



Forfaits Mariage 2018

◆ ◆ ◆ ◆



1.800.567.6763 | www.legrandlodge.com
2396 rue Labelle, Mont-Tremblant, QC, J8E 1T1

Félicitations



Chers futurs mariés,

Nous tenons à vous souhaiter tous nos vœux de bonheur à l'occasion de votre futur mariage.

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre établissement. Nous vous assurons un service personnalisé afin de vous guider dans la préparation de cet événement mémorable pour vous et vos invités.

Plusieurs bénéfices s'offrent à vous :

- * Suite nuptiale complémentaire la soirée de votre mariage (minimum 50 invités)
- * Fraises au chocolat et une bouteille de mousseux
- * Tarifs spéciaux pour l'hébergement de vos invités.

Nous tenons à vous inviter pour une visite de nos salles de réceptions. Vous découvrirez un décor inoubliable, une ambiance chaleureuse et une gastronomie raffinée de notre Chef primé. Notre équipe chevronnée vous assure d'un service professionnel et efficace.

Dans l'attente de vous rencontrer prochainement pour vous faire découvrir nos services et mieux connaître vos besoins.

Nous vous prions d'agréer, chers futurs mariés, l'expression de nos sentiments distingués.

L'équipe des ventes et banquets

Le Grand Lodge Mont-Tremblant

Renseignements

Tous nos forfaits comprennent :

- * La salle de réception
- * Le stationnement
- * Un cocktail et 4 canapés par personne (sélection du Chef)
- * Un toast avec une flûte de mousseux par personne
- * Vin maison blanc et rouge (1/2 bouteille par personne pour le repas)
- * Café, thé et tisane
- * Les housses de chaises et les nappes longues blanches

Service de bar :

- * Bar ouvert à la consommation
- * Bar payant (minimum de ventes de 375.00\$ avant service et taxes requis) pour toute installation de bar

Cérémonie :

- * Il y a des frais de montage de 375.00\$ pour toute cérémonie sur place intérieur ou extérieur (chaises pliantes blanches incluses jusqu'à 100 personnes, 2.15\$ par personnes additionnel). Possibilité d'avoir la cérémonie au restaurant Chez Borivage avec un supplément de 250.00\$.

Dépôt et paiement :

Veillez noter que votre événement sera payable en trois (3) versements

- * 1000.00\$ non remboursable pour toute réservation garantie
- * 2^e dépôt de 50% de la balance total estimé payable 30 jours avant l'événement
- * Paiement final : une pré-autorisation sera demandée le jour avant le mariage et le lendemain du mariage le paiement final sera requis.

Termes et conditions :

- * Pour toute annulation de l'événement Il n'y a aucun remboursement sur le dépôt
- * Toutes révisions au nombre d'invités pour les repas, les décors ou les montages de salles devront être faites 1 mois avant la date de l'événement.
- * Tous les prix mentionnés sont par personne, sont sujets au frais de service (15%), aux taxes applicables et peuvent changer sans préavis.

Responsable des Mariages :

Elle saura vous conseiller et vous faire découvrir les atouts de notre magnifique hôtel.

Madame Danièle Bouchard

Directrice des Ventes et Marketing

819-425-8599 poste 854

d.bouchard@legrandlodge.com

Forfaits

CHAMPÊTRE

PREMIER SERVICE

Faire (1) sélection dans les choix disponible pour le 1^{er} service et 2^{ème} service

DEUXIÈME SERVICE

Faire (3) sélections dans les choix disponible pour le 3^{ème} service

TROISIÈME SERVICE

Faire (1) sélection dans les choix disponible pour le 4^{ème} service

103\$/par personne
(service et taxes en sus)

ÉLÉGANT

PREMIER SERVICE

Faire (1) sélection dans les choix disponible pour le 1^{er} service et 2^{ème} service

DEUXIÈME SERVICE

Faire (3) sélections dans les choix disponible pour le 3^{ème} service

TROISIÈME SERVICE

Faire (1) sélection dans les choix disponible pour le 4^{ème} service

BUFFET DE SOIRÉE

Faire (1) sélection dans les choix disponible pour le Buffet de Soirée

121\$/par personne
(service et taxes en sus)

