



FORFAITS MARIAGE

Fairmont
LE MANOIR RICHELIEU

À DEUX *c'est mieux !*

Ce forfait inclus par personne :
3 bouchées servies lors de la réception

Un dîner trois services servi à l'assiette, soit une entrée froide ou un potage, un plat principal et un dessert.

Si vous désirez offrir un second choix de plat principal, ajoutez 5 \$ par personne. Les quantités de chaque option doivent être connues 30 jours avant votre évènement. La sélection de plat doit apparaître sur un marque place devant chaque convive.

Pour transformer votre menu trois services en quatre services, ajoutez simplement une deuxième entrée froide, un potage ou une entrée chaude.



À DEUX

c'est mieux !

LES ENTRÉES FROIDES

Salade de légumes verts, vinaigrette à la menthe, aneth, estragon et gingembre, copeaux de Tomme d'Elle, émulsion aux herbes et petits pois

Tataki de boeuf aux épices du Manoir et émulsion d'ail noir, oignons marinés, pommes de terre à la truffe et roquette

Chartreuse de Homard, légumes frais et fines herbes

Bonbon de saumon mariné à l'érable, carottes en filaments, chutney de courge aux canneberges et croûton de pain poêlé au chimichurri

LES ENTRÉES CHAUDES

Acras de morue sur un carpaccio d'ananas (servi tiède), oignon rouge confit au citron vert et salade de maïs et tomates raisons à la menthe

Flanc de porc braisé à la bière de Charlevoix, pommes Granny Smith, purée de panais fumé et crumble de noix

LES POTAGES

Velouté de panais, brisures de prosciutto et brunoise de pommes

Crème de courge, effiloché de boeuf et crème fraîche

Crème de tomates, mousse au chèvre et huile au basilic



À DEUX

c'est mieux !

LES PLATS PRINCIPAUX

SUPRÊME DE VOLAILLE FARÇI

Aux canneberges, fromage le Trotteur de la fromagerie St-Fidèle, jus parfumé à la crème de petites poires des Vergers Pedneault, purée de pommes de terre à l'ail confit

78.00 EN TROIS SERVICES
93.00 EN QUATRE SERVICES

FILET DE SAUMON CANADIEN

Fromage Deo Gratias et épinards, beurre blanc à la baie de genévrier, mousseline de pommes de terre douces au miel et au thym

78.00 EN TROIS SERVICES
93.00 EN QUATRE SERVICES

FILET D'ÉPAULE DE BOEUF

Cuit à basse température, sauce à l'érable et gratin de pommes de terre façon dauphinoise

78.00 EN TROIS SERVICES
93.00 EN QUATRE SERVICES



À DEUX
c'est mieux !

LES DESSERTS

Tatin aux pommes et canneberges,
sorbet aux canneberges et crémeux
caramel

Gâteau opéra, glace aux Baileys et
petits fruits

Dôme de mousse au café, coeur
fondant à l'orange sur feuillantine,
nappage brillant au chocolat noir,
crème chantilly



FORFAIT

gourmand

Ce forfait inclus par personne :

3 bouchées servies lors de la réception

Un dîner trois services servi à l'assiette, soit une entrée froide ou un potage, un plat principal et un dessert.

Si vous désirez offrir un second choix de plat principal, ajoutez 5 \$ par personne. Les quantités de chaque option doivent être connues 30 jours avant votre événement. La sélection de plat doit apparaître sur un marque place devant chaque convive.

Pour transformer votre menu trois services en quatre services, ajoutez simplement une deuxième entrée froide, un potage ou une entrée chaude.



FORFAIT

gourmand

LES ENTRÉES FROIDES

Salade de légumes verts, vinaigrette à la menthe, aneth, estragon et gingembre, copeaux de Tomme d'Elle, émulsion aux herbes et petits pois

Tataki de boeuf aux épices du Manoir et émulsion d'ail noir, oignons marinés, pommes de terre à la truffe et roquette

Chartreuse de Homard, légumes frais et fines herbes

Bonbon de saumon mariné à l'érable, carottes en filaments, chutney de courge aux canneberges et croûton de pain poêlé au chimichurri

LES ENTRÉES CHAUDES

Acras de morue sur un carpaccio d'ananas (servi tiède), oignon rouge confit au citron vert et salade de maïs et tomates raisons à la menthe

