



Pochette d'informations

Réunions et Banquets

Auberge Sir Wilfrid

2010



Pour vos événements

Bienvenue à l'Auberge Sir Wilfrid,

En plus de ses 106 chambres et suite, L'Auberge Sir-Wilfrid possède, 2 salles de réunion pouvant accueillir de 10 à 210 personnes. Avec un accès direct de l'extérieur aux salles de réunion, nos salles sont très recherchées pour tout type d'exposition. Les salles sont également fenêtrées, ce qui leur donne un atout considérables.

Un vaste stationnement 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.

Voici ce que nous pouvons vous offrir en termes de service nourriture à l'Auberge Sir-Wilfrid. Vous remarquerez qu'aucun service de repas chaud n'est offert. Il est toutefois possible pour vous d'effectuer la location de la salle et de choisir un traiteur indépendant de votre choix afin d'effectuer le service de repas chauds.

Bienvenue à l'Auberge Sir-Wilfrid.

La direction

Forfait réunion

Une salle de réunion

Papier, crayons sur demande seulement
Une connection Internet haute vitesse sans frais

Deux pauses

Café, jus & viennoiseries (1)
Café et jus (1)

« OU »

Trois pauses

Café, jus (2)
Café (1)

Lunch

Buffet complet ou table d'hôte en salle à manger

<i>Nombre de pers.</i>	<i>1 salle</i>	<i>2 salles</i>	<i>3 salles</i>	<i>4 salles</i>
<i>11 à 13</i>	<i>42,59\$</i>	<i>60,81\$</i>	<i>79,04\$</i>	<i>97,26\$</i>
<i>14 à 17</i>	<i>37,34\$</i>	<i>50,31\$</i>	<i>63,29\$</i>	<i>76,26\$</i>
<i>18 à 22</i>	<i>34,59\$</i>	<i>44,81\$</i>	<i>55,04\$</i>	<i>65,26\$</i>
<i>23 à 27</i>	<i>32,59\$</i>	<i>40,81\$</i>	<i>49,04\$</i>	<i>57,26\$</i>
<i>28 à 33</i>	<i>30,59\$</i>	<i>36,81\$</i>	<i>43,04\$</i>	<i>49,26\$</i>
<i>34 à 44</i>	<i>30,09\$</i>	<i>36,06\$</i>	<i>41,79\$</i>	<i>47,51</i>
<i>45 à 58</i>	<i>28,34\$</i>	<i>32,31\$</i>	<i>36,29\$</i>	<i>40,26\$</i>
<i>59 à 65</i>	<i>27,84\$</i>	<i>31,31\$</i>	<i>34,79\$</i>	<i>38,26\$</i>
<i>66 à 70</i>	<i>27,59\$</i>	<i>30,81\$</i>	<i>34,04\$</i>	<i>37,26\$</i>
<i>71 à 80</i>	<i>27,34\$</i>	<i>30,31\$</i>	<i>33,29\$</i>	<i>36,26\$</i>

Service (10%) et frais administratifs (5%) inclus - Taxes en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications

Repas du midi chaud & froid

(Servis à notre salle à manger entre 11H30-14H00)

*Sélection de crudités et trempette
Salades variées et vinaigrettes assorties*

*Potage du moment
Pain et beurre*

*Un plat de pâtes
Un plat de poisson ou de viande blanche
Un plat de viande rouge
Rôti de bœuf coupé en salle*

