



Complexe DES SEIGNEURIES

Le centre régional des congrès



**TROUSSE
2019**

Saint-Agapit



1080 AVENUE BERGERON

COMPLEXE.SEIGNEURIES@ST-AGAPIT.QC.CA
WWW.COMPLEXEDESSEIGNEURIES.COM

418-888-4620

Nos salles de mariages



Salle (ABC) & Hall Desjardins

Capacité : 40-400 Hall : 250 (cocktail) 150 (cérémonie)

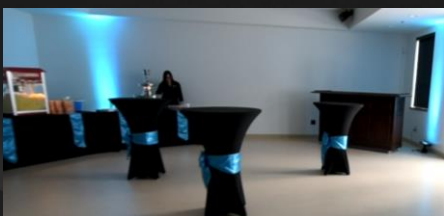
Dimensions : 66' X 100' (divisible en 3)



Salle (1-2-3) & Gazébo BMR

Capacité : 40-150 Gazébo : 150 (cocktail) 100 (cérémonie)

Dimensions : 66' X 33' (En L divisible en 3)



Forfait mariage 2019



Traditionnel



Salle

- Salle A-B-C + Hall ou 1-2-3 + Gazébo BMR
- Montage, démontage, nettoyage
- Salle disponible de 8ham à 3ham possibilité d'accès le vendredi

Cocktail

- Fontaine de punch alcoolisé + sans alcool

Repas

- Banquet 3 services (B.M. services traiteur)

Décoration

- Nappes 70" x 70" blanches et noires
- Chemins de table
- 6 éclairages d'ambiance couleur

Animation & équipement

- D.J. animateur 8h (Funkytown événement)
- 1 scène

40-50	51-75	76-100	101-125	126-150	151 & +
78	70	61	55	52	46

Prix selon le nombre d'adultes. 19\$ par enfant 2-12 ans. Taxes en sus.

Sophistiqué



Salle

- Salle A-B-C + Hall ou 1-2-3 + Gazébo BMR
- Montage, démontage, nettoyage
- Salle disponible de 8ham à 3ham possibilité d'accès le vendredi

Cocktail

- Fontaine de punch alcoolisé ou cidre le Pionnier (Cidrerie Saint-Antoine) + sans alcool
- Bar à popcorn

Repas

- Banquet 4 services (B.M. services traiteur)
- 2 bouteilles de vin sur chaque table

Animation & équipement

- D.J. vidéo animateur 8h (Funkytown événement)
- 12 éclairages contrôlés sur les murs

- Éclairage sous les tables
- 2 écrans plats, 1 écran géant

Décoration

- 5 tables bistro nappes spandex boucles
- Nappes rondes 120" blanches et noires
- Chemins de table
- Housses de chaise et boucles de chaise
- Serviettes de table en tissu
- Rideau blanc double derrière table H

Service

- Salle de cinéma pour enfant
- Cocktail de la mariée (1\$ rabais au bar sur un choix de cocktail pour toute la soirée)

40-50	51-75	76-100	101-125	126-150	151 & +
112	99	87	79	75	69

Prix selon le nombre d'adultes. 24\$ par enfant 2-12 ans. Taxes en sus.

Forfait mariage 2019



Extravagant



« Il reste qu'à célébrer »



Salle

- Salle A-B-C + Hall ou 1-2-3 + Gazébo BMR
- loge de la mariée
- Montage, démontage, nettoyage
- Salle disponible de 8ham à 3ham possibilité d'accès le vendredi

Cocktail

- Canapés (3 bouchées par personne)
- 2 flûtes de mousseux ou fontaine de punch alcoolisé + sans alcool ou cidre (*Cidrerie Saint-Antoine*)

Repas

- Banquet 4 services (*La Bouche Bée & B.M. services traiteur*)
- Service 2 coupes de vin par personne
- Gâteau de mariage
- Bar à popcorn

Animation & équipement

- D.J. vidéo animateur 8h (Funkytown événement)
- 12 éclairages contrôlés sur les murs
- Éclairage sous les tables
- 2 écrans plats, 2 écrans géants

Décorations

- 7 tables bistro nappes spandex boucles
- Nappes rondes 120" blanches et noires
- Chemins de table
- Housses de chaise et boucles de chaise pour la salle et la cérémonie (offert si nécessaire)
- Serviettes de table en tissus
- Rideau blanc double derrière la table d'honneur
- Draperie, lustre et éclairages au plafond
- Centre de table sans fleur

Services

- 1 animatrice pour enfants 6h
- Impression des menus personnalisés
- Photobooth (Funkytown) 3h
- Salle de cinéma pour enfants
- Cocktail de la mariée (1\$ rabais au bar sur un choix de cocktail pour toute la soirée)

Hôtel

- Autobus de 21p pour l'hôtel Éconolodge aller & retour le lendemain
- 1 chambre de luxe à l'hôtel Éconolodge pour les mariés

40-50	51-75	76-100	101-125	126-150	151 & +
165	147	126	114	107	99

Prix selon le nombre d'adultes. 24\$ par enfant 12 ans et moins. Taxes en sus.