Flanc de porc braisé à la bière de Charlevoix, pommes Granny Smith, purée de panais fumé et crumble de noix

LES POTAGES

Velouté de panais, brisures de prosciutto et brunoise de pommes

Crème de courge, effiloché de boeuf et crème fraîche

Crème de tomates, mousse au chèvre et huile au basilic



FORFAIT

gourmand

LES PLATS PRINCIPAUX

DUO FILET DE BOEUF ET CREVETTES FLAMBEES AU WHISKY

Jus corsé au piment Gorria de Charlevoix gratin de pommes de terre façon dauphinoise

DUO TERRE ET MER

Médailon de veau, duxelles de champignons au fromage Hercule, sauce au poivre des dunes et filet de truite des Éboulements laqué à l'érable et au soya, mousseline de carottes au thym

TRILOGIE

Carré d'agneau en persillade, steak de bœuf aux épices du Manoir, brochette de pétoncles et jus de viande au sirop de bouleau, purée de pommes de terre à l'ail confit

95.00 EN TROIS SERVICES
108.00 EN QUATRE SERVICES

95.00 EN TROIS SERVICES
108.00 EN QUATRE SERVICES

95.00 EN TROIS SERVICES
108.00 EN QUATRE SERVICES



FORFAIT

gourmand

LES DESSERTS

Tatin aux pommes et canneberges,
sorbet aux canneberges et crémeux
caramel

Gâteau opéra, glace aux Baileys et
petits fruits

Dôme de mousse au café, coeur
fondant à l'orange sur feuillantine,
nappage brillant au chocolat noir,
crème chantilly



LES CANAPÉS

de mariage

GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER

Riz sauvage soufflé à la coriandre et citronnelle, mayonnaise aux algues

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ

Mousse au foie gras de la Ferme Basque de Charlevoix à l'armagnac sur pain de maïs

TARTELETTE AUX POMMES CARAMÉLISÉES

Et fromage à la crème

BONBON DE SAUMON FUMÉ À CHAUD

Glacé à l'érable, crème légère parfumée au mélilot

CÉVICHÉ DE PÉTONCLES AU PIMENT GORRIA

TARTARE DE BETTERAVES

Fromage Hercule et émulsion aux pousses de céleri

BÛCHETTE DE CHÈVRE

Citron confit sur un croûton grillé

CUBE DE MELON D'EAU GRILLÉ

Pressé à l'ouzo, feta émietté et prosciutto

CARPACCIO DE BOEUF

Sur Chip won-ton, sauce asiatique et roquette

BRUSCHETTA ET BRUNOISE DE CANARD

Fumé en verrine

TAGLIATA D'AGNEAU

Bocconcini mariné au chimichurri et pétales de tomates séchées

BLINIS AU SAUMON FUMÉ

Fromage à la crème au pavot et zeste de citron

LE GÂTEAU

de mariage

Créez votre gâteau !

Choisissez votre gâteau, votre crème, votre garniture, le tout recouvert d'un fondant ou de crème.

Les gâteaux sont destinés aux groupes composés d'un minimum de 15 personnes.

Le gâteau peut-être servi au moment du dessert ou en soirée. Le prix sera ajusté en fonction.

Les prix sont établis selon le temps nécessaire à la confection et aux décorations demandées.

A partir de 8\$ par portion en remplacement du dessert prévu dans votre forfait.

Si vous emportez un gâteau de mariage d'une pâtisserie externe, des frais de 5\$ par personnes s'appliqueront. Les frais seront de 3\$ par personne pour des petits gâteaux cupcake.

Tous les prix indiqués sont en argent canadien et sont sujets à 13 pourcents de frais de service, 5 pourcents de frais d'administration ainsi que les taxes en vigueur.



LE GÂTEAU

de mariage

CHOIX D'UN TYPE DE GÂTEAU

GÂTEAU AUX ÉPICES

GÉNOISE À LA VANILLE

GÂTEAU AU CHOCOLAT

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET NOISETTE

GÂTEAU AU CITRON ET PAVOT

CHOIX D'UNE CRÈME

MASCARPONE FOUETTÉ

CRÈME AU BEURRE À LA VANILLE

GANACHE AU CHOCOLAT

FROMAGE À LA CRÈME FOUETTÉE

CRÈME À L'ÉRABLE

CHOIX D'UNE GARNITURE

PETITS FRUITS DES CHAMPS FRAIS

COMPOTÉE DE BLEUETS

COMPOTÉE DE FRAISES AU BASILIC

FINES TRANCHES DE POIRES

CROQUANT PRALINÉ



LES BUFFETS

de fin de soirées

Un minimum de 25 personnes est requis pour toutes les stations.

