



Complexe DES SEIGNEURIES

Le centre régional des congrès



**TROUSSE
2020**

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)

66'
56'



Forfait mariage 2020



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 (La Bouche Bée)

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 & +
79	71	62	56	53	47

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 (La Bouche Bée)
- 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 & +
113	100	88	80	76	70

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

Forfait mariage 2020



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
- 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 20p 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 & +
166	148	127	115	108	100

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

Sophistiqué

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	166	148	127	115	108	100	113	100	88	80	76	70	79	71	62	56	53	47
Prix par adulte avant taxes	ABC + Hall + loge de la mariée Salle 1-2-3 + Gazébo + loge de la mariée						ABC + Hall Salle 1-2-3 + Gazébo						ABC + Hall Salle 1-2-3 + Gazébo					
Banquet (<i>BoucheBée</i> & <i>BM traiteur</i>)	Banquet haut de gamme 4 services						Banquet 4 services (La BoucheBée)						Banquet 3 services (La BoucheBée)					
Cocktail	2 flûtes de mousseux ou fontaine de punch ou cidre						fontaine de punch ou cidre de pomme (coupe plâs						Fontaine de punch (coupe plastique)					
Service et pourboire	Inclus						Inclus						Inclus					
Musique et animation (<i>Funkytown</i>)	V.J. / animateur 8h 2 écrans géants						V.J. / animateur 8h 1 écran géant						D.J. / animateur 8h					
Scène 12' x 16' ou moins	2 scènes pour: D.J. ou cérémonie ou table d'honneur						1						1					
Éclairage d'ambiance (contrôlé) sur les murs	12						12						6					
Nappes	Noires ou blanches 120"						Noires ou blanches 120"						Noires ou blanches (70 x70)					
Chemins de table	5 couleurs						5 couleurs						5 couleurs					
Stationnement	Gratuit						Gratuit						Gratuit					
Housses de chaise	Noires ou blanches + cérémonie si nécessaire						Noires ou blanches						x					
Serviettes de table en tissu	5 couleurs						5 couleurs						x					
Boudes de chaise	5 couleurs + cérémonie si nécessaire						5 couleurs						x					
Bouteilles de vin	2 coupes/p. (2 choix parmi tous les vins du CDS)						bouteilles sur table (Torre Tallada ou Charlois						x					
Salle de cinéma pour enfants	Oui						Oui						x					
Bar à popcorn	2h choix de saveurs						2h choix de saveurs						x					
Rideaux noirs le long de la cloison	60 pied						60 pied						x					
Éclairage couleur fixe sous tables rondes	Oui						Oui						x					
Tables bistro nappes spandex boucle	7 (réparti au cocktail et près de la piste de danse)						5						x					
Cocktail de la mariée (<i>1,5 de rabais au bar</i>)	Oui						Oui						x					
Rideau blanc double et boucle	Derrière la table d'honneur et la cérémonie si nécessaire						Derrière la table d'honneur						X					
Centre de table sans fleur	Vase décoratif coloré & chandelle flottante						X						X					
Service du vin aux tables	Vin servi à la coupe selon le choix de l'invité						X						X					
Canapés durant le cocktail	3 bouchées / pers. inspiration du chef						X						X					
Gâteau de mariage	Grande variété de gâteau de mariage étagé						X						X					
1 animatrice/gardiennne pour enfants	6h						X						X					
Impression de menu personnalisé	Oui						X						X					
Photobooth (<i>Funkytown</i>)	heures plateforme de téléchargement (sans impression						X						X					
Draperie illuminée au plafond	Oui						X						X					
Autobus 20 pers hôtel Éconolodge	ou choix ou 1 aller en soirée et 1 retour le lendemain mat						X						X					
Chambre d'hôtel	1 chambre de luxe à l'hôtel Éconolodge						X						X					

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	20\$/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)	560\$
	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 20p. vers Éconolodge (1ham et 11h le lendemain)	220\$
	Montage de la cérémonie dans le Gazebo le jour même	100\$

Service de bar



Nos bières

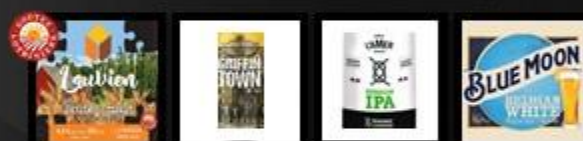


4,50



5,50

De microbrasserie



5,50



5,25

Nos forts (réduit inclus)

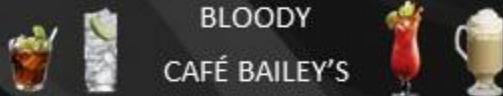
RHUM & COKE

GIN TONIC

BLOODY

CAFÉ BAILEY'S

Et beaucoup plus!