Tous nos forfaits comprennent le service, le pourboire, les frais de SOCAN et le service de bar jusqu'à 3ham. Les 3 forfaits de base sont modulables et personnalisables au goût des clients.

Mariage clé en main

Extravagant

Sophisticqué

Traditionnel

	40-50	51-75	76-100	101-125	126-150	151 & +	40-50	51-75	76-100	101-125	126-150	151 & +	40-50	51-75	76-100	101-125	126-150	151 & +	
Nombre d'adulte	165	147	126	114	107	99	112	99	87	79	75	69	78	70	61	55	52	46	
Prix par adulte avant taxes	Salle Beurivage																		
	Ou salle 1-2-3																		
Banquet (<i>Bouchebée & Morins</i>)	Banquet haut de gamme 4 services																		
Cocktail	2 flûtes de moussoux ou fontaine de punch																		
Service et pourboire	Inclus																		
Musique et animation (<i>Funkytown</i>)	V.J. / animateur 8h 2 écrans géants																		
Scène 12' x 16' ou moins	2 scènes pour: D.J. ou cérémonie ou table d'honneur																		
clairage d'ambiance (contrôlé) sur les murs	12																		
Nappes	Noires ou blanches 120"																		
Chemins de table	5 couleurs																		
Stationnement	Gratuit																		
Housses de chaise	Noires ou blanches + cérémonie si nécessaire																		
Serviettes de table en tissu	5 couleurs																		
Boucles de chaise	5 couleurs + cérémonie si nécessaire																		
Bouteilles de vin	2 coupes/p. (2 choix parmi tous les vins du CDS)																		
Salle de cinéma pour enfants	Oui																		
Bar à popcorn	2h choix de saveurs																		
Rideaux noirs le long de la cloison	60 pied																		
Éclairage couleur fixe sous tables rondes	Oui																		
Tables bistro nappes spandex boucle	7 (réparti au cocktail et près de la piste de danse)																		
Cocktail de la mariée (<i>15 de rabais au bar</i>)	Oui																		
Rideau blanc double et boucle	Derrière la table d'honneur et la cérémonie si nécessaire																		
Centre de table sans fleur	Vase décoratif coloré & chandelle flottante																		
Service du vin aux tables	Vin servi à la coupe selon le choix de l'invité																		
Canapés durant le cocktail	3 bouchées / pers. inspiration du chef																		
Gâteau de mariage	Grande variété de gâteau de mariage étagé																		
1 animatrice/gardiennne pour enfants	6h																		
Impression de menu personnalisé	Oui																		
Photobooth (<i>Funkytown</i>)	2 heures plateforme de téléchargement (sans impression)																		
Draperie illuminée au plafond	Oui																		
Autobus 21 pers hôtel Éconolodge	Au choix ou 1 aller en soirée et 1 retour le lendemain matin																		
Chambre d'hôtel	1 chambre de luxe à l'hôtel Éconolodge																		

Décorations (à la carte)



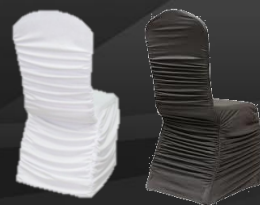
Nappe 70" x 70" 3\$ u.i



Nappe 120" 5\$ u.i.



Couvre-chaise 5\$ u.i.



Chemin de table 3\$/u.i



Boucle pour chaise 3\$/u.i



Serviette en tissu 1,5\$/u.i



Les couleurs peuvent différer de la réalité, aussi disponible en quantité limitée (rose pâle, or, mauve)



Draperie au plafond, lustre et éclairages contrôlés 260\$

Services à la carte



	Service du vin aux tables	2\$/pers
	Salle de cinéma pour enfants (film inclus)	195\$
	Bar à popcorn "pleine saveur" à volonté (2h continue)	195\$
	Mur de rideau noir (60 pied) le long de la cloison	75\$
	Éclairage sous les tables	30\$/table
	Éclairage sur les murs (couleur fixe)	15\$/u.
	Table bistro nappe spandex et boucle	20\$/u.
	Rideau blanc double table d'honneur (2 sections 10")	80\$
	Centre de table cylindrique & chandelle flottante	13\$/u.
	Célébrant de mariage tout inclus (cérémonie personnalisée, frais notaire et sonorisation)	550\$
	Gâteau de mariage	2\$-5,50\$/pers
	Animatrice / gardienne pour enfants minimum 6h	20\$/h
	Impression de menu personnalisé	75\$
	Photobooth 3h (Plusieurs accessoires thématiques et arrière-plan. Photos projetées sur l'écran projecteur, téléchargement des photos après l'événement)	475\$
	Draperie au plafond et éclairages (contrôlé)	260\$
	Autobus 21p. vers Éconolodge (1ham et 11h le lendemain)	220\$

