



Forfaits Mariage 2023



En raison de facteurs hors de notre contrôle, les prix de nourriture et boisson sont sujets à changement sans préavis jusqu'à 90 jours de la date d'arrivée. A moins de 90 jours, les prix contractuels seront honorés.

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 :

- * Surclassement en grande suite
- * Suite nuptiale complémentaire la soirée de votre mariage (minimum 50 adultes)
- * Tarifs préférentiels 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. 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

2

Le Grand Lodge Mont-Tremblant

1-800-567-6763 | www.legrandlodge.com

2396 rue Labelle, Mont-Tremblant, QC, J8E 1T8

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 (peut être remplacé comme deuxième coupon consommation lors du cocktail.
- * 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 450.00\$ 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\$.
 - * Dans la pinède avec un supplément de 450.00\$.

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

3

Le Grand Lodge Mont-Tremblant

1-800-567-6763 | www.legrandlodge.com

2396 rue Labelle, Mont-Tremblant, QC, J8E 1T8

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

120\$/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

130\$/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

143\$/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

153\$/par personne
(Service et taxes en sus)

Forfaits enfants (0 à 12 ans)

Les enfants de 0 à 5 ans sont gratuits

Pour les enfants de 6 à 12 ans il y a un frais 31.95\$ par personne plus service et taxes.

4

Le Grand Lodge Mont-Tremblant

1-800-567-6763 | www.legrandlodge.com

2396 rue Labelle, Mont-Tremblant, QC, J8E 1T8

- 1 consommation lors du cocktail
- Entrée
- Plat de résistance
- 1 consommation lors du repas
- Crème glacé surprise

🍁 🍁 *Menu enfants (0 à 12 ans)*

Entrée

- Légumes et trempette

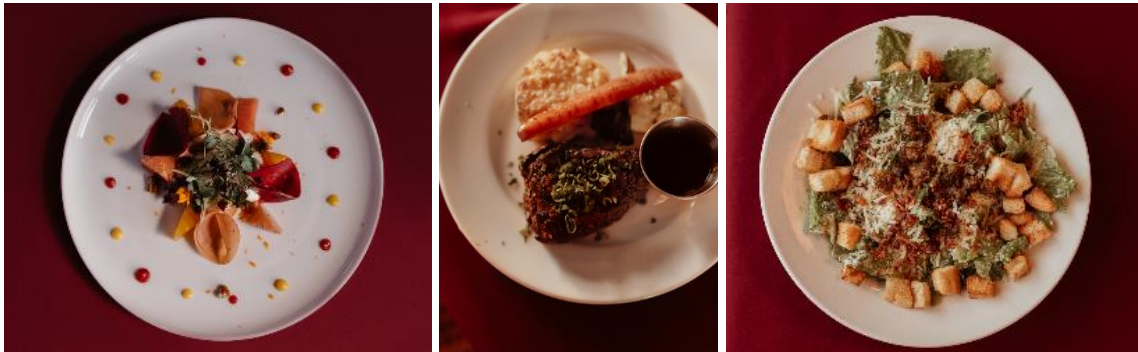
Plat de résistance (même élection pour tous les enfants)

- Filet de poulet et frites
- Pâte sauce tomate ou huile d'olive & beurre
- Pizza fromage & frites

Il est possible d'avoir le même plat principal que les adultes en portion réduite avec un extra de 20.00\$ par enfant pour tous les groupes d'âges (0-12 ans).

🍁 🍁 *Forfaits adolescents (13 à 17 ans)*

Même forfait et menu que les adultes, mais sans alcool avec une réduction de 15.00\$ par personne sur le forfait choisi.



