

Forfaits Mariage 2020



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

106\$/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

111\$/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

127\$/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

132\$/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
- Saumon Fumé sur Pain Pumpernickel
- Tataki de Thon sur Charbon de Bois et Salade d'Algues
- Terrine de Foie Gras et Chutney de saison
- Croûton de Chèvre et Betterave Jaune, Pécan Caramélisés
- Bruschettas de Tomate au Basilic
- Brochette de Poire au Chèvre et Au Noix
- Shooter Végétarien au Concombre et Melon Miel

Chauds

- Pétoncle Rôti au Bacon et Mayo Sambal
- Mini Quiches Variées
- Méli-mélo de Philo
- Croustillant de Canard Confit à la Coriandre, Sauce aux Arachides
- Crevette en Tempura et sa Mayonnaise Épicée
- Pain Plat, Chèvre de Portneuf, Oignons Caramélisés, Roquette et Balsamique
- Saucisse Gaspou Grillé, Mangue et Basilic
- Satay de Poulet, Sauce Miso et Sésame

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
- Crémeuse à l'Oignon et Caramel de Xérès
- Velouté de Champignons Sauvages Parfumé au Romarin
- Velouté de Courge Butternutt au Lait de Coco
- Crème de Céleri-Rave et Bébé Épinard au Curry
- Potage Crécy à la Coriandre et Pomme de Terre Sucrée
- Crème de Poivron Rouge et Gingembre Crémeux
- Soupe Tonkinoise au Porc Braisé, Coriandre et Jus de Lime

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, Érable et Amandes Effilées
- Mix de Verdure Acidulées Dijon-Érable, Julienne de Pomme et Pacanes Caramélisées
- Salade de Betterave Jaune et Fines Asperges à l'Huile de Truffe, Coriandre et Crevette Rôti
- Tataki de Thon Mariné et Légèrement Fumé, Sésame Grillée et Citron Mayer
- Magret de Canard Fumé sur Laitue Kale, Vinaigrette Framboise et Noix de Pin Rôties
- Feuilleté Croustillant aux Champignons Sauvages, Fondant au Lait de Chèvre
- Pâtes Farcies aux Truffes, Sauce Crémeuse à l'Ail Confit et Parmigiano Regianno
- Gravlax de Truite du Lac, Gin et Sauce Moutarde et Érable
- Flanc de Cochon Fumé et Lacqué au Xérès, Sauce Miso et Cipollini
- Gnocchi de Pomme de Terre Douce, Asperge et Compote de Tomates Multicolores (peut aussi être plat principaux et végétarien)
- Cake de Quinoa, Compotée de Tomates Colorés, Asperge et Betteraves Jaunes
- Duo de Pétoncles sur Purée de Pois Vert à la Menthe, Bacon aux Épices et Lacquée (extra de 6.00\$ par personne)

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
- 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 Bison Rôti, Sauce aux Poires Confites
- Confit de Canard du Lac Brome, Sauce Soya et Érable
- Côte de Porc Nagano, Sauce aux Foie Gras et Shiitake
- Mignon de Veau du Québec, Sauce aux Petits Fruits des Champs
- Filet de Saumon Atlantique, Tapenade d'Olive Noir au Citron et Basilic
- Trilogie de Gambas, Pesto d'Herbes Fraiche, Ail et Chardonnay
- Morue Poêlé, Fumet Crémeux aux Herbes et Lardons
- Salade Gourmande aux Pignons Grillés, Chèvre de Portneuf et Tuile Prosciutto
- Classique Filet de Bœuf Grillé, Jus Corsé à l'Échalote et Shiraz (extra de 6.00\$ par personne)

Végétarien

- Manicotti aux 4 Fromages, Sauce aux Tomates Italiennes et Basilic
- Portobello Rôti, Fromage de Chèvre, Tomate, Epinard et Panko
- Linguine, Sauce à la Courge au Beurre, Lait de Coco et Chipotle

Végétalien

-Vermicelle de Riz, 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

❁ ❁ Choix pour le Quatrième Service

Dessert

-Dôme Choco-Framboise

-Crème Brulée à l'Érable

-Fleur-Caramel Salée

-Gâteau au Fromage et Vanille Revisité, Gelée aux Petit Fruits

-Sorbet aux Fruits du Moment

-Tartelettes Framboise, Croquant de Chocolat



❁ ❁ *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)

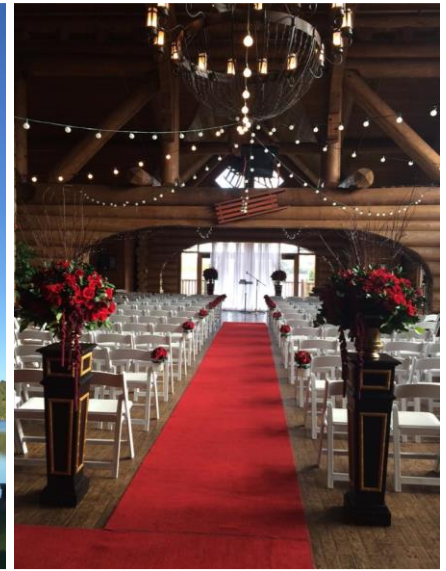
- Macaron
- Mini Cup Cake (Chocolat, Vanille et Red Velvet)
- Biscuits
- Petit Fours
- Mini Verrine Mousse au Chocolat
- Mini Crème Brulée
- Brownies
- Carré Sucre à la Crème
- Chocolat Fin
(Ganache Royale, Fruit de la Passion, Caramel Fleur de Sel et Pistache Gianduja)
- Mini Gourmandises
(Éclair au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

❁ ❁ *Buffet de Soirée*

Inclus dans les forfaits Élégant et Distingué ou 20.00\$ par personne

- Station Poutine et Sandwiches à la Viande Fumée
- Plateau de Sandwiches (2 variétés) et Crudités et Trempettes
- Plateau de Sandwiches (2 variétés) et Cascade de Fruits avec Sauce
- Station Pizza (2 variétés) et Poutine





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