

Votre Mariage...
au Château Bonne Entente





L Le mariage représente le commencement d'un voyage de toute une vie ensemble, un voyage qui ne ressemble à aucun autre. Débutez-le dans un lieu absolument différent et mémorable... le Château Bonne Entente, hôtel 5 étoiles, 4 diamants, membre The Leading Hotels of the World.

Pour célébrer le jour le plus important de votre vie, nous avons un large éventail d'offres pour vous. Les emplacements possibles pour votre réception sont nombreux et variés.

Les grands avantages...

- Site unique pour votre cocktail ainsi que pour votre session de photos (lac, jardin, piscine, terrasse);
- Réservation, au besoin, d'un bloc de chambres pour vos invités;
- Possibilité de faire la cérémonie sur place (intérieure, extérieure);
- Maître d'hôtel attiré à votre réception;
- Menus adaptés pour vos invités avec restrictions alimentaires;
- Service de gardiennage au Fun Club.

Pourquoi faire comme tout le monde et se marier un samedi ?

Découvrez plutôt les avantages de célébrer votre mariage au Château Bonne Entente en tout autre temps :

- Une seconde flûte par invité lors du cocktail;
- Une suite pour votre nuit de noces ainsi que le petit-déjeuner;
- Menus personnalisés (1 par couple);
- Souplesse dans nos politiques relatives aux mariages.

Château Bonne Entente ? « Oui je le veux ! »

N'hésitez pas à prendre rendez-vous avec notre conseillère :

Martine Boivin

418.650.4500 # 8831

mboivin@chateaubonneentente.com

Consultez le chateaubonneentente.com pour y vivre un mariage de façon virtuelle...



*P*ersonnalisez votre expérience...

Cocktail

- Flûte de mousseux 7.
- Kir royal à la liqueur de framboises 10.
- Flûte de champagne 20.

Canapés

- Canapés Prestige (3/personne) 6. ou Canapés Signature (5/personne) 15.

Entrées

- Tartare de crustacés / papaye «red carabine» / lait de coco / banane plantain
- Mosaïque de légumes grillés / chèvre doux / purée de poivrons rouges
- Tataki de boeuf à la japonaise / émulsion de ponzu et saké / sésame de daikon
- Carpaccio de saumon fumé «fumoir St-Sylvestre» / betteraves jaunes / essence de bergamote en émulsion
- Bajoue de veau braisée tout doucement / purée de pommes de terre à la wasabi / bouillon parfumé

Velouté du moment

Plats principaux

- Volaille manchon / fruits séchés / pomme de glace «dégèle» / parfum de racine de gingembre 46.
- Filet de porc du Québec / dés de chorizo / shiitake / crevettes de Sept-Îles 50.
- Saumon rôti / croûte de café équitable / caramel d'orange à la moutarde 51.
- Poitrine de canard aux griottes / lardons croustillants / fromage crémeux / pommes de terre Ratte 53.
- Côte d'agneau double / nems au cumin torréfié / ragoût de fèves blanches au gras de canard / romarin et tomates raisins confites 54.
- Boeuf cuit sur le grill / gamba géante aux grains de polenta / risotto aux champignons 56.
- Déroulé de veau de lait / légumes grillés / bocconcini / orzo crémeux aux olives Kalamata 59.

Desserts

- Brownies mi-cuits à la fleur de sel / crème légère à la vanille / ananas caramélisés
- Texture canneberge / séchée / moelleuse / crémeuse
- Clafoutis aux pommes de l'Île / crumble épicé / sorbet Granny Smith
- Sacher au chocolat / crémeux de caramel / chocolat mi-amer
- Gâteau de noces (7. additionel)

Vin

- Sélection du sommelier (2 verres/personne) 16.
- Sélection de spécialités (2 verres/personne) 18.
- Importation privée (1 bouteille pour 3 personnes) 22.

Minimum de 30 adultes. Choix commun obligatoire parmi toutes les catégories.
Forfait à partir de 75\$/personne (taxes et service en sus).