Service de bar



Complexe
DES SEIGNEURIES

Nos bières



4,50



5,50

C'EST REMARQUABLEMENT
Richard's

5,25



Nos forts (réduit inclus)

RHUM & COKE

GIN TONIC

BLOODY
CÉSAR OU MARY

CAFÉ BAILEY'S

ET BEAUCOUP PLUS !

5,75



Nos breuvages et nourritures

PEPSI 7 UP	2,25	JUS	2,00
BOUTEILLE D'EAU	2,00	CAFÉ	1,50
EAU MINÉRALE	2,25	CHIPS	1,50
LIMONADE	2,75	REDBULL	4,25

Nos vins



TORRE TALLADA BLANC
MALVASIA MACABEO MERSEGUERA
750 ML

20,00



TORRE TALLADA CRIANZA
100% MONASTRELL | 2013
750 ML

20,00



TORRE TALLADA TINTO JOVEN 20,00
50% MONASTRELL 50% TEMPRANILLO | 2015
750 ML



**ROUGE DE BEAUDET, BLANC
DE LEMAY ET LE ROSÉE DE CHARLOTTE**
LOTBINIERE | 750 ML

20,00



JUAN DE JUANES BRONZE ROUGE
GRENACHE, SYRAH & TEMPRANILLO | 2015
750 ML

25,00



JUAN DE JUANES BRONZE BLANC
70% MACABEO 30% CHARDONNAY | 2015
750 ML

25,00

COUPE DE VIN TORRE TALLADA 5,00



Service de raccompagnement
disponible sur place !





Chef : Céline Turgeon

LA BOUCHE BÉE

La Bouche Légendaire

Forfait : Extravagant = inclus Sophistiqué = extra 4\$ Traditionnel = extra 3,5\$ en 3 services

Une cuisine savoureuse et de qualité confectionnée à partir des produits de la région. Faites un choix parmi les entrées, potages et plats principaux pour l'ensemble de vos convives.

1- Entrées



- Fondue maison au fromage Bergeron
- salade du jardin, vinaigrette à l'érable (Kiosque des Grands-Jardins)
- Croustillant feuilleté aux légumes du potager Therrien, sauce vin blanc (Kiosque des Grands-Jardins)
- Mousse de poulet (Agri-bio), légumes, salade, vinaigrette maison, biscotte
- Verrine de saumon fumé étagé de mousse au fromage, salade, vinaigrette maison

2- Potages

- Crème du potager (crème de légumes)
- Crème de brocoli et graine de sésame rôtie
- Velouté de rutabaga et poire
- Crème de patate douce et muscade râpée

4- Desserts

- Tarte au sucre et pommes fait maison, crème glacée (Verger St-Sylvestre)
- Mousse à l'érable et miroir aux bleuets (Ferme J.R. Champagne, Bleuetière Laberge)
- Gâteau moelleux aux carottes, courgettes et pommes, sauce à l'érable (Verger St-Sylvestre, Kiosque des Grands-Jardins)
- Brownies au chocolat, coulis chocolaté
- Panna cotta à la vanille fraîche, coulis de fruits, brochette de fromage (Fromagerie Bergeron)

3- Plats principaux

*Produits des Jardins de Lotbinière de mai à novembre.
Fournisseurs officiels : Kiosque des Grands-Jardins et Potager Therrien*

- Poitrine de poulet de Cornouailles (Agri-Bio), sauce crémeuse à l'érable (Ferme J.R. Champagne), patates parisiennes et légumes
- Filet de saumon à l'érable et au balsamique, riz basmati, salade du chef
- Méchoui : longe de porc (Fesse gauche), cuit sur charbon de bois, sauce BBQ de la Bouche Bée, patates au four, légumes et salade du chef
- Surlonge de boeuf au poivre (cuit à basse température) (patates dauphinoises, légumes (extra 2\$)
- Boeuf : Brochette de filet mignon, sauce au vin rouge, riz aux légumes, salade du chef (extra 1\$)
- Porc : Brochette de filet de porc, riz aux légumes, salade de choux, patate ratte, sauce aux pommes et miel (extra 1\$)



Chef : Céline Turgeon

LA BOUCHE BÉE

La bouche Révélation

Forfait : **Extravagant** = inclus **Sophistiqué** = extra 4\$ **Traditionnel** = extra 3,5\$ en 3 services

Une cuisine savoureuse et de qualité confectionnée à partir des produits de la région. Faites un choix parmi les entrées, potages et plats principaux pour l'ensemble de vos convives.