Choix pour le Premier Service

Potage et salade

- Marmite fumante du jour (sans gluten et végane)
- Salades jardinière, vinaigrette Xérès, miel
- Salade de roquette, poires pochées, prosciutto
- Salade César traditionnelle

Choix pour le Deuxième Service

Entrée Chaude et Froide

- Déclinaison de betteraves, pacanes caramélisées
- Magret de canard fumé, rémoulade d'artichauts, chutney aux fruits
- Saumon fumé, rémoulade d'artichauts aux citrons, câpres et cresson
- Tartare de bœuf Angus, échalotes, câpres, dijonnaise
- Tataki de thon rouge, sésame, salade de wakame, gingembre et soya (extra de 9\$)

Choix pour le Troisième Service

Plat de Résistance

- Filet de morue d'Islande, sauce estragon vin blanc, (extra de 7\$)
- Saumon atlantique grillé, crème safran et gingembre
- Longe de porc moutarde à l'ancienne
- Joints de bœuf braisé, sauce chasseur
- Filet mignon de bœuf grillé sauce au poivre Madagascar (extra de 14\$)
- Haut de côte de bœuf braisé, réduction vin rouge, confit d'échalotes (extra de 9\$)
- Canard confit, sauce aux bleuets et baies de genièvre
- Poitrine de volaille rôtie sur peau, jus de cuisson aux herbes
- Chou-fleur rôti, mariné aux épices cari, lentilles du Puy, carottes, épinards, pois chiche (végane)
- Raviolis aux champignons sauvages, tomates séchées, pesto et légumes sautés (végétarien)

Choix pour le Quatrième Service

Dessert

- L'Ébène, gâteau chocolat noir
- Tartelette citron
- Gâteau fromage aux bleuets
- Tartelette aux framboises
- Tartelette aux pommes
- Sorbet du moment (végane)
- Café, thé et tisane

Canapés du Grand Lodge

4 canapés par personne au choix du Chef

Froids

- Cocktail de crevettes (en verrine)
- Brochette de melon prosciutto
- Wrap au saumon fumé, câpres et fromage à la crème
- Brochette de bocconcini, tomates séchées
- Bruschetta tomates basilic
- Tartare de bœuf épicé (cuillères)
- Tartare de saumon au gingembre et piment mini cornets au sésame
- Tartare de thon, épices asiatiques avec mini cornets au sésame (**extra de 12\$**)

Chauds

- Crevettes tempura, sauce cocktail
- Boulettes de poulet au pesto
- Brochette de bœuf teriyaki
- “Crabe cakes”, mayo épicée
- Rouleau de printemps végétarien, trempette soya-gingembre
- Samossa végétarien, chutney aux fruits
- Feuilleté avec brie et framboises
- Baluchon de champignons sauvages
- Croquettes “mac and cheese” aux truffes

Table de Sucrierie

Remplacer votre dessert par une Table des Sucrieries avec un extra de 8.00\$ par personne (minimum de 3 douzaines par variété)

- Macaron
- Mini Cup Cake (Chocolat, Vanille, Érable, Caramel, Red Velvet, Café, Citron, Oreo)
- Biscuits
- Mini Verrine Mousse au Chocolat
- Mini Crème Brulée
- Brownies
- Carré Sucre à la Crème
- Chocolat Fin

Buffet de Soirée

Inclus dans les forfaits Élégant et Distingué ou 23.00\$ par personne

- Station Populaire (Mini Burger (oka, oignons confits) et frites (**poutine extra de 5\$**))
- Station Poutine Porc Effiloché
- Station Poutine & Pizza (Pizza fromage et pepperoni)
- Station Fromage (**65g** – Sélection de trois fromages du Québec, croûtons de pain, confiture, fruits secs et raisons)
- Station Charcuterie (**65g** – Prosciutto melon, saucisson, salami hongrois, sélection d’olives, fruits séchés)



Carte des vins

LES BLANCS

Pinot Grigio, Woodbridge, Robert Mondavi	37.00\$
Sauvignon Blanc, Woodbridge, Robert Mondavi	37.00\$
Gran Vina Sol, Penedès, Miguel Torres	46.00\$
Sauvignon Blanc, Black Reserve, V.Q.A., Jackson-Triggs, Niagara	39.00\$
Chablis, St-Martin, Domaine Laroche	65.00\$
Bourgogne Aligoté, Albert Bichot	47.00\$
Chardonnay, Baron Philippe De Rothschild	38.00\$
Ruffino, Orvieto, Classico	36.00\$
Chardonnay, Meiomi, Sonoma	55.00\$
Sauvignon, Marlborough, Kim Crawford	52.00\$
Pinot Grigio, Lumina I.G.T., Ruffino	38.00\$