M Menu Table d'hôte du soir

Entrées

Salade gourmande / tiède de saumon confit / huile d'olive / artichaut tige grillé / tomates confites / parfum de cassis

ou

Crab cake / jeunes pousses de laitue / émulsion de soja biologique et racine de wasabi

•

Velouté du moment

•

Plats principaux

Mignon de boeuf sur le grill / crevette gamba / purée de pommes de terre à l'ail confit, purée de citron, coriandre

ou

Soupe de poisson et coquillages / sauce rouille / croûtons à l'huile d'olive / poêlée de calmars

ou

Filet de porc farci / poêlée de pommes à l'érable et cheddar Perron / sauce douce au romarin

•

Dessert

La création de notre pâtissier

60. par personne

Minimum de 20 personnes / Maximum de 60 personnes.

Plus de 30 personnes, les deux premières entrées sont fixes.

Menu disponible pour les salles Cliche, Casgrain, Dubé et Gélinas-Tremblay.



S Service de gardiennage

*Le Fun Club... aire de jeux supervisée pour les petits et les grands!
Vous y trouverez entre autres : Nintendo, Game Boy, poupées, jeux de société, casse-tête, cinéma et aussi une aire de repos.*

*1^{re} gardienne sans frais (le nombre de gardienne nécessaire sera déterminé selon le nombre d'enfants et l'âge de chacun).
Nous prévoyons une gardienne pour 6 enfants.*

15\$ de l'heure/gardienne, minimum de 4 heures.

Menu enfant

Potage

•

Croquettes de poulet / salade verte / frites

ou

Panini au poulet / tomates et bacon servi avec frites

ou

Pâtes sauce tomate gratinées

ou

Pizza pepperoni / champignons et fromage (6 pouces)

ou

Poitrine de poulet grillée (5 oz) / frites ou légumes

ou

Saumon (4 oz) / pâtes au beurre

ou

Steak grillé (7 oz) / frites ou légumes

•

Dessert

•

Jus de fruits / boisson gazeuse / lait

17. par enfant

(6 à 11 ans / sans frais pour les enfants de 5 ans et moins)



B Bar ouvert

	1 ^{re} catégorie	2 ^e catégorie	3 ^e catégorie	De luxe
<i>Par consommation</i>	6.00\$	6.50\$	8\$	9.75\$
<i>Pour 1 h*</i>	15\$	17\$	21\$	25\$
<i>Pour 2 h*</i>	26\$	31\$	37\$	42\$
<i>Pour 3 h*</i>	39\$	42\$	49\$	55\$
<i>0h30 additionnel*</i>	5\$	6\$	8\$	9\$

*Prix par personne, consommation à volonté.

1^{re} catégorie

Vin apéritif (Cinzano, St-Raphaël, Pineau, etc.),
vin blanc et rouge au choix du sommelier, produits Labatt,
boisson gazeuse douce et eau minérale

2^e catégorie

Spiritueux de base, boisson alcoolisée
(rye, rhum, vodka, gin, scotch, etc.), liqueur digestive
(crème de menthe, sambucca, amaretto, etc.)

3^e catégorie

Vin importé, cocktail de base (Bloody César,
Marguerita, Daiquiri, Dry Martini, etc.),
variétés de cognac (VS, à la vanille), porto LBV

Catégorie de luxe (fin de soirée)

Porto 10 ans / Tawny (2 oz), cognac VSOP,
cafés digestifs, scotch 15 ans

*Des frais de 20\$/heure par bar, pour un minimum de 4h, seront facturés si la
consommation totale est inférieure à 300\$ (avant frais de service et taxes).*

Frais de service (15%) et taxes en sus.



Carte des vins

Rosé

Rasgon de Maria, Grenache & Bobal 39.

Mousseux

Marquis de La Tour Brut, France 42.

Champagne

Roederer Brut Premier, Louis Roederer, France 125.

Vin doux

Vidal, Inniskillin, Péninsule du Niagara, Canada (50 ml) 19.