1- Entrées

- Tartare de crevettes, croûtons aux herbes
- Rouleau au porc, confit de légumes au sirop d'érable, salade du chef
- Baluchon de pommes et fromage, chutney de fruits
- Salade tiède d'épinard, bacon boucané, vinaigrette balsamique tiède et sirop d'érable
- Mini pokébol au saumon (tartare), riz, légumes et mayonnaise épicée

2- Potages

- Soupe au poulet et riz aux tomates et herbes fraîches (Agri-Bio)
- Velouté de crème de chou-fleur à l'échalote verte
- Crème de poireaux (Potager Therrien)
- Crème de légumes racines (Kiosque des Grands-Jardins)
- Crème de rutabagas, poires et sirop d'érable (Ferme J.R. Champagne)
- Potage de patates douces, pommes et ciboulette



3- Plats principaux

*Produits des Jardins de Lotbinière de mai à novembre.
Fournisseurs officiels : Kiosque des Grands-Jardins et Potager Therrien.*

- Chaudronnée de volaille saveur Toscane, pâte linguine aux épinards, salade du chef
- Longe de porc, sauce au bleuets et porto, patates rattes aux herbes, légumes du jardin
- Assiette de crevettes marinées et grillées sur riz aux légumes, salade du chef, sauce au vin blanc
- Pizzetta de porc Beurivage confit dans le gras de canard, sauce BBQ, gratiné au Lotbinière, salade César
- Rosbif de contre-filet de boeuf, sauce au poivre, pommes de terre au four, légumes sautés (extra 3\$)

4- Desserts

- Profiterole maison
- Génoise au café, demi-poire poché au vin blanc
- Verrine de tiramisu aux bleuets
- Gâteau triple-caramel, croquant au caramel, glaçage caramel
- Autre desserts sur mesure (thé, café et tisane)



Chef : Céline Turgeon

LA BOUCHE BÉE

La bouche sensation de Lotbinière

Forfait : Extravagant = inclus Sophistiqué = extra 10\$ Traditionnel = extra 10\$ en 3 services



Une cuisine savoureuse et de qualité confectionnée à partir des produits de la région. Faites un choix parmi les entrées, potages et plats principaux pour l'ensemble de vos convives.

1- Entrées

- Trio de crostines : 1- fromage mascarpone, chutney de fruits de la région, 2- confit de canard (Canard Goulu) 3- aux deux tomates basilic fraîche (de mon Jardin)
- Présentation sur Planche de charcuterie et fin fromage Bergeron Accompagnements : Rillettes de canard (Canard Goulu), saucisson de porc aux fines herbes (Beaurivage), Louis Cyr, gelée de pommes (Verger St-Sylvestre), Salade de roquette, vinaigrette au sirop d'érable (Ferme J.R. Champagne)
- Focaccia au pesto de tomate, fromage calumet, salade du jardin, graines de tournesol rôties
- Foie gras de canard (Canard Goulu) caramélisé à la gelée de pomme au cidre et d'une brioche
- Tartare de crevettes et pétoncles, vinaigrette d'avocat maison sur nid de pommes vertes
- Rosette aux légumes et saumon fumé, mayonnaise citronnée

2- Potages

- Potage de courge Butternut au fromage fondu (kiosque des Grands-Jardins, Fromagerie Bergeron)
- Crème d'oignons à la bière de pommes (Verger de Tilly)
- Bisque de volaille au vin blanc, fins croûtons, fromage Louis Cyr
- Soupe aux légumes aux herbes salées (La Bouche Bée)

3- Plats principaux

Produits des Jardins de Lotbinière de mai à novembre. Fournisseurs officiels : Kiosque des Grands-Jardins et Potager Therrien.

- Cochon Beaurivage : cochon de lait braisé, cidre, sirop d'érable, purée de céleri-rave, légumes braisés
- Tournedos de filet mignon, patates duchesses, bouquet de légumes, sauce à la bordelaise
- Carré de porc mariné aux herbes de Provence (Fesse Gauche), patates dauphinoises, bouquet de légumes, sauce fumé, Whisky
- Poulet manchon farci aux pommes et fromage (Seigneur de Tilly), riz sauvage, bouquet de légumes, sauce à l'orange et canneberges séchés du Québec
- La Chaudrée de la mer (morue, crevette, pétoncle, moule) gratiné au Petit Bonheur Bergeron, salade du chef
- Magret de canard, sauce à l'orange et Vodka, légumes grillés, purée de patate douce (Canard Goulu)

4- Dessert

- Tarte au sirop d'érable, crème anglaise
- Profiterole à l'érable
- Crème brûlée à l'érable
- Mousseline à l'érable et son croustillant
- Gâteau à l'érable et sa crème au beurre
- Mille-feuille à l'érable ou autres saveurs disponibles – fait maison
- Autres desserts sur mesure
- Gâteau de mariage (voir page X)





Chef : Céline Turgeon

LA BOUCHE BÉE

Les canapés

Forfait : Extravagant = inclus

Sophistiqué = 5,25\$ (3 bouchées)

Traditionnel = 5,25\$ (3 bouchées)

Cocktail : 6 à 8 bouchées / personne

Repas : 10 à 14 bouchées / personne

Nous pouvons personnaliser vos bouchées selon le goût de vos convives.

