fort de base (Vodka, rhum Bacardie, gin Beefeeter, digestifs tels que Crème de menthe, cognac Gaston Lagrange)

POLITIQUES POUR LES RÉSERVATIONS DE CHAMBRES :

- Un bloc de 15 chambres maximum sera protégé jusqu'à 2 mois avant la date du mariage. Pour bloquer des chambres supplémentaires (Maximum 19 chambres supplémentaires excluant la section des suites lacs), Les 15 chambres bloquées au départ doivent avoir été louées.
- Si vous êtes assurés de réserver les 32 chambres disponibles pour vos invités, la date de relâchement sera devancée de 2 mois supplémentaires, c'est-à-dire 4 mois avant votre événement.
- La date de relâchement est définitive et les chambres non réservées se relâcheront automatiquement. Il est de votre responsabilité de la noter et d'en informer vos invités.

POLITIQUES D'ÉTABLISSEMENT

- La direction du Manoir du lac William doit approuver tout affichage ou décoration.
- S'il y a annulation de l'événement après la signature du présent contrat, aucun dépôt reçu ne sera remboursable ou échangeable. La pénalité sera égale au(x) dépôt(s) reçu(s).
- Toutes les boissons alcooliques ou autres doivent être achetées au Manoir du lac William, afin de se conformer à la loi de la Société des Alcools du Québec.
- Pour la quiétude de notre clientèle, le Manoir du lac William n'autorise aucun regroupement sur les espaces extérieurs (Stationnement, bord de lac, terrains, etc...) ainsi que dans les chambres et corridors après 22h30. Un agent de sécurité s'autorisera à avertir tout client ne se conformant pas à cette politique.
- Le Manoir du lac William possède une liste de référence en ce qui concerne les Discos mobile et autre prestataire en animation et musique. Advenant le cas où le fournisseur que vous sélectionné n'est pas dans la liste fournie, ce dernier devra communiquer avec la coordonnatrice des événements du Manoir afin d'être informé sur les politiques de notre salle banquet. En cas contraire, nous nous gardons le droit de refuser ce dernier.
- L'exécution de cette entente est soumise à la capacité de la direction du Manoir du lac William d'opérer des circonstances normales et est sujette à tout empêchement majeur qui pourrait nuire à son bon déroulement (accidents, problèmes mécanique, restriction de transport d'approvisionnement, lois et règlements, etc...).
- Tous dommages causés au Manoir du lac William ou à ses matériaux par quelqu'un(e) qui est un ou une invité(e), convive, client(e) ou employé(e) du (de la) signataire sera chargé au complet au (à la) signataire responsable.



*Pour connaître nos tarifs à la carte,
faites-nous parvenir la demande par
courriel:*

Judith Martel

j.martel@manoirdulac.com

800 428-9188 poste 404

Manoir du lac William

www.manoirdulac.com

3180, principale, Saint-Ferdinand,
QC, G0N 1N0

*Au plaisir de vous aider afin de
faire de cette journée un moment
mémorable!*