

# PARC DE LA **CHUTE-MONTMORENCY**

RÉUNIONS ET ÉVÉNEMENTS

2021



Sépaq



## **TABLE DES MATIÈRES**

UN LIEU UNIQUE .....	2
NOS SALLES.....	3
DÉJEUNERS .....	8
BOITE À LUNCH.....	9
PAUSE-CAFÉ .....	9
BUFFET FROID.....	10
BUFFET CHAUD.....	11
MENU BANQUET .....	12
FORFAIT GROUPE.....	13
AGRÉMENTEZ VOTRE RENCONTRE .....	14
COCKTAIL DINATOIRE .....	15
EXTRAS.....	15
FORFAIT RÉUNION .....	16
MENU DES FÊTES .....	17
CARTE DES VINS.....	18
ACTIVITÉS DE GROUPE.....	20
CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR.....	22
INFORMATION ET RÉSERVATIONS.....	24





SITUÉ À QUINZE MINUTES DU CENTRE-VILLE DE QUÉBEC

## UN LIEU UNIQUE

Que ce soit pour une réunion d'affaires, une réception, un banquet, ou pour tout autre événement, le Parc de la Chute-Montmorency saura vous éblouir. Perché au sommet de la falaise, le célèbre Manoir Montmorency offre une vue imprenable sur le fleuve Saint-Laurent, l'Île d'Orléans et sans oublier sur la plus haute chute de la province. Une cuisine savoureuse, des activités d'animation variées et un service attentionné vous attendent. De quoi charmer tous vos invités!

### LAISSEZ-VOUS SÉDUIRE PAR

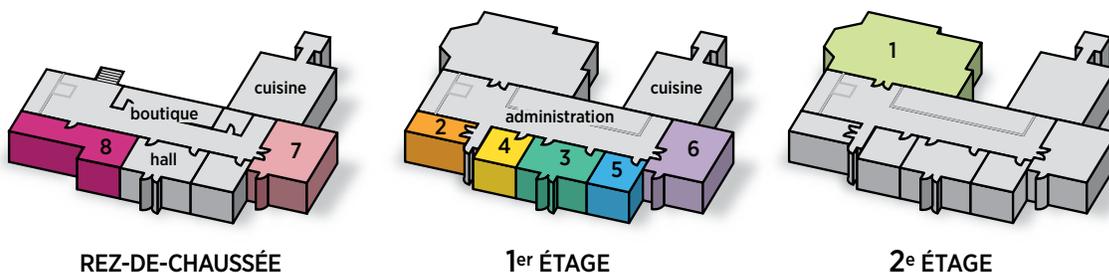
- Un site naturel inégalable
- Un magnifique balcon avec une vue imprenable
- Une variété de salles de diverses capacités
- Un service attentionné et personnalisé
- Un menu pour enfant
- Un souci des intolérances et des allergies alimentaires de vos invités
- L'accès au site et à un vaste stationnement gratuit

### UN WOW GARANTI

- Laissez-vous accueillir par l'un de nos personnages historiques \$\$
- Agrémentez votre événement avec un photobooth thématique \$\$
- Étirez le plaisir avec l'une de nos activités \$\$



## NOS SALLES



SALLES ET SUPERFICIES		CAPACITÉ MAXIMUM (PERSONNES)				MINIMUM REQUIS
		COCKTAIL	THÉÂTRE	BANQUET		
1	Duc-de-Kent (2 451 pi <sup>2</sup> )	275	200	176	190	90
2	François-Hébert (360 pi <sup>2</sup> )	45	30	32	32	20
3*	Mary-Patterson (713 pi <sup>2</sup> )	100	80	56	64	35
4*	Frédéric-Haldimand (374 pi <sup>2</sup> )	50	40	32	36	20
5*	Staveley (330 pi <sup>2</sup> )	40	30	24	24	20
6	Georges-Henri Lévesque (738 pi <sup>2</sup> )	125	100	72	90	45
7	Montmorency (1 938 pi <sup>2</sup> )	200	-	112	120	75
8	Kent House (645 pi <sup>2</sup> )	60	-	-	44	30

\*Possibilité de fusionner les salles 3, 4 et 5.



À PARTIR DE 10 PERSONNES

## PETITES, SIMPLES, PRATIQUES

De jolies salles lumineuses, parfaites pour tenir des réunions efficaces. Elles offrent un accès facile au balcon.

### FRÉDÉRIK-HALDIMAND



### STAVELEY



### FRANÇOIS HÉBERT

Située au 1<sup>er</sup> étage, cette salle donne accès au balcon panoramique. Elle peut accueillir facilement 15 personnes en style en «U» ou jusqu'à 32 personnes en tables rondes.

À PARTIR DE 30 PERSONNES

## UN PEU PLUS D'ESPACE

Ces salles reflètent le style chic et champêtre du Manoir.

### GEORGES-HENRI LÉVESQUE

Située au 1<sup>er</sup> étage, cette salle offre un accès direct au balcon avec une vue à couper le souffle sur la chute, le fleuve et l'île d'Orléans.



### KENT HOUSE

Nouvellement rénovée, cette salle est située au rez-de-chaussée. La décoration est de style bistro avec un accès direct à la terrasse.



### MARY-PATTERSON

Située au 1<sup>er</sup> étage, cette salle propose un accès direct au balcon pour vous offrir une vue magnifique sur le fleuve et l'île d'Orléans.





DE 75 À 500 PERSONNES

## GRANDS RASSEMBLEMENTS

Pour les rencontres sortant de l'ordinaire, les options sont grandes!

### LA MONTMORENCY



Située au rez-de-chaussée, cette salle dispose d'une grande luminosité et d'une fenestration qui offre une vue imprenable sur la chute Montmorency.