BOUCHÉES CHAUDES

1. Croustillant de porc effiloché, légumes confits au sirop d'érable
2. Baluchon de pommes et fromage
3. Feuilletés de poireaux confits au miel d'Émilie
4. Feuilletés d'épinards et fromage
5. Fondue aux 3 fromages
6. Fondue aux 3 fromages aux canneberges et zestes d'orange
7. Brochette de crevettes miel et ail
8. Pizzetta de boeuf effiloché
9. Pizzetta aux légumes du jardin
10. Bruschetta de pomme, poire et fromage calumet
11. Saucisson de porc et canard sur bâtonnet
12. Croustillant de légumes
13. Salsa de tomate sur croûton aux herbes gratiné

BOUCHÉES FROIDES

14. Concombre humus et poivron grillé
15. Rouleau de légumes en sushi
16. Tartinade de fromage à la crème (mascarpone), salsa aux poires à la cardamome sur pain baguette
17. Sushi de saumon fumé
18. Bruschetta de saumon fumé
19. Mousse de volailles et son chutney de fruits en profiterole
20. Diverses verrines au choix du chef, création du moment
21. Tartare de boeuf mayonnaise maison
22. Baguettine de fromage bacon fumé et chocolat noir
23. Salsa de pomme et fromage Bergeron
24. Roulade de saumon au mascarpone et aux noix
25. Cuillère de lapins confit et son chutney de pommes et cassis

Le gâteau de mariage

Forfait : Extravagant = inclus

Sophistiqué = à partir de 5,50\$

Traditionnel = à partir de 5,50\$

Gâteau de mariage : Déco de la mariée, Génoise blanche, mousseline à l'intérieur, avec ou sans fruits frais, ou gelée de framboise, fraise ou bleuet, glaçage crème au beurre





Chef : Edith Bégin



Banquet distinction

Forfait : **Extravagant** = inclus

Sophistiqué = inclus

Traditionnel = inclus 3 services
(soupe, plat principal, dessert)
entrée extra de 3,25\$

Faites votre choix parmi les entrées, soupes et les plats principaux pour l'ensemble de vos convives.

1- Entrées

- Pavé feuilleté (poireau, champignon et proscuitto)
- Poke bowl au saumon
- Salade de concombre et crevettes à la crème
- Trilogie d'effilochés et ses confitures maison
- Brochette de canard, poire et balsamique



2- Soupes

- Crème de carottes aux sésames grillées
- Velouté de courgettes à la menthe
- Soupe chinoise au boeuf
- Crème d'oignon au saucisson
- Velouté de poireaux à la crème de ciboulette



3- Plats principaux

2 accompagnements au choix d'inclus parmi: Gratin dauphinois, pomme de terre au four en éventail, salade du chef ou mélange de légumes

- Volaille farcie fromage et bleuet & sa sauce au porto et bleuet
- Longe de porc en sandwich de Doré-Mi & sa sauce à l'oignon
- Filet de porc farci pomme et bacon & sa sauce au cidre
- Poisson du marché & sa ratatouille
- Ronde de bœuf émincé & son jus de thym
- Duo volaille et saucisse & son caramel à la bière (extra de 2.75\$)
- Pavé de bœuf à la dijonnaise (extra de 5\$)
- Duo côtes levées et pavé de bœuf dijonnais (extra de 9\$)
- Fondue chinoise (1/2 livres de bœuf) servi avec riz, salade jardinière, crudités et 3 trempettes (extra de 2.25\$)

4- Desserts

- Mousse aux trois chocolats
- Fudge au thé et pistache
- Shortcake à l'orange
- Gâteau rhubarbe-framboise
- Verrine citron-chocolat
- Gâteau personnalisé ou de mariage



Chef : Edith Bégin



Le Méchoui

Forfait : **Extravagant** = inclus service style buffet du plat principal

Sophistiqué = inclus service style buffet du plat principal

Traditionnel = inclus 3 services (soupe , plat principal, (style buffet) dessert) entrée extra de 3,25\$/personne