LES ROUGES

Merlot, Fleur du Cap, Western Cape	41.00\$
Syrah, Seaside, Napa	41.00\$
Zinfandel, Ravenswood, Sonoma	48.00\$
Merlot, Black Reserve, V.Q.A., Jackson-Triggs, Niagara	39.00\$
Pinot Noir, Private Selection, Robert Mondavi	48.00\$
Cabernet Sauvignon, Gran Coronas, Miguel Torres, Penedès	52.00\$
Tempranillo, Céleste, Miguel Torres, Ribera Del Duero	55.00\$
Cabernet Sauvignon, Private Selection, Robert Mondavi	49.00\$
Mouton Cadet Réserve, Baron Philippe De Rothschild	49.00\$
Côte-du-Rhône, E. Guigal, Vallée du Rhône	53.00\$
Brouilly, Georges Duboeuf	50.00\$
Pinot Noir, Baron Philippe De Rothschild	38.00\$
Chianti Classico, Brolio, D.O.C.G; Ricasoli, Toscane	63.00\$
Chianti, Ruffino, D.O.C.G; Toscane	42.00\$
Il Ducale, Toscana IGT, Ruffino	51.00\$
Quatro, MontGras, Valle Central	49.00\$
Pinot noir, Meiomi, Sonoma	62.00\$

LE MAISON

Vittori rouge, Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.	34.00\$
Vittori blanc, Trebbiano I.G.T.	34.00\$
Jackson-Triggs, Cabernet Sauvignon, Canada (rouge)	31.00\$
Jackson-Triggs, Pinot Gris, Canada (blanc)	31.00\$

VIN ROSÉ

Grenache/Shiraz, Cliff 79, South East	32.00\$
Listel gris, Vin de Pays des Sables	34.00\$

VIN MOUSSEUX & CHAMPAGNES

Prosecco, Ruffino, D.O.C.G ;	46.00\$
Moët & Chandon	155.00\$
Laurent-Perrier, Brut	155.00\$
Rosé, Ruffino	47.00\$

(Service et taxes en sus)

8

Le Grand Lodge Mont-Tremblant

1-800-567-6763 | www.legrandlodge.com

2396 rue Labelle, Mont-Tremblant, QC, J8E 1T8



NOS MOCKTAILS

6.00\$

LES ALCOOLS DE QUALITÉ

C.C. Classic, Kamouraska, Tanqueray,
Grant's, Beefeater, Havana Club, Appleton,
(Boissons d'accompagnement incluses)

8.00\$

Crown Royal, Absolut
Johnny Walker Red Label, Chivas Regal,

9.00\$

LES DIGESTIFS & EAUX DE VIE

Amaretto di Sarrono, Sambuca, Cointreau,
Bailey's Irish Cream, Tia Maria, B&B, Frangelico

8.00\$

Grand Marnier, Armagnac
Rémy Martin V.S., Courvoisier V.S.

9.00\$

9.00\$

LES APÉRITIFS

Martini, Cinzano, Pernod, Ricard,
Pineau des Charentes, St-Raphaël

7.00\$

LES BIÈRES LOCALES

Produits Labatt

7.50\$

LES BIÈRES IMPORTÉES

Stella Artois, Corona

8.50\$

LES VINS MAISON

Vittori blanc et rouge

7.00\$

Bouteille d'Eau (500 ml)

3.00\$ par bouteille

Eau Minérale (Perrier)

4.50\$ par bouteille

Boisson Gazeuse ou Jus de Fruits

4.00\$ par cannette

(Service et taxes en sus)