CLASSIQUE

PREMIER SERVICE

Faire (1) sélection dans les choix disponible pour le 1^{er} service

DEUXIÈME SERVICE

Faire (1) sélection dans les choix disponible pour le 2^{ème} service

TROISIÈME SERVICE

Faire (3) sélections dans les choix disponible pour le 3^{ème} service

QUATRIÈME SERVICE

Faire (1) sélection dans les choix disponible pour le 4^{ème} service

108\$/par personne
(service et taxes en sus)

DISTINGUÉ

PREMIER SERVICE

Faire (1) sélection dans les choix disponible pour le 1^{er} service

DEUXIÈME SERVICE

Faire (1) sélection dans les choix disponible pour le 2^{ème} service

TROISIÈME SERVICE

Faire (3) sélections dans les choix disponible pour le 3^{ème} service

QUATRIÈME SERVICE

Faire (1) sélection dans les choix disponible pour le 4^{ème} service

BUFFET DE SOIRÉE

Faire (1) sélection dans les choix disponible pour le Buffet de Soirée

126\$/par personne
(service et taxes en sus)

Canapés du Grand Lodge

4 canapés par personne au choix du Chef

Froids

- Tartare de Bœuf à la Sriracha
- Tartare de Saumon Frais Garnis de Tobiko et Sauce Asiatique
- Croûte Moelleuse au Saumon Fumé à l'Érable
- Tataki de Thon sur Charbon de Bois et Salade d'Algues
- Terrine de Foie Gras et Confiture de Cerise de Terre
- Croûton de Chèvre et Betterave Jaune, Pécan Caramélisés
- Bruschettas de Tomate au Basilic
- Brochette de Bocconcini au Pesto et Tomate Séchée

Chauds

- Pétoncle Rôti au Bacon et Mayo Sambal
- Mini Quiches Variées
- Cœur d'Artichaut Farci au Fromage de Chèvre Enrobé de Panko
- Méli-Mélo de Philo
- Filet De Porc Mariné à la Bière et Proscuitto, Emulsion à l'Érable et Moutarde
- Croustillant de Canard Confit à la Coriandre, Sauce aux Arachides
- Crevette en Tempura et sa Mayonnaise Épicée

À chacun des services la sélection doit être la même pour tout le groupe

Choix pour le Premier Service

Potage

- Classique Parmentier à la Yukon Gold et Régianno
- Crème de Chou-Fleur au Cheddar Fort et Chorizo
- Soupe à l'Oignon Gratinée aux 2 Fromages
- Crémeuse à l'Oignon et Caramel de Xérès
- Velouté de Champignons Sauvages Parfumé au Romarin
- Velouté de Courge Buttenutt au Lait de Coco
- Crème de Céleri-Rave et Bébé Épinard au Curry
- Potage Crécy à la Coriandre et Pomme de Terre Sucrée
- Minestrone au Basilic et Craquant de Fougasse à l'Huile d'Olive
- Crème de Poivron Rouge et Gingembre Crémeux

Choix pour le Deuxième Service

Entrée Chaude et Froide

- Salade Inventive aux Canneberges Séchées, Acidulés au Balsamique
- Cœur de Romaine, Vinaigrette César, Bacon Fumé, Croûton au Beurre et Copeaux de Parmesan
- Salade de Jeunes Épinards Vinaigrette Soya et Érable, Sultana et Amandes Effilées
- Mix de Verdure Acidulées Dijon-Érable, Julienne de Pomme et Pacanes Caramélisées
- Étagée de Tomates Italiennes et Fromage Buffalo aux Vieux Balsamique et Basilic Frais
- Salade de Betterave Jaune et Fines Asperges à l'Huile de Truffe, Coriandre, Pétoncles au Romarin
- Tataki de Thon Mariné et Légèrement Fumé, Salade d'Algue Wakame au Sésame Grillé
- Crevettes Cocktail Nouveau Genre avec Salsa d'Ananas à la Coriandre Fraîche
- Magret de Canard Fumé sur Laitue Kale, Vinaigrette Framboise et Noix de Pin Rôties
- Feuilleté Croustillant aux Champignons Sauvages, Fondant au Lait de Chèvre

