



L'HÔTEL QUÉBEC

*Pochette Mariage*

*Party de Noël*

*2010*

# *Pour vos événements*

*Bienvenue à L'Hôtel Québec,*

*Avec ses infrastructures de qualité supérieure adaptées aux nouvelles réalités et exigences de la clientèle, l'Hôtel Québec vous offre un service personnalisé des plus professionnels.*

*Disposant de 204 chambres et suites, l'Hôtel Québec possède, de plus, 10 salles de réunion pouvant accueillir de 10 à 300 personnes, un atrium de rêve pour vos photos et cocktails. Un vaste stationnement de 300 espaces intérieurs et extérieurs gratuits complète ce complexe hôtelier situé à seulement quelques minutes des ponts et du plus gros centre commercial de la région et du Vieux Québec.*

*Venez rencontrer notre équipe de professionnels qui saura répondre à tous vos besoins afin de garantir le franc succès de votre événement.*

*La direction*

*3115, Avenue des Hôtels, Québec (Québec), G1W 3Z6 Tél.: 418-658-5624 poste 6144 ou 6125 Téléc.: 418-658-4504  
Adresse courriel: hquebecvente@jaro.qc.ca*



## *Informations 2010 pour soirées des Fêtes Hôtel Québec*

- **Salle Miro/Morisot** : minimum requis de 75 couverts adultes au repas payés avant l'événement (maximum de 110 pers. en tables rondes et 150 pers. en tables rectangulaires)
- **Salle de Bal** : minimum requis de 200 couverts adultes au repas payés avant l'événement (maximum de 280 pers. en tables rondes et 350 pers. en tables rectangulaires)
- **Salle Renoir/Gauguin ou Monet/Van Gogh** : minimum requis de 100 couverts adultes au repas payés avant l'événement (maximum de 130 pers. en tables rondes et 180 pers. en tables rectangulaires)
- **Salle Lautrec** : minimum requis de 30 couverts adultes au repas payés avant l'événement (maximum de 40 pers. en tables rondes )

Un frais de Socan sera appliqué, il varie entre **41,13\$+taxes et 123,38\$+taxes selon la capacité de la salle.** (*Taxe gouvernementale pour les droits d'auteur pour la musique et la danse*)

**\*\*SALLE NON FUMEUR\*\***

**Le nombre de participants garantis au moment de la signature du contrat, soit xx personnes, ne peut être changé à la baisse. Le paiement final doit être effectué une semaine avant l'événement, soit le xx mois 2009. Après cette date plus aucune modification à la baisse ne sera permise suite aux ajustements faits au cours des discussions précédentes.**

### Ce qui est inclus :

- Nappes ivoire, par dessus de table et serviettes de table bleu marin
- Lampes à l'huile sur les tables – **À NOTER LE CLIENT PEUT APPORTER SES CHANDELLES À CONDITION QUE LA FLÂMME SOIT COUVERTE**
- Menus personnalisés
- Bar complet à l'extérieur de la salle
- Service d'un maître d'hôtel pour la soirée
- Sapin de Noël dans la salle
- Grande piste de danse
- Black light
- Terrasse intérieure pour le cocktail - Une heure maximum est allouée
- Une chambre en gratuité pour le comité organisateur avec 75 couverts adultes payés avant l'événement et 2 brunchs avec 125 couverts adultes

### Si le client le désire nous avons à disposition :

- Pieds de tables et numéros (sans frais)
- Chevalets (sans frais)
- Podium (cubes de 4x4 pieds à 10,00\$+taxes / chacun – maximum de 12 cubes)
- Écran de projection à 35,00\$+taxes

## DÉPÔTS ET PAIEMENT FINAL :

Premier dépôt : à la signature du contrat (25%) de l'estimé des coûts

Deuxième dépôt : un mois précédent l'événement (25%) de l'estimé des coûts

Troisième dépôt : une semaine précédent l'événement (balance)

**Paiement final :** Le paiement final se fera s'il y a lieu le lendemain matin lors de votre départ, si vous avez des charges supplémentaires lors de votre soirée.

**\*Les dépôts versés NE SONT PAS REMBOURSABLE EN CAS D'ANNULATION**

Les chèques personnels, de compagnies et/ou de club sociaux ne sont pas acceptés à moins de 15 jours ouvrables (bancaires) avant votre événement.

Seul les chèques visés ou certifiés seront acceptés.

## TARIFS DES CHAMBRES POUR LES GROUPES EN PARTY DE NOËL :

### Vendredi soir :

-Chambres à 2 lits Queen en vue extérieure à 98\$+taxes.