Soupe, dessert et café servi aux tables. Plat principal en style buffet. Toutes nos viandes sont cuites avant notre arrivée, mais elles sont tranchées sur place. Faites votre choix parmi les entrées, soupes et les plats principaux pour l'ensemble de vos convives. **Extra de 2.75\$/personne pour un service à la table du repas principal.**

1- Entrées

- Pavé feuilleté (poireau, champignon et prosciutto)
- Poke bowl au saumon
- Salade de concombre et crevettes à la crème
- Trilogie d'effilochés et ses confitures maison
- Brochette de canard, poire et balsamique



2- Soupes

- Crème de carottes aux sésames grillées
- Velouté de courgettes à la menthe
- Soupe chinoise au bœuf
- Crème d'oignon au saucisson
- Velouté de poireaux à la crème de ciboulette

3- Plats principaux

Servi avec pomme de terre au four assaisonnée, sauce au poivre, sauce BBQ, gelée de menthe (si agneau).

Trois choix d'accompagnements parmi:

Chiffonnades de légumes chauds, salade de chou, salade de macaroni, salade de carottes, salade de fusilli, salade grecque, salade de couscous, salade César, salade verte, salade de légumineuses, salade de betteraves

- Méchoui porc et boeuf
- Méchoui porc, boeuf et agneau (extra de 3\$)
- Méchoui porc, boeuf et dinde (extra de 3\$)

Pain à l'ail cuit sur la plaque (extra de 2\$)

4- Desserts

- Gâteau opéra
- Mousse aux trois agrumes
- Gâteau mangue-chocolat
- Mousse poires et framboises
- Notre panna cotta et son macaron (extra de 2\$)
(thé, café, infusion)



Chef : Edith Bégin



Banquet sélection

Forfait : **Extravagant** = inclus

Sophistiqué = extra 9\$ **Traditionnel** = extra 9\$ (3 services)

Faites votre choix parmi les entrées, soupes et les plats principaux pour l'ensemble de vos convives

1- Entrées

- Pavé feuilleté (poireau, champignon et prosciutto)
- Poke bolw au saumon
- Salade de concombre et crevettes à la crème
- Trilogie d'effilochés et ses confitures maison
- Brochette de canard, poire et balsamique

2- Soupes

- Crème de carottes aux sésames grillées
- Velouté de courgettes à la menthe
- Soupe chinoise au bœuf
- Crème d'oignon au saucisson
- Velouté de poireaux à la crème de ciboulette

4- Desserts

- Mousse aux trois chocolats
- Fudge au thé et pistache
- Shortcake à l'orange
- Gâteau rhubarbe-framboise
- Verrine citron-chocolat
- Gâteau personnalisé ou de mariage (inclus dans le forfait extravagant seulement)

3- Plats principaux

2 accompagnements au choix d'inclus parmi: Gratin dauphinois, pomme de terre au four en éventail, salade du chef ou mélange de légumes

- Côte de bœuf au jus & sa sauce au poivre
- Filet mignon de bœuf & sa sauce au poivre
- Filet de veau au prosciutto & sa sauce fines herbes
- Cuisse de canard & sa demie-glace
- Flambée de porc Turlo mariné servi avec riz aux légumes, salade du moment et 3 trempettes



Forfait mariage 2019



Chef : Edith Bégin

Les Banquets
MORIN
Service de traiteur

Les canapés

Forfait : **Extravagant** = inclus
Sophistiqué Traditionnel = extra 4\$

1. Roulade de saumon fumé et bleuets
2. Mousse de jambon sur pâte feuilleté
3. Crevettes marinés à la tomate
4. Rillettes de porc sur croûton
5. Croustillant de brie et salsa
6. Brochette de fruits et fromage
7. Crudités façon Drink

3 bouchées au choix, servi en formule cocktail dînatoire avant le repas

Le bar à bonbons

Confection d'un bar à bonbon de 6 variétés
4.25\$

Le gâteau de mariage

Forfait : **Extravagant** = inclus valeur de 5,50\$
Sophistiqué Traditionnel = extra ici-bas

Saveurs disponibles:

Vanille, chocolat, érable, red velvet, marbré
Gâteau en fondant à partir de 3\$ la portion
Gâteau en crème au beurre à partir de 2.50\$ la portion
Gâteau en glaçage à partir de 2\$ la portion
Cupcake en fondant à partir de 3.52\$ chacun
Cupcake en glaçage à partir de 2.52\$ chacun

Pour une soumission juste et détaillée, transmettez nous une photo de ce que vous désirez.
En remplaçant le dessert de la table d'hôte par un gâteau de mariage obtenez gratuitement le coulis.

Les rubans et les figurines sont à la responsabilité du client et doivent être transmis au traiteur 14 jours avant l'événement.

