



CONGRÈS • DÉTENTE



Cahier d'organisation pour
votre mariage 2012

HÉBERGEMENT



Comptant 233 chambres fraîchement rénovées, toutes nos nouvelles chambres sont munies de:

- Réfrigérateur
- Lit queen avec matelas à mémoire de formes
- Lit escamotable queen avec matelas à mémoire de formes qui se transforme en divan 3 places / ou lit double
- Bureau de travail très confortable avec chaise ergonomique
- Sofa pivotant
- Téléviseur LCD 32"

Dans toutes les chambres, vous avez accès au service Internet haute vitesse gratuit ainsi qu'un coffre-fort personnel.

Vous pouvez réserver un bloc de chambres pour votre événement, les réservations peuvent se faire directement sur notre site internet avec un code groupe, n'hésitez pas à vous renseigner.

Nous disposons des chambres VIP incluant foyer, cafetière, jus d'orange et journal à votre porte, également :

croustilles accompagnées d'une bouteille d'eau et d'une bière local disposées pour vous dans le réfrigérateur de votre chambre. Veilleuses allumées, petites surprises sucrées, rideaux fermés et lit bordé vous attendent.

Une chambre est offerte gratuitement aux nouveaux mariés, selon les barèmes suivants :

- **75 à 99 adultes au repas :** Une chambre Hospitalité à lit queen et lit murphy, vue extérieure;
- **100 à 124 adultes au repas :** Une chambre Privilège à lit queen et lit murphy, vue extérieure;
- **125 adultes et plus au repas:** Une chambre Privilège à lit queen et lit murphy, **vue jardin** ainsi que le buffet petit déjeuner du dimanche matin.



- ❖ Salle de réception avec piste de danse;
- ❖ Assistance et service personnalisé assurés par notre Maître d'Hôtel le soir de votre événement;
- ❖ Service de bar complet durant la soirée;
- ❖ Un site exceptionnel pour vos photographies dont le magnifique escalier de notre hall d'entrée ainsi que de notre jardin tropical intérieur;
- ❖ Possibilité de prendre votre cocktail au jardin tropical;
- ❖ Cocktail comprenant :
 - ✓ Un verre de mousseux par personne
 - ✓ Légumes du jardin frais sous forme de crudités et trempette servis durant votre cocktail;
- ❖ Repas du soir 4 services, un choix parmi :
 - ✓ 5 entrées gourmandes
 - ✓ Potage du moment
 - ✓ 4 plats principaux
 - ✓ 5 desserts délectables
 - ✓ Café et thé;
- ❖ Un verre de vin par personne durant le repas;
- ❖ Votre menu personnalisé sur chacune des tables;
- ❖ Lampes décoratives et support pour identification sur chacun des tables;
- ❖ Chevalet, tables à cadeaux, à signatures et à gâteau;
- ❖ Une nuitée offerte gratuitement le soir de votre noce, départ tarif à 14h00. Référez-vous à la page 'Hébergement';
- ❖ Stationnement intérieur et extérieur sans frais pour tous les invités.

FORFAIT MARIAGE EN BLANC

54\$/ PERSONNE

Minimum de 50 personnes



- ❖ Salle de réception avec piste de danse;
- ❖ Assistance et service personnalisé assurés par notre Maître d'Hôtel le soir de votre événement;
- ❖ **Habillage de vos tables et chaises avec un tissu de velours soyeux de couleur blanc. Ceci inclut des nappes longues touchant au sol, housses de chaises avec boucles décoratives et serviettes de tables;**
- ❖ Un site exceptionnel pour vos photographies dont notre magnifique escalier de notre hall d'entrée;
- ❖ Possibilité de prendre votre cocktail dans notre magnifique jardin tropical;
- ❖ Cocktail comprenant :
 - ✓ Un verre de mousseux par personne
 - ✓ Légumes du jardin frais sous formes de crudités et trempette servis durant votre cocktail;
- ❖ Repas du soir 4 services. Vous pourrez effectuer un choix parmi :
 - ✓ 5 entrées gourmandes
 - ✓ Potage du moment
 - ✓ 4 plats principaux inclus
 - ✓ 5 desserts délectables
 - ✓ Café et thé;
- ❖ Un verre de vin par personne durant le repas;
- ❖ Votre menu personnalisé sur chacune des tables;
- ❖ Service de bar complet durant la soirée;
- ❖ Tables à cadeaux, à signatures et à gâteau;
- ❖ Une nuitée offerte gratuitement le soir de votre noce, départ tarif à 14h00. Référez-vous à la page 'Hébergement';
- ❖ Stationnement intérieur et extérieur sans frais pour tous les invités.