Les stations sont mises en place pour une durée de service d'une heure.

Pour le bar à poutine, le bar à Mac'n Cheese et le bar à guédilles, le service du buffet doit être prévu avant 23h00. Si le buffet est servi après 23h00, des frais de 200\$ + taxes s'appliqueront.



LES BUFFETS

de fin de soirées

BAR À GUÉDILLES - 15.00

Trois options : poulet, crevette, végétarienne

Extra : 4\$ pour ajouter salade de homard et crabe

TABLE À GRIGNOTINES - 8.00

Mais soufflé aromatisé (beurre, caramal salé maison, BBQ, etc), bretzel et chips aux légumes

BAR À POUTINES - 13.00

3 choix de sauces (brune, BBQ, végé) et 3 choix de garnitures (porc effiloché, légumes sautés, saucisses de Charcuterie Charlevoisienne), fromage en grain de la Fromagerie St-Fidèle

BAR À MAC'N CHEESE - 13.00

Sauce aux fromages de Charlevoix; 4 choix de garnitures (porc effiloché, légumes sautés, bacon, saucisses de Charcuterie Charlevoisienne)

BAR À BONBONS - 7.00

Bonbons en gelée, guimauves maison, réglisse, chocolat, etc...

TABLE À MIGNARDISES - 15.00

Assortiment de 5 différentes bouchées de douceurs (ex: macarons, chouquettes, tartelettes, etc...)





BOISSONS

Fairmont
LE MANOIR RICHELIEU

BARS OUVERTS

et bars coupons

Pour les bars ouverts et les bars coupons, toutes les consommations seront portées au compte global.

Le service de 13 pourcents, les frais d'administrations de 5 pourcents ainsi que les taxes en vigueur seront facturés pour chacune des consommations.

Si les ventes n'excèdent pas 500\$ net par bar, un frais minimum de 200\$ pour les 4 premières heures sera facturé pour couvrir les coûts de mise en place.

Les heures additionnelles seront facturées à 50\$ par heure.



BAR

ouvert

BIÈRE DOMESTIQUE - 8.50

Produits Labatt (Budweiser, Bud Light)

BIÈRE IMPORTÉE - 10.00

Stella Artois

BIÈRE DE MICROBRASSERIE - 12.50

Microbrasserie de Charlevoix de Baie-Saint-Paul en bouteille de 500ml

BOISSON ALCOOLISÉE (PREMIUM) - 12.00

Bacardi (rhum)
Beefeater (gin)
Finlandia (vodka)
Canadian Club (whiskey)
Jim Beam Rye (whiskey)
The Famous Grouse (scotch)
Martini Rosso (vermouth)
Sauza Hornitos Plata Silver (tequila)

BOISSON ALCOOLISÉE (SUPER PREMIUM) - 14.00

Bacardi 8 ans (rhum)
Plymouth (gin)
Tito's Handmade (vodka)
Chivas Regal (scotch whiskey)
JCasamigos Silver (tequila)
Maker's Mark (bourbon whiskey)
Martini (vermouth)

LIQUEUR - 12.00

Baileys
Amaretto
Tia Maria
Crème de menthe
Cointreau

VIN MAISON - 13.00

Rouge ou blanc

BOISSON ALCOOLISÉE (DELUXE) - 16.00

Belvedere (vodka)
Absolut Elyx (vodka)
The Botanist (gin)
Bacardi Gran Reserva 10 ans (rhum)
Casamigos Silver, Repo ou Anejo (tequila)
Woodford Reserve (bourbon whiskey)
Knob Creek Rye (whiskey)
The Macallan Double Cask 12 ans (scotch whiskey)
Martini (vermouth)

SANS ALCOOL - 5.00

Eau pétillante
Eau de source
Boisson gazeuse

BAR *payant*

Les clients paient leurs propres consommations.

Les prix sont par consommation et incluent les taxes.