-Chambres à 1 lit Queen avec un divan-lit double vue extérieure à 98\$+taxes.

-Chambre 1 lit et 1 divan-lit simple vue extérieure à 82\$+taxes.

\* Tarif en occupation simple ou double.

\* Ajouter 20,00\$+taxes par personne additionnelle et 6,00\$ par enfant de 3 à 12 ans.

Date de relâche des chambres non réservées un mois avant l'événement.

Par la suite le tarif en vigueur de l'établissement sera applicable.

Pour les chambres en vue jardin et les suites, le tarif en vigueur est applicable.

Aucun rabais sur ce type de chambres EN TOUT TEMPS.

### Samedi soir :

-Chambres à 2 lits Queen en vue extérieure à 124\$+taxes.

-Chambres à 1 lit Queen avec un divan-lit double vue extérieure à 124\$+taxes.

-Chambre 1 lit et 1 divan-lit simple vue extérieure à 92\$+taxes.

\* Tarif en occupation simple ou double.

\* Ajouter 20,00\$+taxes par personne additionnelle et 6,00\$ par enfant de 3 à 12 ans.

En pièce jointe vous retrouverez une pochette d'information qui vous propose nos choix de repas, canapés, forfaits et plus encore !

N'hésitez pas à me contacter pour d'autres renseignements ou pour une visite des lieux!

Au plaisir de vous recevoir !

# *Buffet des Chefs*

*(minimum 50 personnes)*

## ***Hors d'œuvre***

*Méli-mélo du jardin et trempette*

*Miroir d'asperges maltaise et vinaigrette à l'orange*

*Miroir de sandwichs assortis*

*Miroir de viandes froides et charcuteries*

*Oeufs farcis persillés*

## ***Salades***

*Salade César*

*Taboulé à l'huile d'olives et fines herbes*

*Salade de légumineuses à l'ananas*

*Salade de pommes de terre, bacon, crème sûre et ciboulette fraîche*

## ***Choix de 2 plats chauds***

*Choix # 1*

*Lasagne au poulet et légumes à la façon du chef*

*Choix # 2*

*Sauté de porc aux légumes, sauce aigre-douce*

*Choix # 3*

*Longe de saumon aux baies roses et à l'érable*

*Choix # 4*

*Blanc de poulet aux champignons, brocoli et cheddar*

*Légumes de saison*

*Pommes de terre au choix (purée aromatisée, parisienne ou au gratin)*

*Ou riz aromatisé*

## ***Miroir de fromages cheddar***

***Choix d'un dessert*** (servi à la table)

*Gâteau Reine Élisabeth*

*Gâteau chocolat à l'ancienne*

*Gâteau aux poires et caramel*

*Tiramisu*

***Café, thé, infusion***

*30\$/pers. Buffet froid & chaud*

*Taxes et service en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications*

# *Buffet Gourmand*

*(minimum 75 personnes)*

## *Hors d'œuvre & charcuteries*

*Méli-mélo du jardin et trempette*

*Gaufrette de pommes de terre, salsa et cheddar*

*Miroir de charcuteries*

*Œufs farcis persillés*

*Tomates, bocconcini et basilic*

*Asperges vertes sauce à l'italienne*

*Miroir de terrines et pâtés*

## *Salades* (choix de 4)

*César et ses garnitures*

*Crevettes de Matane et poires asiatiques*

*Taboulé de fruits de mer et basilic*

*Boucllette au boeuf et moutarde au miel*

*Salade de jeunes pousses, asperges et cheddar*

*Pommes de terre au jambon et ciboulette*

*Marâchère à la façon du chef*

*Penne en salade au poulet*

## *Plats chauds* (Choix de 3)

*Haut de surlonge (tranché en salle)*

*Gratin de fruits de mer*

*Duo de cannelloni et manicotti à la tomate et parmesan*

*Longe de porc à la moutarde*

*Filet de saumon aux fines épices du chef*

*Escalope de poulet salsa de bleuets et érable*

*Lasagne au poulet et légumes*

*Légumes de saison, riz aromatisé, pommes de terre parisiennes*

*Miroir de fromages d'ici et d'ailleurs avec fruits et noix*

## *Pain et beurre*

*Croustillant au chocolat*

*Café, thé, infusion*

**38\$/personne**

## *Extras*

*Fondue au chocolat et fruits*

**8\$/ personne**

# *Buffet Gastronomique*

*(minimum de 75 personnes)*

*Méli-mélo du jardin et trempette  
Œufs farcis maison et duo de cœurs en vinaigrette  
Pointes d'asperges sauce maltaise  
La fumaison du chef (truite, turbot et maquereot)  
Brochette de bocconcini et tomates cerises  
Crevettes sur glace, sauce cognac  
Saumon froid décoré et sa suite de saumon fumé  
Miroir de viandes froides et charcuteries  
Variété de pâtés et terrines  
Mousse aux fruits de mer*