5,75

Nos breuvages et nourritures

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

Notre cidre



4,50

Nos vins

 **TORRE TALLADA BLANC** 20,00
MALVASIA, MACABEO, MERSEGUERA
750 ML

 **TORRE TALLADA CRIANZA** 20,00
100% MONASTRELL
750ML

 **LA ILIADA** 25,00
40% CABERNET SAUVIGNON, 40% TEMPRANILLO & 20% SYRAH
750 ML

 **BLANC DE LEMAY** 20,00
LOTBINIÈRE 750ML

 **ROUGE DE BEAUDET** 20,00
LOTBINIÈRE 750 ML

 **LE ROSÉE DE CHARLOTTE** 20,00
LOTBINIÈRE 750ML

 **JUAN DE JUANES BRONZE ROUGE** 25,00
GRENACHE, SYRAH & TEMPRANILLO
750 ML

 **JUAN DE JUANES BRONZE BLANC** 25,00
70% MACABEO, 30% CHARDONNAY
750ML

 **HUNGARIA GRANDE CUVÉE** 25,00
VIN MOUSSEUX, 11,5% D'ALCOOL

COUPE DE VIN TORRE TALLADA OU LA CHARLOISE 5,00





Chef : Céline Turgeon

LA BOUCHE BÉE

La Bouche Légendaire

Forfait : Extravagant = inclus Sophistiqué = Inclus Traditionnel = inclus 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

- Salade de pomme et fromage Bergeron, vinaigrette à l'érable(ferme J.R. Champagne)
- Salade tiède d'épinard et bacon boucané, Vinaigrette balsamique au zeste d'orange
- Fondue maison au fromage Bergeron, duo de salade de tomate rouge et verte
- Feuilleté de légumes gratiné, sauce au vin blanc
- Rouleau Frit de canard confit, salade et vinaigrette
- Salade de saumon fumé et sa vinaigrette
- Tartare de 2 saumons aux pommes servi avec croûtons et salade
- Baluchon aux pommes et fromage, salade du chef

2- Potages

- Crème du potager (crème de légumes)
- Crème de brocoli et chou-fleur au sésame rôti
- Crème de patate douce aux pommes et noix de muscade
- Crème de carotte au lait de coco
- Crème de rutabaga poire et sirop d'érable
- Soupe aux légumes
- Soupe poulet et légumes
- Soupe choix du chef, spécial maison

4- Desserts

- Brownies au chocolat, coulis chocolaté à l'orange
- Panna cotta à la vanille, coulis de fruits, brochette de fromage(Fromagerie Bergeron_
- Gâteau au sirop d'érable, crème anglaise vanille
- Tarte au sucre, aux fruits ou aux pommes, crème glacé
- Gâteau compote de pommes et son glaçage sucre à la crème
- Verrine de mousse aux fraises et chocolat
- Trio de cupcakes pour table à dessert ou petites bouchées(brownies, tartelettes au sirop d'érable, trous de beigne, suçons...)
- Coupe et servie du gâteau de mariage

3- Plats principaux

Produits des Jardins de Lotbinière de mai à novembre.

Fournisseurs officiels : Kiosque des Grands-Jardins et Potager Therrien

- Longe de porc mariné, pommes de terre et légumes, sauce au choix:
1-pomme et miel, 2-bleuet et porto,
3-érable et bacon
- Surlonge de bœuf, patates au four et légumes, sauce aux choix:1-au poivre, 2-au vin rouge, 3-demi-glace
- Duo de brochettes au poulet et au porc accompagné de riz et salade césar(extra 1\$ pour option crevette)
- Poulet de Cornouailles(Agrio Bio),pommes de terre et légumes sauce aux choix:1-à l'érable,2-crémeuse à l'orange et miel,3-herbes fraîches et tomates gratinées(parmigiano)4-champignons
- Spaghetti aux fruits de mer (Crevette, pétoncle, homard)salade du chef
- Saumon, sauce à la mangue et avocat ou sauce au vin blanc aux herbes, riz et salade du chef
- Roulé de sole aux crevettes, sauce crémeuse accompagné de riz et salade du chef





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

- Tartare de crevette, salsa de pommes, vinaigrettes d'avocat, croûton et salade
- Présentation sur Planche de charcuterie 1-Rillettes de canard(Canard Goulu) 2-saucisson de porc aux fines herbes du jardin(Porc de Beaurivage) 3-Pizzetta de légumes, grillés au Louis Cyr(Fromagerie Bergeron) 4-Salade du jardin, vinaigrette au sirop d'érable(Ferme J.R. Champagne)
- Roulé de saumon fumé au mascarpone et aux noix, salade et vinaigrette
- Tartare de bœuf, copeau de parmesan, salade de roquette, vinaigrette et croûton
- Focaccia au pesto de tomate et fromage Calumet, salade du jardin