L'assiette de fromage

Variété de 5 fromages fins déposés au centre de la table tout au long du repas ou avant le dessert
6.00\$

Planche de 3 fromages et 3 terrines
7.00\$

La table sucrée

Confection de la table selon vos préférences et les couleurs que vous désirez. 3 bouchées par personne. 5 choix parmi verrine, macaron, mini cupcake, truffe, pop cake, biscuit
4.75\$

Les accessoires de décoration de la table sont à la responsabilité du client.



Modalité et extras



◆ Bar à poutine (minimum 45 personnes)

Classique

(fromage, frites, sauce BBQ ou brune)

8,70 /Personne + txs

Extravagant

(Frites, sauce BBQ, brune, sauce italienne, saucisses, fromage et petits légumes)

12,00 /Personne + txs

◆ Service supplémentaire

Offrir 2 choix de plats principaux (minimum 25 personnes par plat)

3,00 /Personne + txs

◆ Menu pour enfants

12 ans et moins (menu suggéré, les enfants peuvent aussi manger la même chose que les adultes en quantité moindre).

Entrée

- crudités et trempette
- Tostitos avec salsa et fromage

Plats principaux

Faites un choix parmi les choix ci-dessous

- Spaghetti à la viande
- Pizza pepperoni fromage
- Panini jambon fromage et frites

Desserts

Dessert sélectionné et verre de lait

◆ Allergies

Si le repas sélectionné contient des produits allergènes, il nous fera plaisir de remplacer les items sélectionnés pour les quelques convives concernés. Pour les autres allergies, nous adapterons notre menu en conséquence sur demande. Par contre, veuillez prendre note qu'étant donné que nous sommes dans une cuisine commerciale bien que nous faisons tout ce qui est en notre possible, nous ne pouvons assurer qu'il n'y a aucune trace de contact avec des substances allergènes dans nos produits.

Repas sans gluten

Salade du chef
Soupe aux légumes
Viande sélectionnée et sauce sans gluten
Délice de la pâtissière

Repas sans lactose

Salade du chef
Soupe aux légumes
Viande sélectionnée et sauce sans gluten
Délice de la pâtissière

Repas végétarien

Salade du chef
Soupe aux légumes
Pâtes du chef aux légumes grillés, pesto et tofu
Dessert sélectionné

◆ Crédit sur forfait

Vous pouvez personnaliser votre forfait en retirant des éléments. Dans tel cas, un crédit de 50% de sa valeur à la carte vous sera octroyé.

◆ Modalités

L'horaire du mariage, le plan de salle ainsi que le choix de repas auront lieu lors de la rencontre préparatoire, 3 semaines avant l'événement. Confirmation du nombre de convives **7 jours** avant l'événement. Aucune diminution du nombre de couverts ne sera acceptée après un délai de **4 jours** avant l'événement. Les frais de service incluent un service continu pour le repas à partir de l'heure prévue.

Politique de Location de salles

Ouverture des bureaux du Complexe de 8:00 am à 16:00 (lundi au vendredi).

Selon événement de 8:00 am à 3:00 am (Lundi au dimanche).

Acompte et modalités de paiements

La signature de votre contrat confirme votre réservation. Une fois signé, veuillez nous faire parvenir le contrat ainsi qu'un **acompte** de **10%** de la commande initiale (**ou minimum 100\$**). Les frais de locations restants devront être **payés en totalité 1 semaine avant** la date de l'événement. Une facture sera envoyée par la poste après l'événement contenant la balance des frais de location. Aucun crédit ne sera envoyé après l'événement s'il y a diminution des besoins. **Les prix peuvent varier de 3% annuellement et le contrat sera ajusté selon les prix de l'année où se tiendra l'événement.**

Politique d'annulation

Toute annulation d'une réservation doit être transmise par téléphone ou courriel au Complexe des Seigneuries. En cas d'annulation d'un événement, le locataire perd son acompte et si l'annulation a lieu 2 semaines avant l'événement, les frais suivants seront exigés :

Annulation de 7 à 15 jours avant l'événement : des frais de 25% de la commande originale seront facturés ;

Annulation de 4 à 6 jours avant l'événement : des frais de 50% de la commande originale seront facturés ;

Annulation de moins de 3 jours avant l'événement : des frais de 100% de la commande originale seront facturés.