Taxes et services en sus / Prix par personne sujet à changement sans préavis

3031, boul. Laurier - Québec - G1V 2M2

Tél : 418-658-5665 poste 4283

Télé : 418-658-9528

www.hotelsjaro.com

FORFAIT MAGIE D'UNE NUIT

66\$ / PERSONNE

Minimum de 65 personnes



- ❖ Salle de réception avec piste de danse;
- ❖ Assistance et service personnalisé assurés par notre Maître d'Hôtel le soir de votre événement;
- ❖ **Habillage de vos tables et chaises avec un tissu de velours soyeux de couleur blanc. Ceci inclut des nappes longues touchant au sol, housses de chaises avec boucles décoratives et serviettes de tables.**
- ❖ Un site exceptionnel pour vos photographies dont notre magnifique escalier de notre hall d'entrée;
- ❖ Possibilité de prendre votre cocktail dans notre magnifique jardin tropical;
- ❖ Cocktail comprenant :
 - ✓ **Un verre de Kir ou deux verres de mousseux**
 - ✓ **4 mises en bouche à l'inspiration du chef**
- ❖ Repas du soir 4 services. Vous pourrez effectuer un choix parmi :
 - ✓ 5 entrées gourmandes
 - ✓ Potage du moment
 - ✓ 4 plats principaux inclus
 - ✓ 5 desserts délectables
 - ✓ Café et thé;
- ❖ **Deux verres de vin par personne durant le repas;**
- ❖ Votre menu personnalisé sur chacune des tables;
- ❖ Service de bar complet durant la soirée;
- ❖ Tables à cadeaux, à signatures et à gâteau;
- ❖ Avec plus de 75 personnes au repas, une chambre privilège vue jardin est offerte avec une bouteille de mousseux livrée à la chambre. Avec plus de 125 personnes au repas, le buffet déjeuner sera également offert pour les mariés;
- ❖ Stationnement intérieur et extérieur sans frais pour tous les invités.

Taxes et services en sus / Prix par personne sujet à changement sans préavis

3031, boul. Laurier - Québec - G1V 2M2

Tél : 418-658-5665 poste 4283

Téloc : 418-658-9528

www.hotelsjaro.com

VOTRE MENU

1 CHOIX PAR SECTION

Entrée en matière

Mini brochette de légumes et Dorémi sauce abricot et ciboulettes
Rillette de lapin, pomme vin blanc et ses confits en duo servi avec croutons grillés
Feuilleté de porc au gouda fumé sur julienne de légumes marinés et fines herbes
Duo de terrines : wapiti, figues et porto & cinq gibiers à la canneberge

Velouté saisonnier

Le Festin

Filo de volaille et fromage de chèvre des neiges, sauce crème marsala et échalote	INCLUS
Poitrine de volaille sur polenta sauce poivrons et parmesan	INCLUS
Éventail de filet de porcelet sur compote de fruits et rhubarbe vinaigre Xerès	INCLUS
Pavé de saumon et écailles de courgette, velouté aux baies roses	INCLUS
Volaille manchon de grains, duxelle de champignons entre chair et peau sauce porto	+4. ⁰⁰ \$
Duo de canard du Lac Brome et cuisse de canard en deux façons; érable et gingembre frais	+ 8. ⁰⁰ \$
Mignon de veau 6oz crème aux cinq poivres flambés au cognac et foie de gras de canard	+10. ⁰⁰ \$
Filet mignon 6oz, sauce poivrade	+16. ⁰⁰ \$
Surf & Turf : Filet mignon 6 oz sauce poivrade et satay de crevettes à l'ail et ciboulette fraîche	+18. ⁰⁰ \$

Le Pêché Mignon

Cygne chantilly aux ailes chocolatées et coulis érable et cassonade
Gâteau tulipe au tiramisu café et pirouline aux noisettes
Verrine aux fraises et chocolat blanc et biscuit éventail
Mousse au fromage choco marbré sur graham et coulis de framboises
Gâteau explosion choco érable servi tiède (extra 2.⁰⁰\$)

Café, Thé

Taxes et services en sus / Prix par personne sujet à changement sans préavis

3031, boul. Laurier - Québec - G1V 2M2

Tél : 418-658-5665 poste 4283

Téloc : 418-658-9528

www.hotelsjaro.com

OPTIONS

Gâteau de mariage – Goûté de soirée – Ajoutez des consommations



Rehaussez votre forfait :

- ✓ Gâteau de noces blanc ou framboisier à deux étages, orné de crémage en forme de fleurs, servi comme dessert au repas avec coulis de framboises (fleurs et personnages exclus). **4.⁵⁰\$/personne**
- ✓ Quatre bouchées chaudes et froides au choix du chef pour accompagner votre cocktail. **7.⁰⁰\$/personne**
- ✓ Gâteau de noces blanc ou framboisier à deux étages, orné de crémage en forme de fleurs, servi en soirée avec coulis de framboises (fleurs et personnages exclus). **8.⁰⁰\$/personne**
- ✓ Ajouter un verre de mousseux au cocktail et un verre de vin au repas. **8.⁵⁰\$/personne**
- ✓ Petit goûter de fin de soirée incluant trois bouchées de sandwiches assorties, un biscuit, crudités, fromages cheddar et croustilles assorties, café ou thé. **13.⁰⁰\$/personne**