2- Potages

- Crème de rabioles, poireaux et panais au lait de coco
- Crème de poireaux et pommes(Potager Therrien)
- Crème de légumes racines(Kiosque des Grands-Jardins)
- Potage de courge Butternut, croûton fromage Louis Cyr
- Crème d'oignons à la bière de pommes du verger
- Bisque de volaille au vin blanc et tomates séchées
- Soupe aux légumes du chef aux herbes fraîches(La Bouche Bée)



3- Plats principaux

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

- Rosbif de filet mignon, accompagné de patates au four et de légumes
- Pizzetta de légumes grillés sauce BBQ, gratiné au Lotbinière, salade César
- Tournedos de bœuf accompagné de patates garnies, légumes et sauce bordelaise
- Joues de porc(Beaurivage) braisées au cidre de pomme, purée de patate douce, légumes de saison, sauce aux pommes
- Carré de porc mariné à l'érable(Boucherie St-Hilaire), patates dauphinoise et légumes, sauce BBQ à l'érable
- Magret de canard(Canard Goulu), sauce Vodka, légumes grillés, pommes de terre rattes
- Roulé de poulet au prochetto farci aux pommes et fromage, sauce cidre et miel sur riz aux légumes(Agri-Bio)

4- Dessert

- Profiterole à l'érable
- Crème brûlée à l'érable(à l'érable, à la vanille ou au chocolat)
- Génoise mousse aux framboises, glaçage au chocolat blanc
- Brownie crème anglaise et fruits
- Gâteau au fromage mascarpone, coulis de fruits
- Trio de cupcakes pour tables à dessert ou petites bouchées(brownies, tartelettes au sirop d'érable, trous de beigne, suçons...)
- Coupe et service du gâteau de mariage
- Gâteau de mariage (inclus dans le forfait extravagant)

Service alimentaire



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 bœuf 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 bœuf 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



Menu pour enfants

Entrée

- Assiette de crudités et trempette
- Fromage Cheddar Bergeron, raisins, biscotte
- Nachos avec salsa de tomates et fromage

Plat principal

- Pizza pepperoni fromage, salade
- Spaghetti ou macaroni à la viande
- Filet de poulet avec frites

Dessert

- Le même que les adultes
Avec un verre de lait

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



Image à titre indicatif réalisé par La Bouche Bée



Chef : Edith Bégin



Banquet distinction

Forfait : Extravagant = inclus

Sophistiqué = extra 2,00\$

Traditionnel = extra 2.00\$ 3 services

Ajouter une entrée pour 3,50\$

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

1- Entrées

- Calmars frits à la crème sure et lime
- Biscotti à l'effiloché de canard et parmesan
- Mille-feuille croustillant au saumon fumé et crémeuse à l'avocat
- Coupe de salade aux légumes d'été & sa vinaigrette pamplemousse et fraise
- Verrine de pommes, bleuets, fêta et bacon à l'émulsion d'érable



2- Soupes

- Soupe de fenouil et céleri aux poivrons rouges
- Velouté de betteraves et garniture aux poires
- Crème d'épinards et son flotteur de mozzarella
- Velouté de panais et crème fouettée à l'érable et oignon
- Crème de carottes, courges et patates douces à l'oignon frit

3- Plats principaux

2 accompagnements au choix d'inclus parmi: Gratin dauphinois, riz du moment, salade de verdure ou mélange de légumes

- Volaille farcie à l'italienne & sa vinaigrette aux tomates chaudes
- Longe de porc & sa tombée de poireaux et poivrons rouges
- Filet de porc & sa confiture chaude de cerises et noisettes
- Brochette de saumon à l'érable & sa sauce à l'érable
- Duo de volaille fraîche et confite aux camerises (extra de 5\$)
- Médaillon de bœuf au chèvre et saucisse cheddar(extra de 7\$)
- Fondue chinoise(1/2 livre de bœuf) servie avec riz, salade jardinière, crudités et 3 trempettes (extra de 2.25\$)

4- Desserts

- Cornet au chocolat & sa garniture
- Estival fraise-citron et basilic
- Casse-noisette
- Étagé orange et chocolat
- Pavlova (extra de 1.75\$)
- Gâteau personnalisé ou de mariage(inclus seulement dans le forfait extravagant)





Chef : Edith Bégin



Le Méchoui

Forfait : **Extravagant** = inclus **Sophistiqué** = extra 2,00\$ **Traditionnel** = Extra 2,00\$ 3 Services
Ajouter une entrée pour 3,50\$