## *Bar à soupe et pains*

### *Salades*

*Salade de poulet à la façon du chef  
Salade de crevettes à la Thaï  
Salade façon grecque  
Salade de chou et vinaigrette sucrée  
Salade de haricots verts et amandes  
Salade verte et ses condiments  
Salade de pommes de terre marocaine*

### *Plats chauds*

*Côte de boeuf AAA (une coupe/personne en salle)  
Longe de saumon à l'érable et fines herbes  
Escalope de poulet à la crème et morilles  
Mignon de porc à l'orange et Grand Marnier sur vermicelles de riz*

*Pommes de terre au gratin ou parisiennes ou au four garnies  
Légumes de saison et riz*

*Miroir de fromages fins du Québec*

*Miroir de pâtisseries*

*Café, thé, infusion*

*55\$/personne*

# *Forfait réception*

*Servi en salle de 17h à 23h*

*Méli-mélo du jardin et trempette*

*Barquette de légumes frais aromatisé au pesto,  
salsa de canard confit et fondant du terroir*

*Potage du moment*

*Pain et beurre*

		<i>Option Plus</i>
<i>Escalope de poulet aux pommes caramélisées et fromage de chèvre, demi glace à l'érable</i>	<i>32\$</i>	<i>40\$*</i>
<i>Suprême de volaille en pâte filo, au prosciutto et asperges, sauce Marsala</i>	<i>33\$</i>	<i>41\$*</i>
<i>Mille-feuille de saumon frais et fumé, au citron et à l'aneth fraîche et jeunes pousses d'épinards</i>	<i>34\$</i>	<i>42\$*</i>
<i>Sauté de veau de lait du Québec aux carottes et perles glacées et son trio de poivrons à l'asiatique</i>	<i>35\$</i>	<i>43\$*</i>
<i>Mignon de porc à l'ananas confit et au Cointreau</i>	<i>35\$</i>	<i>43\$*</i>
<i>Côte de bœuf de l'Ouest au jus</i>	<i>38\$</i>	<i>46\$*</i>
<i>Mignon de bœuf AAA et son portobella, sauce aux deux moutardes</i>	<i>46\$</i>	<i>54\$*</i>
<i>Côte de veau grillée au BBQ, sauce aux agrumes et huile d'olives</i>	<i>47\$</i>	<i>55\$*</i>
<i>Wellington de boeuf duxelle de champignons, sauce au Porto</i>	<i>48\$</i>	<i>56\$*</i>

*Jardinière de légumes*

*Pommes de terre au choix ou riz aromatisé*

*(au four nature ou garnie, purée aromatisée, parisienne, gratin dauphinois)*

*Délice au chocolat et ses fruits*

*Café, thé, infusion*

*\*Option plus : un verre de mousseux et un verre de vin par personne*

*Taxes et service en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications*

# *Forfait Jaro*

*(servi à la table)*

## *Cocktail :*

*Un verre de kir par personne ou deux verres de mousseux par personne*  
*Service de canapés froids (quatre par personne)*  
*Service de méli-mélo du jardin et trempette*

*Jeunes pousses et canard confit, croûtons de bruschetta aux fruits*

*Filo de mamirolles parfumé à l'érable et aux poires*

*Potage du chef*

*ou*

*Verdurette de saison , vinaigrette framboisine*

*Pain & beurre*

*Blanc de poulet farci au fromage, jambon forêt noire et tomates séchées, sauce crémeuse*

*Mignon de veau aux légumes croquants et fromage suisse*

*Côte de bœuf de l'Ouest et son élixir*

*Jardinière de légumes*

*Pommes de terre au choix ou riz aromatisé*

*(au four nature ou garnie, purée aromatisé, parisienne, gratin dauphinois)*

***Deux verres de vin rouge ou blanc***

*Douceur chocolatée et coulis fruité*

*Café, thé, infusion*

*51\$ / personne*

*Extra de crevettes géantes(2) 8\$ / personne*

*Supplément de 8\$ / personne pour une fontaine de chocolat & fruits*

*Taxes et service en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications*