CANAPÉS

Réguliers – Deluxes – Gastronomiques – Sushis

CANAPÉS

RÉGULIERS À 19.⁵⁰\$ LA DOUZAINE

Chauds

Minis rouleaux aux légumes
Saucisses cocktails
Dumpling au porc
Dumpling au poulet
Jalapeños au fromage cheddar
Satay de poulet
Triangle de pâte filo, fromage et épinards

DELUXES À 24.⁵⁰\$ LA DOUZAINE

Chauds (minimum de 4dz par variété)

Fondant de brie aux deux sésames
Fleur de ris de veau et morilles
Parallèle de crevettes marinées au gingembre
Bonbon de canard effiloché et réduction balsamique
Homard Nuewburg aux épinards

GASTRONOMIQUES À 32.⁹⁵\$ LA DOUZAINE

Chauds (minimum de 6dz par variété)

Rouleau de homard et salsa de fraises
Croquette de camembert coulis de framboises et vinaigre de Banyuls
Strudel de gibier, girolle et mignoneron
Satay de langoustine au beurre de frangelico
Dorémi en brochette, son olive et abricot

SUSHIS

Selon la sélection du chef, au plateau, 30.⁰⁰\$ la douzaine

Froids (minimum de 4dz par variété)

Brushetta à la mangue et tomate fraîche
Fondant de foie au Grand Marnier
Rillettes de canard et leur confit
Mousse de crevette de matane sur toast
Mousse de saumon à la coriandre

Froids (minimum de 4dz par variété)

Profiterole salé au fromage à la crème et tomates séchées
Tartare de saumon à l'aneth et sa cuillère orientale
Salade de crevettes avocat citronnée
Tataki de bœuf à l'orientale
Magret de canard fumé à l'érable

Froids (minimum de 6dz par variété)

Shooter de céviché de pétoncles à la mangue
Crevette marinée et melon en verrine
Mini-cake au gouda fumé et son effiloché au crabe
Crème brûlée au foie gras
Sucette de gravalax au Grand Marnier et saumon fumé
Timbale de pétoncle et vermicelle crème d'échalote

CARTE DES VINS ALCOOL & SPIRITUEUX



CARTE DES VINS

BLANCS

Trapiche, Chardonnay, Argentine	28. ⁹⁶ \$
Orvietto, Classico, Italie	34. ⁸⁹ \$
R.H. Phillips, Chardonnay, Californie, États-Unis	37. ⁷⁴ \$
Hogue, Gewurztraminer, Washington, Etats-Unis	39. ⁷² \$
Bourgogne Aligoté, Prince Philippe, France	41. ²⁶ \$
Masi pinot grigio, Pinot grigio, Italie	43. ⁴⁵ \$
Marlborough Kim Crawford, Sauvignon blanc, Nouvelle-Zélande	50. ⁴⁷ \$

ROUGES

Trapiche, Malbec, Argentine	28. ⁹⁶ \$
Hardy's Stamp, Cabernet Merlot, Australie	33. ³⁶ \$
R.H. Phillips, Syrah, Californie, États-Unis	36. ⁴³ \$
Barbera D'Asti, Barbera, Italie	38. ⁴⁰ \$
Valpolicella Classico, Tommasi, Piemont, Italie	38. ⁶² \$
Torres Atrium, Merlot, Espagne	41. ⁰⁴ \$
Blackstone, Pinot noir, Californie, Etats-Unis	45. ⁴³ \$
Dogajolo Carpineto, Cabernet Sangiovese, Italie	46. ⁵² \$
Liberty School, Cabernet Sauvignon, Californie, États-Unis	48. ⁷² \$
Ménage à trois, Zinfandel Merlot Cabernet, Californie, Etats-Unis	49. ⁸¹ \$
Liberty School, Syrah, Californie, États-Unis	49. ⁸¹ \$
Masi Campofiorin, Corvina, Rondinella et Molinara, Venetie, Italie	50. ⁴⁷ \$
Liano Umberto Cesarie Rubicone, Cabernet Sauvignon, Italie	67. ¹⁵ \$
Costasera, Amarone della Valpolicella classico, Venetie, Italie	98. ⁹⁷ \$