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 3,50\$ /personne pour un service aux tables du repas principal. À ce moment, choix de 2 accompagnements et uniquement 1 sauce.**

1- Entrées

- Calmars frits à la crème sure et lime
- Biscotti à l'effiloché de canard et parmesan
- Mille-feuille croustillant au saumon fumé et crémeuse à l'avocat
- Coupe de salade aux légumes d'été & sa vinaigrette pamplemousse et fraise
- Verrine de pommes, bleuets, fêta et bacon l'émulsion d'érable

3- Plats principaux

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

Trois choix d'accompagnements parmi:

Légumes de saison(chauds), salade de chou, salade de macaroni, salade de carottes, salade de fusilli, salade grecque, salade de couscous, salade verte, salade de légumineuses, salade de betteraves, salade de quinoa

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

2- Soupes

- Soupe de fenouil et céleri aux poivrons rouges
- Velouté de betteraves et garnitures aux poires
- Crème d'épinard et son flotteur de mozzarella
- Velouté de panais et crème fouettée à l'érable et oignon
- Crème de carottes, courges et patates douces à l'oignon frit

4- Desserts

- Cornet au chocolat & sa garniture
- Estival fraise-citron et basilic
- Casse-noisette
- Étagé orange et chocolat
- Pavlova (extra de 1.75\$)
- Gâteau personnalisé ou de mariage (inclus seulement dans le forfait extravagant)





Chef : Edith Bégin



Banquet sélection

Forfait : **Extravagant** = inclus **Sophistiqué** = extra 10\$ **Traditionnel** = extra 10\$ (3 services)

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

1- Entrées

- Calmars frits à la crème sure et lime
- Biscotti à l'effiloché de canard et parmesan
- Mille-feuille croustillant au saumon fumé et crémeuse à l'avocat
- Coupe de salade aux légumes d'été & sa vinaigrette pamplemousse et fraise
- Verrine de pommes, bleuets, fêta et bacon à l'émulsion d'érable

2- Soupes

- Soupe de fenouil et céleri aux poivrons rouges
- Velouté de betteraves et garnitures aux poires
- Crème d'épinards et son flotteur de mozzarella
- Velouté de panais et crème fouettée à l'érable et oignon
- Crème de carottes, courges et patates douces à l'oignon frit

4- Desserts

- Cornet au chocolat & sa garniture
- Estival fraise-citron et basilic
- Casse-noisette
- Étagé Orange et chocolat
- Pavlova (extra de 1,75\$)
- Gâteau personnalisé ou de mariage (inclus seulement dans le forfait extravagant)

3- Plats principaux

2 accompagnements au choix d'inclus parmi: Gratin dauphinois, riz du moment, salade de verdure 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 servie avec riz aux légumes, salade du moment et 3 trempettes



Forfait mariage



Chef : Edith Begin



Menu pour enfants

Les enfants peuvent manger le même menu que les adultes, mais en portions moindres. Le menu peut varier sur demande

Les canapés

Forfait : **Extravagant** = inclus
Sophistiqué Traditionnel = extra 4,25\$

1. Roulade de saumon fumé et bleuet
2. Mousse de crevettes sur pâte feuilleté
3. Salami et duo d'olives à la crème
4. Terrine sur croûton
5. Boule de chèvre en croûte de noix
6. Mini-burger effiloché

3 bouchées au choix, servi en formule cocktail d'înatoire avant le repas



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\$

Le bar à bonbons

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

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.

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 3,25\$ la portion
Gâteau en crème au beurre à partir de 2.75\$ la portion
Gâteau en glaçage à partir de 2,25\$ la portion
Cupcake en fondant à partir de 3.50\$ chacun
Cupcake en glaçage à partir de 2.50\$ 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.



Modalité et extras



◆ Bar à poutine (minimum 45 personnes)

Classique

(fromage, frites, sauce BBQ ou brune)

8,75 /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)

Traiteur BM **3,00** /Personne + txs
La Bouche Bée **inclus**

◆ 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 au besoin et dans la mesure du possible. Il est important d'être informé 7 jours à l'avance des restrictions alimentaires ainsi que du nom et numéro de table de la personne. 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
Dessert sans allergène

Repas sans lactose

Salade du chef
Soupe aux légumes
Viande sélectionnée et
sauce sans lactose
Dessert sans allergène

Repas végétarien

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

Menu sans gluten, sans lactose, végétalien, végétarien, vegan...

Traiteur BM **inclus**
La Bouche Bée **2\$/personne + txs**

◆ 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. Des frais s'ajouteront après un dépassement de 30 minutes sur l'heure prévue du début du repas.

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 | Directeur

Stéphanie Houle | Marketing



1080 AVENUE BERGERON

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

418-888-4620