Conditions de location

Le locataire s'engage :

- **À ne pas apporter de boissons alcoolisées, jus, liqueur ou chips etc;**
- Advenant un dépassement des heures de réservation de plus de 15 minutes à payer des frais additionnels de 35\$/h. Le temps de montage et de démontage doit être compris dans la période de location;
- À ne pas sous-louer les lieux. À ne pas pénétrer dans les pièces autres que celles louées ou stipulées au présent contrat;
- À n'utiliser **aucune chandelle** excepté si celle-ci baigne dans un bocal d'eau;
- À ne pas tenir responsable le Complexe en cas de bris de matériel appartenant au locataire;
- À respecter la politique de non-usage des confettis ou de canons pour la neige artificielle lors de la tenue de leurs activités;
- À ne pas perforer, clouer et apposer du ruban adhésif ou des punaises sur les murs, rideaux et plafonds des lieux de location;
- À retirer toutes décorations (son, équipements) et tout matériel qui n'est pas propriété de la municipalité avant le départ du Complexe. Des frais de 50\$ d'entreposage par jour s'appliquent;
- À laisser les lieux en bon état. On facturera au locataire les frais de nettoyage ou réparation de la salle au-delà de l'usure normale ainsi que les coûts liés à la perte ou à l'endommagement des meubles ou de l'équipement;
- À ne laisser aucune nourriture à l'intérieur de la salle. Le Complexe des Seigneuries ne gère aucune vaisselle;
- À respecter l'interdiction de la vente de biens (liqueurs, chips...) et de services au grand public, à moins d'une permission écrite de la municipalité;
- À confirmer le plan de salle, le nombre de personne 2 semaines avant l'événement. Tout changement au plan de salle le jour de l'événement sera facturé;
- À respecter et à faire respecter l'interdiction de fumer dans les locaux;
- À assurer la surveillance des lieux et à fournir l'encadrement nécessaire à cette fin;
- À ne pas apporter chaises ou tables sans l'accord du responsable du complexe;
- À ne pas se brancher directement dans les différents équipements, projecteur (VGA), micro... Sans l'accord du responsable du complexe.

En qualité de gestionnaire, le Complexe des Seigneuries

- Se réserve le droit d'entrer dans les lieux loués et de faire la surveillance en tout temps;
- Se réserve le droit de résilier le présent contrat en tout temps en cas de forces majeures.

Frais pour la SOCAN (inclus)

En considération des obligations (Gazette officielle) de l'exploitant de salles, le Complexe se doit de percevoir les droits pour l'utilisation de la musique lors des activités. Les frais à payer à la SOCAN (Société Canadienne des Auteurs Compositeurs et Éditeurs de musique) sont ajoutés aux frais de location et diffèrent dépendamment du nombre de personnes et si pendant l'activité, il y a danse ou non.

Procédure de montage et démontage des décorations du locataire

Montage :

Le locataire d'une salle pour un mariage peut avoir accès à la salle une journée avant sa réservation sur les heures d'ouvertures (8h à 16h) et selon les réservations du Complexe.

Le Complexe confirmera la disponibilité de la salle qu'une semaine avant l'événement et se réserve le droit d'annuler la journée de préparation en cas de force majeure.

Le locataire peut accrocher au plafond suspendu à l'aide de crochets pour plafond suspendu, du matériel léger tel que : lanterne, ballon... Le locataire devra se procurer les dits crochets. Le matériel pesant plus de 1kg devra être accroché aux ancrages. Aucun matériel ne peut être suspendu une journée avant l'événement car il bouge avec la ventilation et active le système d'alarme. Tout matériel suspendu devra être installé et désinstallé le jour de l'événement. Une échelle de 12 pieds sera mis à la disposition du locataire.

Les fournisseurs du locataire devront s'adapter à l'horaire définit par le Complexe pour le montage.

Démontage :

Tout le matériel du locataire devra être ramassé après l'événement avant la fin du contrat de location (3h am). Tout matériel laissé sur place (centres de table, gâteau, fleurs...) sera jeté par l'équipe de démontage durant la nuit.

Les fournisseurs devront récupérer leur matériel le soir même de l'événement avant la fin du contrat de location (3h am) ou selon entente avec le locataire.

Services :

Assistance montage et démontage. Sur confirmation une semaine avant l'événement un employé peut vous assister à un taux horaire de 35\$/h.

Entreposage du matériel du locataire et de ses fournisseurs :

Le prix est de 150\$ jusqu'au lundi à 16h à la demande du client.



Complexe
DES SEIGNEURIES

Nous vous remercions d'avoir pris connaissance de notre brochure explicative de tous les services que nous sommes en mesure de vous offrir pour l'organisation de votre futur événement.

Toujours soucieux de vous offrir ce qu'il y a de mieux, nous vous invitons chaleureusement à venir profiter de notre prestigieux Complexe des Seigneuries, Centre Régional des Congrès de la MRC de Lotbinière.

Steve Lemay

Steve Lemay | Directeur

Charles Desbiens

Charles Desbiens | Marketing



Saint-Agapit



1080 AVENUE BERGERON

COMPLEXE.SEIGNEURIES@ST-AGAPIT.QC.CA
WWW.COMPLEXEDESSEIGNEURIES.COM

418-888-4620