Le pourboire est à la discrétion des invités.

Si les ventes n'excèdent pas 500\$ net par bar, un frais minimal de 200\$ pour les quatre premières heures sera facturé pour couvrir les coûts de mise en place.

Les heures additionnelles seront facturées à 50\$ par heure.



BAR *payant*

BIÈRE DOMESTIQUE - 9.00

Produits Labatt (Budweiser, Bud Light)

BIÈRE IMPORTÉE - 12.00

Stella Artois

BIÈRE DE MICROBRASSERIE - 15.00

Microbrasserie de Charlevoix de Baie-Saint-Paul en bouteille de 500ml

BOISSON ALCOOLISÉE (PREMIUM) - 14.00

Bacardi (rhum)
Beefeater (gin)
Finlandia (vodka)
Canadian Club (whiskey)
Jim Beam Rye (whiskey)
The Famous Grouse (scotch)
Martini Rosso (vermouth)
Sauza Hornitos Plata Silver (tequila)

BOISSON ALCOOLISÉE (SUPER PREMIUM) - 16.00

Bacardi 8 ans (rhum)
Plymouth (gin)
Tito's Handmade (vodka)
Chivas Regal (scotch whiskey)
JCasamigos Silver (tequila)
Maker's Mark (bourbon whiskey)
Martini (vermouth)

LIQUEUR - 14.00

Baileys
Amaretto
Tia Maria
Crème de menthe
Cointreau

VIN MAISON - 14.00

Rouge ou blanc

BOISSON ALCOOLISÉE (DELUXE) - 18.00

Belvedere (vodka)
Absolut Elyx (vodka)
The Botanist (gin)
Bacardi Gran Reserva 10 ans (rhum)
Casamigos Silver, Repo ou Anejo (tequila)
Woodford Reserve (bourbon whiskey)
Knob Creek Rye (whiskey)
The Macallan Double Cask 12 ans (scotch whiskey)
Martini (vermouth)

SANS ALCOOL - 6.00

Eau pétillante
Eau de source
Boisson gazeuse

BAR *divers*

PUNCH AUX FRUITS - METHODE

CHAMPENOISE - 12.00

PUNCH AUX FRUITS À BASE DE BOISSON

ALCOOLISÉE - 11.00

Au choix :

- rhum
- gin
- vodka

PUNCH AUX FRUITS - SANGRIA - 13.00

PUNCH AUX FRUITS SANS ALCOOL - 7.00

KIR CLASSIQUE - 16.00

Vin blanc et crème de cassis

KIR ROYAL - 19.00

Mousseux et crème de cassis

KIR CHARLEVOISIEN - 17.00

Mousseux et crème de petites poires des Vergers Pedneault

MIMOSA - 12.00

CAFÉ SPÉCIAUX - 12.00

REDBULL - 8.00

VERRES VARIÉS - 14.00 LA DOUZAINE

PRÉPOSÉ AU BAR - 50.00

Taux horaire (minimum 4heures)

GLACE - 15.00

BAR SEC

Mise en place d'un bar sec incluant verres variés, condiments (cerises, limes, citrons, olives), pailles, serviettes et glace.