*Légumes de saison
Pommes de terre ou riz*

*Délice du pâtissier
Café, thé*

16\$+taxes et service

INCLUS DANS LE FORFAIT RÉUNION

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

Les collations

Café, tisane, thé	2,10\$ / tasse
Liqueur douce	2,75\$
Perrier (200 ml)	2,75\$
Bouteille d'eau (500 ml)	2,75\$
Pot de jus de fruits (orange, pomme, pamplemousse pour 10 personnes)	16\$
Pot de jus de légumes	16\$
Barre sucrée/salée	2\$ / unité
Croissant, muffin, pain aux fruits, chocolatine	2,75\$ / unité
Plateau de pâtisseries	3,50\$ / personne
Plateau de fruits tranchés	3,75\$ / personne
Fromages cheddar (2oz par pers.) et biscottes	3,25\$ / personne
Fromages fins importés et biscottes	5\$ / personne
Fromages cheddar, biscottes et fruits	6,25\$ / personne
Fromages fins importés, biscottes et fruits	8\$ / personne
Biscuits maison (12)	11\$
Plateau de crudités et trempette (25 pers.)	28\$
Petits pains garnis (12)	23\$
Croissants garnis (24 morceaux)	26\$
Sandwichs assortis (48 morceaux)	29\$
Baguette aux trois viandes (12)	29\$
Wrap garni au poulet (12)	29\$
Wrap garni au jambon (12)	29\$
Wrap garni au saumon fumé (12)	33\$
Salade maraîchère aux herbes de Provence (15 pers.)	19\$
Salade de chou et carottes (15 pers.)	19\$
Salade de légumineuses et ananas (15 pers.)	19\$
Salade de pommes de terre et bacon (15 pers.)	19\$
Taboulé aux herbes et huile d'olives (15 pers.)	19\$
Salade de penne et légumes (15 pers.)	21\$
Salade aux deux cœurs (artichaut et palmier) (15 pers.)	23\$
Salade de riz et crevettes à la mandarine (15 pers.)	24\$
Salade style grecque (15 pers.)	32\$
Miroir de terrines et pâtés (15 pers.)	40\$
Miroir de viandes froides et charcuteries (15 pers.)	45\$
Bol de crevettes et sauce Cognac (25 pers.)	150\$
Miroir de saumon froid entier et saumon fumé (12 lbs)	225\$
Croustilles, Bretzels (panier)	6\$
Natchos et salsa (panier)	7\$
Extra crème sûre	1\$ / personne

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

Suggestions Pauses cafés

Pause Express

(minimum de 10 personnes)

*2 biscuits maison
Café, infusion*

4\$ / personne

La Viennoiserie

*Pain aux fruits
Muffins
Café, infusion, jus*

5\$ / personne

Pause Santé

*Fruits frais tranchés
Barre santé
Café, infusion*

5,50\$ / personne

Pause Méli-Mélo

*Crudités
Cheddar
Biscottes
Café, infusion*

6\$ / personne

Pause 5 à 7

*Croustilles
Bretzels
Natchos et salsa
Thé glacé*

6,50\$ / personne

Pause Chocolat

(minimum 50 personnes)

*Fontaine de chocolat
Fruits frais
Café, infusion*

8\$ / personne

Pause de luxe

*Brochettes de fruits frais
Noix
Biscuits maison
Fromage cheddar
Chocolat
Café, infusion*

10\$ / personne

Les Petits Déjeuners

Continental

Jus d'orange

Pain aux fruits et muffins variés

Fruits frais tranchés

Café, thé 7\$

Déjeuner santé à l'assiette

Jus d'orange

Fruits frais tranchés

Yogourt aux fruits

Pain aux fruits

Brochette de fromages et raisins

Café, thé 9,75\$

Assiettes froides

(minimum 10 personnes)

Première suggestion

Croissant salade de poulet

Baguette de pain garnie

Jus de légumes

Jus de fruits

Salade de chou

Salade de pâtes

Oeuf farci

Fromage cheddar et crudités

Pâtisserie et une barre tendre

15,50\$

Assiette de luxe

Wrap aux 3 viandes (jambon-dinde-boeuf)

Rouleau de prosciutto, tomates et

fromage de chèvre

Salade grecque

Jus de légumes

Oeuf farci

Fromage cheddar et crudités

Croustade aux fruits et barre tendre

17\$

Assiette gourmande

Salade aux deux cœurs (artichauts et palmiers)

Baguette de viandes et fromage suisse

Pain plat au poulet et laitue

Quenelle de saumon fumé

Biscottes avec Oka

Oeuf farci

Jus de légumes

Liqueur ou perrier

Crudités et trempette

Pâtisserie et une barre tendre

19\$

Buffets Légers

(Servi en salle)

Première suggestion (minimum de 15 personnes)

Crudités et trempette
Sandwichs assortis (8 morceaux)
Salade de fruits et biscuits maison
Fromage cheddar et terrine