VIN MAISON

Le verre	5. ²⁷ \$
La bouteille (1 litre)	30. ²⁸ \$

CHAMPAGNES

½ bouteille Veuve Clicquot	113. ⁰⁰ \$
Cordon Rouge	156. ⁰⁰ \$
Veuve Clicquot Ponsardin	180. ⁰⁰ \$
Moët & Chandon	315. ⁰⁰ \$
Dom Pérignon	500. ⁰⁰ \$

MOUSSEUX

J.P. Chenet	31. ⁶⁰ \$
Cordoniu Brut	33. ³⁶ \$
Blanquette de Limoux	45. ⁶⁴ \$

Taxes et services en sus / Prix par personne sujet à changement sans préavis

3031, boul. Laurier - Québec - G1V 2M2

Tél : 418-658-5665 poste 4283

Télé : 418-658-9528

www.hotelsjaro.com

CARTE DES VINS ALCOOL & SPIRITUEUX

LISTE DES ALCOOLS ET SPIRITUEUX

BAR À LA CONSOMMATION

Boisson gazeuse et Perrier	3. ⁵¹ \$
Bière canadienne	5. ²⁷ \$
Verre de vin	5. ²⁷ \$
Gin, Scotch, Rhum, Vodka	6. ¹⁴ \$
Crème de menthe, Tia Maria	6. ¹⁴ \$
Cinzano, St Raphaël, Pineau des Charentes	6. ¹⁴ \$
Bloody Ceasar	7. ⁰² \$
Cognac, Grand Marnier, Sitnger	7. ⁰² \$

PUNCH

Punch sans alcool (minimum 10 verres)	2. ²⁵ \$/ pers
Punch avec alcool (minimum 10 verres)	4. ⁰⁰ \$/ pers
Mimosa (minimum 10 verres)	5. ²⁷ \$/ pers
Punch aux fruits sans alcool (1 gallon)	50. ⁰⁰ \$
Punch aux fruits avec alcool (1 gallon)	95. ⁰⁰ \$

FORFAIT AVEC FACTURE AU COMPTE MAITRE, SELON LE NOMBRE DE CONVIVES CONFIRMÉS

Coupon #1 (valide pour bière canadienne, verre de vin maison, boisson gazeuse, perrier, eau embouteillée)	5. ⁰⁰ \$
Coupon #2 (valide pour bière canadienne, verre de vin maison, apéritifs (Gin, Scotch, Rhum, Vodka), digestifs (Crème de menthe, Tia Maria), boisson gazeuse, perrier, eau embouteillée)	5. ⁴⁵ \$
Un verre de Porto (Tribute Vintage)	8. ²⁵ \$
Un verre de Porto (Graham's Tawny 10 ans)	9. ⁵⁰ \$
Deux verres de vin par personne	11. ⁰⁰ \$
Deux verres de mousseux et de vin	16. ²⁵ \$

FOURNISSEURS UTILES

Décors – Animations – Célébrante de mariage



CONCERT PLUS

Disco mobile

418-828-1044

Concert plus est le plus important service d'animation spécialisé en mariage dans la région de Québec. Leur service inclut une planification complète de votre événement sans frais avec leur conseiller à leur bureau administratif. Concert Plus possède une grande diversité d'équipements : systèmes de projection, équipement audio, appareils d'éclairages, diaporama, service d'animation et DJ en sont quelques exemples.

AUTRE FOURNISSEURS UTILES

CHANT-Ô-FETES	Décoration de salle	418-627-1515
DECORUM	Décoration de salle	418-877-1139
LE JARDIN D'ANDREE-ANNE	Décoration de salle, Fleuriste	418-387-4688
SOLOTECH QC. INC	Disco-mobile	418-682-4155
CREATIONS BOUQUELLE	Faire-part	418-847-2908
HISTOIRE D'ECRIRE UN MOT	Faire-part	418-634-1271
IMPRIMERIE LE LAURENTIEN	Faire-part	418-872-3290
FLORALIES JOUVENCE	Fleuriste	418-872-0869
ARISTO CAR	Limousine	418-660-5055
LIMOUSINES GUY SAMSON	Limousine	418-652-7316
ROLAND MARTEL	Orchestre & agence musicale	418-626-0034
PRODUCTIONS JACQUES BOURGET	Orchestre & agence musicale	418-836-1220
STUDIO HENRI INC	Photographe, photo vidéo et faire-part	418-653-0675
AU MARQUIS DE BRUMEL	Tenues de gala & robes de mariées	418-529-6897
CLASSY	Tenues de gala & robes de mariées	418-622-6992
FRANCE B. PRONUPTIA	Tenues de gala & robes de mariées	418-627-5727
REV. JOHANNE BERUBE	Célébrante accréditée Bur. État Civil du Québec	418-875-1059 418-932-6399

3031, boul. Laurier - Québec - G1V 2M2

Tél : 418-658-5665 poste 4283

Télé : 418-658-9528

www.hotelsjaro.com