Choix pour le Troisième Service

Plat de Résistance

- Suprême de Volaille Farcis aux Tomates Séchées, Jus Crémeux aux Poivrons Rouges Rôties
- Poitrine de Volaille Farcis au Foie Gras et Pomme, Sauce au Cidre Doux
- Poulet de la Ferme Rose des Vents, Sauce au Café
- Classique Filet de Bœuf Grillé, Jus Corsé à l'Échalote et Shiraz
- Haut de Surlonge de Bœuf Rôti, Sauce aux Poivres et Ail Rôti
- Carré d'Agneau avec Duxelles de Champignons Sauvages, Sauce Crémeuse aux Cèpes
- Longe de Sanglier Rôti, Sauce aux Poires Confites
- Confit de Canard du Lac Brome, Sauce à la Figue et Chicoutai
- Côte de Porc Nagano, Sauce aux Foie Gras et Shiitake
- Filet de Porc au Parfum de Vanille de Tahiti
- Filet de Veau Grillé, Sauce au Miel Dijon et Estragon
- Mignon de Veau du Québec, Sauce aux Petits Fruits des Champs
- Filet de Saumon Atlantique au Beurre Blanc à la Pêche
- Pavé de Saumon Pané aux Agrumes et Câpres Frites
- Trilogie de Gambas, Pesto d'Ananas à la Coriandre Fraîche
- Espadon Grillé sauce au Miel, Balsamique et Xérès
- Salade Gourmande aux Pignons Grillés, Chèvre des Outaouais et Tuile Proscuitto

Végétarien

- Philo aux Légumes Grillés et Fromage de Chèvre, Latté à la Tomate Séchée
- Rissotto aux Poireaux, Asperges et Champignons Sauvages
- Manicotti aux 4 Fromages, Sauce aux Tomates Italiennes et Basilic
- Tortelli au Fromage Buffalla et Julienne de Légumes Confit à l'Huile d'Olive

Végétalien

- Spaghetti de Courgettes, Tomates Cerise, Kalamata, Basilic et Noix de Pin

Choix supplémentaire avec un extra de 10.00\$ par personne

- Duo de Bœuf et Gambas aux Herbes, Parfum de Madagascar et Ail Confit
- Pétoncles U-10 sur Fondue de Poireaux et Asperges, Sauce Sauternes
- Longe de Morue Noire, Sauce au Chardonnay et Orange

Choix pour le Quatrième Service

Dessert

- Dôme Choco-Framboise
- Crème Brulée à l'Érable
- Crème Brulée au Grand Marinier
- Baluchon aux 3 Chocolats
- Fleur-Caramel Salée
- Classique Gâteau au Fromage et Coulis de Petits Fruits Rouges
- Sorbet aux Fruits du Moment