25 personnes et moins - 90.00

26 à 50 personnes - 140.00

51 à 75 personnes - 180.00

76 personnes et plus - Extra 4.00 par personne additionnelle

CARTE

des vins

VIN BLANC

Vin blanc maison
49.00

Château Pech-Celeyran, Ombline Blanche,
Languedoc, France
52.00

Il Viccolo Rossetti, Chardonnay et Trebbiano,
Toscane, Italie
55.00

Geografico, Pinot Grigio delle Venezie, Venetie,
Italie
57.00

Château Saint-Nabor, Cuvée exclusive blanche,
Rhône, France
57.00

Round Hill, Winery, Chardonnay, Monterey,
Californie, États-Unis
64.00

Vincent Lacour, Blanc de Tourane, Loire, France
64.00

Weingut Karl May, Riesling Trocken, Rhein,
Allemagne
68.00

Domaine Ellevin, Petit Chablis Bourgogne,
France
83.00

CARTE

des vins

VIN ROUGE

Vin rouge maison
49.00

Château Pech-Celeyran, Ombline rouge,
Languedoc, France
52.00

Geografico, Pinot Grigio delle Venezie, Venetie,
Italie
57.00

Château Saint-Nabor, Cuvée exclusive rouge,
Rhône, France
57.00

Ai Casoni, Chianti Colli, Senesi, Toscane, Italie
58.00

Round Hill Winery, Cabernet Sauvignon Central,
Californie, États-Unis
58.00

Azienda Corte Aleardi, Corvina Della Valpolicella,
Venetie, Italie
58.00

Château Camplazens, Syrah, Languedoc, France
61.00

Weingut Karl May, Pinot Noir Trocken, Rhein,
Allemagne
68.00

Château Saint Valentin, Saint Emilion Grand Cru,
Bordeaux, France
96.00

CARTE

des vins

CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

Proseco Ruffino, Italie
60.00

Ruffino Sparkling Rosé, Italie
60.00

Domaine Chandon, Réserve, Brut, États-Unis
90.00

Moët & Chandon, Impérial, Brut, Champagne,
France
175.00

VIN ROSÉ

Domaine de Mougère, Le Pèlerin Rosé,
Languedoc, France
51.00

VINS LIQUOREUX, CIDRES ET PORTO

Cidre de glace, Le Glacier Verger Pedneault, Isle-
Aux-Coudres, Charlevoix
66.00

Cidre de glace, Réserve 1859, Domaine Pinnacle,
Frelighsburg
125.00

Fado, Domaine du Ridge, Québec
60.00

Porto Offley, Baron de Forreter
180.00

CARTE

des vins

BOISSONS SANS ALCOOL

Moût de pomme, Vergers Pednault, Isle-Aux-Coudres
28.00

Muscat, Natureo, Torres, Espagne
31.00

Syrah, Natureo, Torres, Espagne
33.00

EAU MINÉRALE

Eska, Eau de source, Québec
9.00

Eska, Eau gazeuse, Québec
9.00

CONDITIONS

— générales

ALLERGIES

La liste doit nous parvenir par écrit au moins 72 heures ouvrables avant l'événement

GARANTIE

Par écrit, avant midi, au moins 3 jours ouvrables avant chaque fonction de nourriture. Il est essentiel que nous recevions la garantie du nombre de couverts, tel que spécifié sur les bons de commande. Advenant que nous n'en ayons pas été avisés dans le délai prévu, le nombre initial apparaissant sur le bon de commande tiendra lieu de garantie. L'hôtel ne pourra être tenu responsable de servir un nombre excédentaire de convives supérieur à 5 % de la garantie, et ce jusqu'à concurrence de 20 convives.

TAXES ET SURCHARGES

13% de frais de service et 5% de frais d'administration seront automatiquement ajoutés au prix de nourriture et boissons. Les taxes fédérale de 5% et provinciale de 9,975% seront calculées après les frais de service et administration sur lesquelles elles s'appliquent également.

AUDIO-VISUEL

Toute demande peut être communiquée à notre fournisseur Encore. Les frais encourus pourront être portés directement à votre note collective. Veuillez noter que Encore détient l'exclusivité pour l'accrochage.

FRAIS DE MAIN-D'OEUVRE

BAR OUVERT & BAR PAYANT: les services d'un barman sont offerts gratuitement pour une période de 4 heures si les ventes atteignent ou dépassent 500\$ net par bar. Si le minimum n'est pas atteint des frais de main d'œuvre de 200\$ s'appliquent par bar. Si plus de 4 heures sont requises, des frais de 50\$ de l'heure s'appliqueront par bar.

SÉCURITÉ

Fairmont Le Manoir Richelieu n'assume aucune responsabilité à la perte ou au dommage de matériel dans les salles de réunion. L'hôtel se réserve le droit d'inspecter et de contrôler toute fonction et installation de réunion, congrès et banquet tenus sur sa propriété. La compagnie ou la personne en charge de toute fonction est responsable des dommages causés à la propriété de l'hôtel et des frais pouvant en résulter. En conséquence, l'utilisation de vis, clous, agrafes, colle, etc., est strictement interdite

SOCAN ET RÉ:SONNE

Des frais de droits d'auteur s'appliquent chaque fois que de la musique est diffusée dans un salon, que ce soit par un orchestre, un(e) musicien(ne) seul(e) ou un(e) disc jockey. Ces frais sont basés sur la capacité de la salle et sont sujets aux taxes applicables.