## Canapés réguliers

### Canapés froids

Mini surprise pâté au porto  
Mini sandwich au jambon et poivron rouge  
Crevette guacamole sur taco miniature  
Tartare de saumon fumé  
Fromage de chèvre aux 5 poivres et  
tomates séchées sur ficello

18,50\$/douzaine

### Canapés chauds

Mini saucisse et bacon  
Bâtonnet de fromage mozzarella  
Bouchée de poulet sauce aux cerises  
Pizza au fromage et pepperoni  
Mini egg rolls

18,50\$/douzaine

## Canapés de Luxe

### Canapés froids

Cuillère de crevettes à la citronnade  
Asperge impériale en habit de prosciutto  
Tortillas au jambon et fromage de chèvre  
Sushi de saumon fumé  
Cuillère de tomates et bocconcini à  
l'huile balsamique

24\$/douzaine

### Canapés chauds

Barquette de ris de veau au Marsala  
Satay de poulet, sauce Thaiï  
Bœuf tériyakï en brochette  
Crevettes panées à la noix de coco  
Bourse de filo au Oka et sucre d'érable

24\$/douzaine

*Taxes et service en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications*

# *Forfaits Alcool*

*Idéal pour agrémenter votre repas*

*Selon votre convenance, il sera toujours possible d'ajouter des consommations au repas choisi.*

- Forfait # 1            1 verre de mousseux et 1 verre de vin  
8\$/pers.*
- Forfait # 2            2 verres de mousseux & 2 verres de vin  
14,50\$/pers.*
- Forfait # 3            1 verre de mousseux & 1 verre de vin  
12,50\$/pers. (Bouteille sélectionnée \*)*
- Forfait # 4            2 verres de mousseux & 2 verres de vin  
22,50\$/pers. (Bouteille sélectionnée \*)*

## *Bouteilles sélectionnées*

### ***Blancs:***

*Trapiche Chardonnay*

*Maison Nicolas*

*Baron Philippe de Rothschild, Sauvignon*

### ***Rouges:***

*Trapiche Malbec*

*Maison Nicolas*

*Baron Philippe de Rothschild, Cabernet-  
Sauvignon*

*Taxes et service en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications*

# Vins Blancs & Rosés

## Vins Blancs

<i>Pouilly-Fumé Pascal Jolivet, France</i>	62
<i>Château de Sancerre Marnier-Lapostolle SA, France</i>	59
<i>Chablis La Vigne de la Reine Jean Durup Domaine de l'Eglantière, France</i>	58
<i>Cuvée Bacchus Pfaffenheim Gewurztraminer, Vignerons de Pfaffenheim, France</i>	49
<i>St-Véran Les vins Georges Duboeuf, France</i>	49
<i>Bourgogne-Aligoté Prince Philippe Thorin Maison Thorin, France</i>	43
<i>Château de Nages costière-de-nîmes R. Gassier, France</i>	39
<i>Fleur du Cap Chardonnay, Bergkelder Ltd., Afrique du Sud</i>	39
<i>Pfaffenheim Tokay/pinot gris, Vignerons de Pfaffenheim, France</i>	39
<i>Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild, France</i>	38
<i>Château du Cléray Sauvion &amp; Fils, France</i>	35
<i>Maître d'Estournel Prats Frères, France</i>	35
<i>Baron Philippe de Rothschild Sauvignon blanc, France</i>	33
<i>Carmen Chardonnay, Vina Carmen, Chili</i>	33
<i>Hanns Christof Liebfraumlch Qba Deinhard AG, Allemagne</i>	32
<i>Réserve Maison Nicolas Chardonnay, France</i>	28
<i>Sélection Hôtel Québec Chardonnay, Chili (Importation privée)</i>	28
<i>Trapiche Mendoza Chardonnay, Bodegas Trapiche, Argentine</i>	28

## Rosés

<i>Domaine du Vieil Aven Travel Côtes-du-Rhône, France</i>	49
<i>Château de Nages R. Gassier, France</i>	39
<i>Roseline Prestige Roseline Diffusion SARL, France</i>	39
<i>Ernest &amp; Julio Gallo White zinfandel, E. &amp; J. Gallo Winery, États-Unis</i>	29