❁ ❁ *Table des Sucrieries*

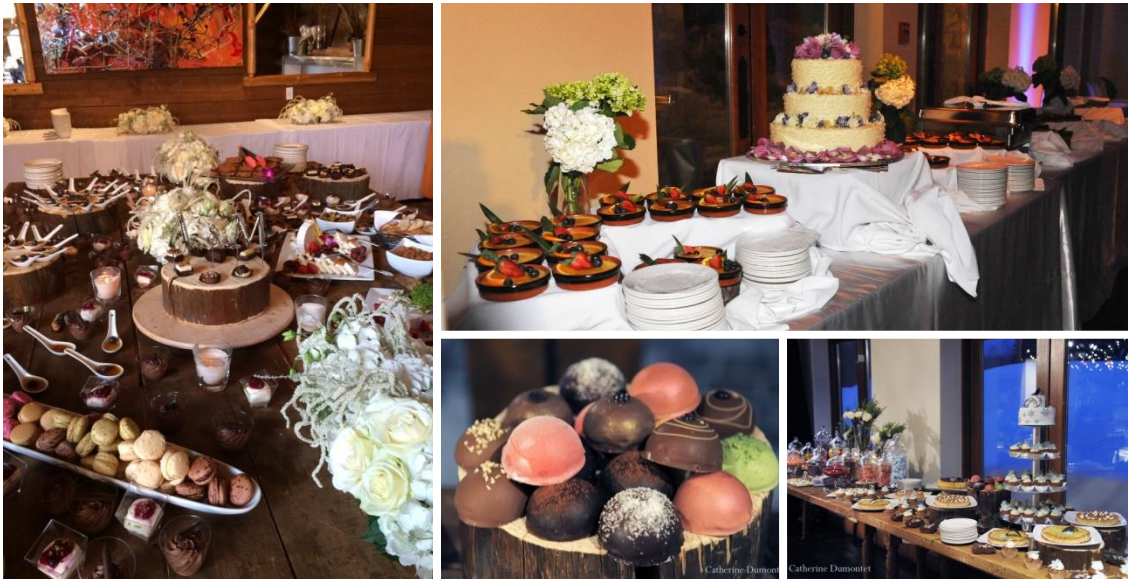
Remplacer votre dessert par une Table des Sucrieries avec un extra de 4.00\$ par personne (minimum de 3 douzaines par variété)

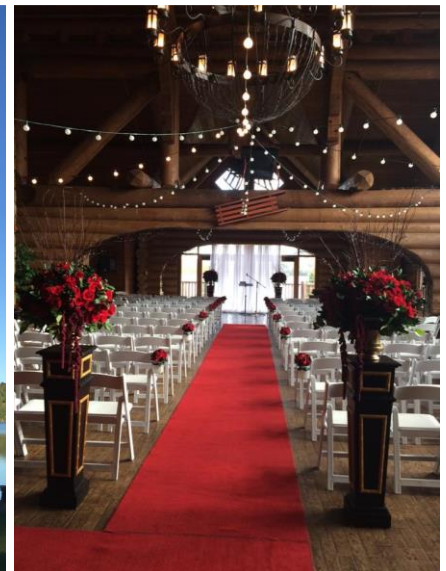
- Macaron
- Mini Cup Cake (Chocolat, Vanille et Red Velvet)
- Biscuits
- Petit Fours
- Mini Verrine Mousse au Chocolat
- Mini Crème Brulée
- Brownies
- Carré Sucre à la Crème
- Chocolat Fin
(Ganache Royale, Fruit de la Passion, Caramel Fleur de Sel et Pistache Gianduja)
- Mini Gourmandises
(Éclair au Chocolat, Tartelettes au Caramel, Religieuse au Chocolat et Choux Paris Brest)

❁ ❁ *Buffet de Soirée*

Inclus dans les forfaits Éléphant et Distingué ou 19.00\$ par personne

- Station Poutine et Smoke Meat
- Plateau de Sandwiches (2 variétés) et Fromages Fins (3 variétés)
- Plateau de Sandwiches (2 variétés) et Cascade de Fruits avec Sauce
- Station Poutine et Pizza (2 variétés)





Pour plus d'inspiration visitez notre section mariage sur Pinterest
www.pinterest.com/le7923/

 *Carnet d'adresse*

Décors d'événements :

Déco Événement
514-894-3326
www.decoevenements.com

Productions Martial Hébert
www.pmh.qc.ca

Photographes :

Le Photo Shoppe
819-681-4999
www.lephotoshoppe.com

Catherine Dumontet
514-804-1501
www.catherinedumontet.com

Célébrant :

Michel Boulanger
514-892-0361
www.mariagesabrasouverts.com

Fleuriste :

Fleuriste St-Jovite
819-425-3366
www.fleuristestjovite.com

Robes de Mariées :

Anne Jean Michel
514-277-6470
www.annejean-michel.com

Disco-mobile :

Multi Disco Son
819-687-3657
www.multidiscoson.net

Musiciens :

Productions Martial Hébert
www.pmh.qc.ca