Les Blancs

Chardonnay, Baron Philippe de Rothchild, France 37.

Pinot Gris, Folorani, Vénétie, Italie 40.

Fumé blanc, Vina Errazuriz, Chili 44.

Viognier Chardonnay, Arrogant Frog, Jean-Claude Mas, France 49.

Hawkes Bay, Riesling, Matua Valley, Nouvelle-Zélande 51.

Les Rouges

Pinot noir, Pays d'OC, Baron Philippe de Rothchild, Languedoc, France 37.

Pigmentum Malbec, Georges Vigouroux, Cahors, France 40.

Shiraz, Vina Errazuriz / Chili 45.

Toscana i.g.t., Campo Ceni, Barone Ricasoli, Toscane, Italie 49.

Merlot, Columbia Crest, Ste-Michelle Estates / Washington, É.U. 51.

Hawkes Bay, Merlot, Cabernet, Matua Valley / Nouvelle-Zélande 55.

Ménage à Trois, Folie à Deux, Trinchero / Californie 59.

BROUILLY, Château de Pierreux, Mommessin, a.o.c., Beaujolais / France 67.

Porto

Colheita 1997, Offrey (verre) 9.

Selon disponibilité et approvisionnement de la SAQ. Prix sujet à changement sans préavis.
Frais supplémentaires sur les bouteilles si payable individuellement par vos invités.

R Recommandations



Célébrant de mariage

- Yves Fortier 418 806.6841
- Louis Lafrance 418 658.8765
- Monica Labranche 418 822.1311

Fleuristes

- Fleuriste l'Élysée 418 687.1437
www.elyseefleurs.com
- Fleur concept 418 692.5040
www.fleurconcept.com
- La fleur d'Europe 418 524.2410
www.lafleurdeurope.com
- Centre Jardin Hamel 418 872.9719

Photographes

- Gabriel Rancourt 418 456.2710
www.gabrielrancourt.com
- Jonathan Robert 418 670.3224
www.jonathanrobert.ca
- France Bouchard 418 670.8888
www.francebphotos.com
- Christine Bérubé 418 684.2221
www.christineberube.com
- At First Sight Studio 514 461.0838
www.atfirstsightstudio.com

Décorations

- Décorum 418 877.1139
- Diffusion Xtrême (création d'ambiance) 418 929.8736
Pierre-Étienne Chamard
- Le Jardin d'Andrée-Anne 418 387.4688
- Vézina Party Centre 514 321.5555
- Michel Lepire 418 849.3535
Sculpture de glace, graisse ou sable

Fairepart - Calligraphie - Cadeaux

- À deux / studio de design (Emmanuelle Robert) 418 522.1613
www.adeux.ca
- Images et mots (Manon Verville) 418 841.0419
www.imagesetmots.ca

Discomobile

- Concert Plus 418 828.1044
- Patrick Després service d'animation 418 933.0400
- Audio Plus (Alain Simard) 418 849.0053



Gâteau de mariage

- Pâtisserie Deblanchet (Nathalie Déry) 418.572.2366
info@deblanchet.ca

Orchestres

- Orchestre Mélodie (M. Boulanger) 418 525.9702
www.mge.ca
- Karma Kameleons / Moon Dance Orchestra 418 907.8920
- Kathleen Bujold / www.scoloproductions.com
- Orchestre Tuxedo (M. Belleau) 514 680.5213
abelleau@productionstuxedo.com
- Rusty Band (Nigel) 514 766.4247
www.rustysite.com
- Dustband (Pierre Tétrault) 514 236.0529

Animation musicale

- Habana Café (Band Latino) 819 828.3482
M. Michel Ouellet
- Trio Jazz Virginie Hamel 418 527.5606
- Famille Patrice Painchaud 418 831.1785
Simple violon - guitare à orchestre complet
www.patricepainchaud.com
- Claude Olivier-Dubuc 418 623.3369
Piano et accordéon, ambiance
- Jacques Grimard 418 661.7651
Saxophoniste - Flûtiste
- Violoniste Martin Verret 418 955.8621
www.martinverret.com