Taxes et service en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications

# Les Vins Rouges

<i>Château Destieux St-émilion grand cru, M.M. Dauriac, France</i>	125
<i>Bolla Amarone-Della-Valpolicella Classico Fratelli Bolla SPA, Italie</i>	91
<i>Châteauneuf-du-pape Albert Bichot, France</i>	74
<i>Ducale Riserva Chianti-Classico Ruffino SPA, Italie</i>	59
<i>Ijalba Reserva Rioja Vina Ijalba SA, Espagne</i>	53
<i>Yellow Label Cabernet-Sauvignon, South Australia</i>	50
<i>Brouilly Les vins Georges Duboeuf, France</i>	49
<i>Errazuriz Max Reserva Cabernet-sauvignon, Vina Errazuriz SA, Chili</i>	49
<i>Penfolds Koonunga Hill Cabernet-Sauvignon/Merlot, South Australia</i>	49
<i>Château la Tour de L'Évêque Régine Sumeire, France</i>	48
<i>Dunnigan Hills EXP Syrah, R.H. Philips Winery, États-Unis</i>	48
<i>Liberty School Cabernet-Sauvignon, Paso Robles, États-Unis</i>	48
<i>Fleur du Cap Merlot, Bergkelder Ltd., Afrique du Sud</i>	43
<i>Bourgogne-Passe-Tout-Grains Maison Thorin, France</i>	42
<i>Château Pontet-Laroche Première-côtes-de-bordeaux, Julien et Martine Palau, France</i>	42
<i>Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild, France</i>	41
<i>Deakin Estate Victoria Shiraz, Deakin estate, Australie</i>	40
<i>Gallo Turning Leaf Cabernet-sauvignon, E. &amp; J. Gallo Winery, États-Unis</i>	40
<i>Beaujolais Les vins Georges Duboeuf, France</i>	39
<i>Château de Nages Réserve R. Gassier, France</i>	39
<i>Dunnigan Hills Syrah, The R.H. Philips Vineyard, États-Unis</i>	39
<i>Rasteau Cave de Rasteau, France</i>	39
<i>Jacob's Creek Shiraz/Cabernet, South Eastern, Australie</i>	38
<i>Maître d'Estournel Prats Frères, France</i>	37
<i>Carmen Merlot, Vina Carmen, Chili</i>	35
<i>Château Bellevue La Forêt SCEA Château Bellevue la Forêt, France</i>	35
<i>Sangre de Toro Torres Catalunya, Espagne</i>	35
<i>Barbera Bersano Barbera, Piémont, Italie</i>	33
<i>Baron Philippe de Rothschild Cabernet-sauvignon, Baron Philippe de Rothschild, France</i>	33
<i>PKNT Terraustral Carmenère, Chili</i>	31
<i>Jackson-Triggs Esprit sélection Spéciale, Canada</i>	29
<i>Campobarro Ribera del Guadiana Tempranillo, Espagne</i>	28
<i>Herdade das Albernoas Vinho regional Alentejano, Portugal</i>	28
<i>Réserve Maison Nicolas Merlot, SA Les Domaines de Virginie, France</i>	28
<i>Sélection Hôtel Québec Cabernet-sauvignon, Chili (Importation privée)</i>	28
<i>Trapiche Mendoza Malbec, Bodegas Trapiche, Argentine</i>	28

# Fournisseurs Utiles

## Photographes

Studio Henri Inc 653-0675  
France Bouchard 670-8888  
Site: [www.francebphotos.com](http://www.francebphotos.com)

## Photo Vidéo

Studio Henry inc. 653-0675  
Projecson 661-8303

## Faire-part

Studio Henry inc. 653-0675  
Création Bouquellé 847-2908  
Images et mots Manon Verville 841-0419

## Orchestres (Agences musicales)

Azimut 573-0486  
Jacques Bourget 564-7096

## Disco Mobile

DMP 654-0111  
888-530-0111  
Disco Perfecta 626-3773  
Projecson 661-8303  
Sensations 882-2465  
Concert Plus 828-1044

## Amusement

Techno-jeux 522-8046  
MegaFun 800-663-2673  
BRL 561-4006

## Décoration de salles & Fleuristes

Chant-Ô-Fêtes 627-1515  
Florale 888-605-0666  
Décorum 877-1139  
La Maison Victoria 877-1418  
Signature Décor 681-1188

## Tenus de gala

Au Marquis de Brumell 529-6897  
Classy 622-6992  
Mariage & Gala 622-9782  
La Maison Victoria 877-1418

## Gâteau de Mariage ou autres

Gâteau de fête et de mariage à QC 659-2774  
Délices et fantaisies 832-8832  
Pâtisserie La Dacquoise Ste-Foy 656-0506

## Limousines

Groupe Limousine A-1 inc 523-5059  
Aristo Car 840-1955  
Guy Samson Limousines 652-7316