Choix de deux salades composées:

- Penne aux légumes et pesto,
- César
- Maraîchère aux fines herbes

Café, thé
15,50\$

Deuxième suggestion (minimum de 25 personnes)

Crudités et trempette
Sandwichs (4 morceaux) et un wrap garni
Salade César
Salade de penne aux légumes et pesto
Salade maraîchère aux fines herbes
Miroir de viandes froides et charcuteries
Plateau de fromages cheddar et fruits

Choix de deux plats chauds:

- Manicotti aux tomates et parmesan
- Cassolette de poulet aux champignons et brocoli
- Sauté de crevettes à la Thaï

Pâtisseries assorties

Café, thé
23\$

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 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

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.

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

Bouteilles sélectionnées

Blancs:

Trapiche Chardonnay

Maison Nicolas

Baron Philippe de Rothchild, Sauvignon

Rouges:

Trapiche Malbec

Maison Nicolas

*Baron Philippe de Rothchild, 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 & 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 & Julio Gallo White zinfandel, E. & 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, MM. 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. & 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

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

Bar Comptant

Dans le cas d'une soirée sans repas, un minimum de vente de 400.00 \$ est requis à défaut de quoi un taux horaire de 20,00\$ sera facturé pour un service de bar en salle.

Café	2,10\$	Apricot Brandy	5,09\$
Bouteille d'eau	3,55\$	Bailey's	5,09\$
Boisson gazeuse	3,55\$	Cinzano blanc ou rouge	5,09\$
Eau minérale	3,55\$	Crème de menthe verte ou blanche	5,09\$
Jus de fruits ou limonade	3,55\$	Martini blanc ou rouge	5,09\$
Virgin César et Mary	3,55\$	Schnapp's aux pêches	5,09\$
Bière canadienne	4,87\$	Sambucca	5,09\$
Verre de vin	4,87\$	Tia Maria	5,09\$
Verre de Porto	4,87\$	Kir	5,09\$
Alcool	5,09\$	Téquila	5,98\$
Canadian Club	5,09\$	Bloody Ceasar / Mary	5,98\$
Dry Gin bar	5,09\$	Alcool pamplemousse	5,09\$
Jack Daniel's	5,09\$	Cognac V.S	5,98\$
Rhum bar / brun	5,09\$	Dry Martini	5,98\$
St-Léger	5,09\$	Vodka Orange	5,09\$
Vodka	5,09\$	Cognac V.S.O.P	8,63\$
Amaretto	5,09\$	Smirnoff	5,75\$

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

Équipements Audiovisuels

Salaire Technicien (minimum 3 heures)	Prix
Taux horaire	36,00\$/hre
Microphones	
Standard	23,00\$
Microphone sans fil (cravate, casque, à main)	100,00\$
Consoles	
Console Behringer 4 entrées	35,00\$
Console Behringer 6 entrées	47,00\$
Caisses et amplificateurs	
Ramsa A-200	60,00\$
SXA 100 (350 watt) amplifié	90,00\$
Amplificateur	65,00\$
Accessoires	
Distribution de presse (truie)	115,00\$
Pointeur laser	20,00\$
Tableau à feuilles	20,00\$
Chevalet	10,00\$
Rideaux et back drops	
Rideau 14' X 13'	100,00\$
Structure auto-portante, poteaux 8'	15,00\$
Audiovisuels	
Lecteur DVD	25,00\$
Lecteur au laser	40,00\$
Ordinateur portable Toshiba pentium 4	135,00\$
Rétroprojecteur	33,00\$
Projecteur vidéo	175,00\$
Direct box	25,00\$
Écran trépied avec jupe de bas d'écran, 6'	35,00\$
Écran trépied avec jupe de bas d'écran, 8'	35,00\$
TV 27" Combo avec DVD et VHS intégré	100,00\$

Taxes en sus / Prix indiqués sous réserve de modifications

Fournisseurs Utiles

Photographes

Studio Henri Inc 653-0675
France Bouchard 670-8888
Site: www.francebphotos.com

Photo Vidéo

Studio Henry inc. 653-0675
Projecson 661-8303

Faire-part

Studio Henry inc. 653-0675
Création Bouquelle 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