Thématiques

- Magicien Nicolas Gignac 418 661.2508
- Concert Plus 418 828.1044
Casino, jeux interactifs, décors particuliers
- Caricaturiste Marc Laforest 418 525.9041
- Mystère Acts (M. Lepage) 418 661.8255
Échassier, cracheur de feu...
- Logico Clown 418 990.3383

Limousine

- Groupe Limousine A-1 418 523.5059

Maquillage Airbrush (service à domicile)

- Sylvie Grondin 418 554.7844
www.beautenaturelle.net

Prendre note que le Château Bonne Entente n'est aucunement responsable de la prestation des services offerts par les fournisseurs ci-joints.



A Avant le grand saut...

Mes dames & Moi

1 nuit dans une suite URBANIA en occupation triple

50\$ de crédit repas par personne au MC Lounge

Champagne à l'arrivée

5 à 7 au Living Rouge

Petit-déjeuner buffet au Living Rouge

Champagne et mignardises à 21 h 30

1 massage ou 1 exfoliation par personne à Amerispa

820. | 950.*



Mes hommes & Moi

1 nuit dans une suite URBANIA en occupation triple

50\$ de crédit repas par personne au MC Lounge

Champagne à l'arrivée

5 à 7 au Living Rouge

Petit-déjeuner buffet au Living Rouge

Champagne et mignardises à 21 h 30

1 ronde de golf par personne à La Tempête

950. | 1150.*

Valide de juin à septembre 2010. Taxes en sus.
Aussi disponible en occupation double ou quadruple.

Sur réservation auprès de votre conseillère selon les disponibilités.

***Tarif applicable pour un mariage ayant lieu
à l'extérieur du Château Bonne Entente.**



Suite nuptiale

Chambres

Tarifs des chambres par jour / 2010

	19 juin au 10 juillet	17 juillet au 11 octobre	Hiver (à partir du 12 octobre)
Affaire Cocooning Distinctive	179.	199.	159.
Suites (à partir de)	259.	299.	229.

Selon les disponibilités. Tarifs sujets à changement sans préavis.

Tarif pour 2 personnes seulement,
sinon un supplément de 20\$ par personne sera appliqué.

Vos chambres seront disponibles à compter de 15h le jour de
l'arrivée et devront être libérées à 12h le jour du départ.

Les chambres non-réservées
seront relâchées 1 mois avant la date de l'événement.



Capacité des salles

SALLES	DIMENSIONS MÈTRES (PIEDS)	PLAFOND MÈTRES (PIEDS)	SUPERFICIE M2 (PI2)	Théâtre	Tables rondes	Tables rect.	Minimum requis (adulte)
Roy	6 x 12,5 (20 x 41)	3 (9,9)	76 (820)	80	56	64	40
Thériault	7 x 12,5 (22 x 41)	3 (9,9)	84 (902)	100	64	72	40
Lemelin	6 x 12,5 (20 x 41)	3 (9,9)	76 (820)	80	56	64	40
Garneau	13 x 15 (42 x 49)	3,7 (12,10)	191 (2058)	180	120	150	100
Roy/Thériault ou Thériault/Lemelin	19 x 12,5 (62 x 41)	3 (9,9)	156 (1681)	175	120	144	100
Lemelin/Garneau	21 x 12,5 (69 x 41)	3 (9,9)	263 (2829)	250	152	175	140
Roy/Thériault/ Lemelin	19 x 12,5 (62 x 41)	3 (9,9)	236 (2542)	300	176	225	150
Roy/Thériault/ Lemelin/Garneau	34 x 12,5 (111 x 41)	3 (9,9)	423 (4551)	500	300	400	250
Vigneault	15 x 12 (49 x 40)	2,9 (9,6)	182 (1960)	180	112	130	75
Morency	5,5 x 11,5 (18 x 38)	2,4 (8)	63,5 (684)	70	40	56	30
Dubé	12 x 7 (39 x 23)	3 (9,8)	83,5 (897)	80	56	64	35
Gélinas/Tremblay	14,5 x 6 (47 x 19)	3 (9,8)	83 (893)	80	64	80	40
Cliche	4 x 6 (13 x 20)	2,4 (8)	24 (260)	40	-	30	20
Casgrain	6 x 6,5 (20 x 21)	2,6 (8,6)	39 (420)	30	-	32	20

ACCESSIBILITÉ / ASSIGNATION

La salle sera mise à votre disposition à compter de 17 h le jour de l'évènement. Votre lieu de cérémonie et/ou cocktail sera déterminé par l'hôtel, il n'y a aucune place garantie (il y a des frais pour avoir un endroit garanti). De plus, l'hôtel confirmera la semaine précédant l'évènement, l'heure à laquelle le fournisseur (orchestre/disco mobile) pourra venir s'installer. La direction de l'hôtel, en cas de nécessité majeure, se réserve le droit en tout temps de substituer les salles de réception décrites dans les présentes, d'autres salles aussi appropriées en cas de feu, lourds dommages, grèves, etc.

BOISSON / NOURRITURE

En conformité avec la réglementation de la RACJ, en aucun cas nous considérons des boissons alcoolisées et de la nourriture à l'intérieur et sur le site non vendues par le Château Bonne Entente. De plus, le Château Bonne Entente se réserve le droit d'arrêter de servir des consommations alcoolisées aux clients que nous considérons en état d'ébriété.

DÉPÔT / PAIEMENT

Un premier dépôt de 1000\$ (non remboursable) est requis deux semaines suivant la signature du contrat. Un second dépôt de 1500\$ est requis 2 mois avant le mariage. Un troisième dépôt équivalent à 75% du coût total estimé sera requis quinze (15) jours avant votre évènement. La balance doit être payée la journée même du mariage par débit ou par chèque. Les montants seront diminués de moitié pour un plus petit mariage (64 personnes et moins).

LIVRAISON

Il vous sera possible de venir porter vos éléments de décorations, cadeaux et autres, la veille du mariage entre 9h00 et 16h00 à votre conseillère. Vos articles doivent être déposés au bureau administratif. Après ces heures, nous ne sommes pas responsable des articles livrés. Il nous est possible de faire la mise en place de vos cadeaux et/ou centre de table la journée du mariage. Voici les frais : cadeau personnalisé : 3\$ par personne / cadeau non personnalisé : 1.50\$ par personne.

MINIMUM GARANTI

Le client s'engage à confirmer à l'hôtel le nombre d'invités attendus 15 jours précédant la réception. Ce nombre ne peut être inférieur au minimum garanti requis et deviendra le nouveau minimum garanti. De plus, l'hôtel s'engage à préparer un nombre de couverts équivalent à 5% supérieur au nombre précédemment confirmé.

MUSIQUE / FIN DE SOIRÉE

Prendre note que la soirée devra prendre fin à 1h30 maximum (incluant musique, bar et danse). Le Château Bonne Entente se réserve toutefois le droit de faire diminuer le volume de la musique à minuit.

PRIX

Tous les prix inclus dans ce document sont sujet à changements sans préavis. Aux prix mentionnés s'ajouteront les taxes fédérales et provinciales applicables ainsi que les frais de service (15%).

SOCAN

Pour toute musique jouée dans un lieu public par des musiciens et/ou disco mobile qui ne sont pas les auteurs compositeurs des pièces exécutées, des frais sont exigés (entre 20.56\$ et 59.17\$). Ce contrat est régi par l'article 50 paragraphe 8 de la loi sur les droits d'auteur (SOCAN).

LOI SUR LE TABAC

Le Château Bonne Entente est fier de vous offrir un établissement entièrement non-fumeur (chambres incluses). En vertu de la Loi sur le tabac, la cigarette est cependant autorisée à l'extérieur de l'établissement, soit dans un rayon de 9 mètres des portes.