### LA DUC-DE-KENT



Cette salle compte la plus grande capacité d'accueil du Manoir. Elle impressionne par son plafond de 12 pieds et son vitrail.

### FORMULE «TOUT MANOIR»



Il est possible de réserver toutes les salles du Manoir pour avoir l'exclusivité.

À PARTIR DE 20 PERSONNES

## SUR MESURE

Peu importe le type d'événement que vous avez à planifier, notre équipe saura vous conseiller selon vos demandes.

### L'UNION FAIT LA FORCE!

**LA FRÉDÉRIK-HALDIMAND +  
LA MARY-PATTERSON + LA STAVELEY**

Ces trois salles adjacentes sont liées par de magnifiques portes françaises. Cela permet de réunir plusieurs personnes, tout en étant capable de s'isoler en petits groupes. L'endroit offre ainsi de belles possibilités lors d'ateliers.

### UN ESPACE EXTÉRIEUR

Le Parc de la Chute-Montmorency est doté de grands espaces et de jardins fleuris. Il est possible d'y réserver un lieu et d'y installer un chapiteau.





# DÉJEUNERS

UN OU DEUX CHOIX POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE.

## LES CASSOLETTES

MINIMUM 20 ADULTES

Œuf au plat, servi avec une garniture variée, pommes de terre rissolées, assortiment de fruits frais, rôties, confiture et café ou jus d'orange

**Canard** : canard confit effiloché, poêlée de champignons, oignons grelots, fromage brie

**Méditerranéenne** : courgettes, poivrons, oignons, aubergines grillés, tomates confites, fromage cheddar

**Saumon fumé** : saumon fumé du Manoir, poireaux à la crème, asperges, fromage cheddar

Canard **22,75 \$**

Méditerranéenne **19,75 \$**

Saumon fumé **21,75 \$**

## DÉJEUNER TRADITIONNEL

MINIMUM 20 ADULTES

Œufs brouillés, tranche de jambon, saucisse, bacon, crêpe à la crème d'érable, pommes de terre rissolées, assortiment de fruits frais, rôties, confiture et café ou jus d'orange

Adulte **17,75 \$**

Enfant 6 à 12 ans **12,25 \$**

Enfant 5 ans et moins **gratuit**

## DÉJEUNER BRUNCH À L'ASSIETTE

MINIMUM 20 ADULTES

Œuf bénédicte au saumon fumé du Manoir ou omelette aux asperges et cheddar fort, tranche de jambon, saucisse, bacon, crêpe à la crème d'érable, fèves au lard, pommes de terre rissolées, croissant et chocolatine, assortiment de fruits frais, rôties, confiture et café ou jus d'orange.

Adulte **24,50 \$**

Enfant 6 à 12 ans **16,25 \$**

Enfant 5 ans et moins **gratuit**

## DÉJEUNER BUFFET

MINIMUM 30 ADULTES

Œufs brouillés, saucisses, tranches de bacon, jambon, pommes de terre rissolées, crêpes à la crème d'érable, assortiment de fruits frais, plateau de cheddar, panier de croissants et chocolatines, céréales froides, yogourt aux fruits, confitures, rôties et café ou jus d'orange.

Adulte **24 \$**

Enfant 6 à 12 ans **16,25 \$**

Enfant 5 ans et moins **gratuit**

Les **EXTRAS** disponibles avec le déjeuner buffet

**ŒUF BÉNÉDICTINE AU SAUMON FUMÉ OU AUX ÉPINARDS**

**4 \$** l'unité par personne

**REMPLENER LES ŒUFS BROUILLÉS PAR DES ŒUFS BÉNÉDICTINES AU SAUMON FUMÉ OU AUX ÉPINARDS**

**2 \$** l'unité par personne

**TOURTIÈRE DU MANOIR** 50 PORTIONS

**250 \$**

**ARDOISE DE SAUMON FUMÉ DU MANOIR**

60 G PAR PERSONNE

**11 \$** par personne

Servi avec tartine au fromage crémeux à la ciboulette, oignons rouges tranchés, câpres et croûtons à l'huile d'olive

**ARDOISE DE VIANDES FROIDES**

**OU TERRINES DE GIBIER** 40 G PAR PERSONNE

**3 \$** par personne

**FÈVES AU LARD** MINIMUM 25 PERSONNES

**1 \$** par personne

### MIMOSA

Vin mousseux et jus d'orange

DISPONIBLE DANS TOUS LES MENUS!

**6 \$**



## BOÎTE À LUNCH

### Les salades

Salade de Quinoa Fidji

*Ou*

Salade d'orzo et cari

*Ou*

Salade méditerranéenne et feta

### Fromage fin et raisins frais

### Les sandwiches

Pain bagnat à l'humus de poivrons rôtis, légumes grillés et Alfred le fermier

*Ou*

Baguette bretzel au saumon fumé du Manoir, oignons rouges, câpres et mayo citronnée

*Ou*

Baguettine canneberge au canard confit, fromage brie et roquette  
SUPPLÉMENT DE 2,50\$

### L'inspiration du pâtissier

### Liqueur douce, eau plate ou gazeuse embouteillée

1 par personne

**21\$ par personne**

SANS GLUTEN - SUPPLÉMENT DE 2 \$

## PAUSE-CAFÉ

### LA DUC DE KENT

Jus de fruits

Viennoiserie de luxe

Verrine de muslix et de yogourt

**Café filtre, thé ou infusion**

**9,95\$ par personne**

### À LA CARTE prix par personne

Café filtre, thé ou infusion **2,95 \$**

Café filtre, thé ou infusion et jus de fruits **5,75 \$**

Café Nespresso, thé ou infusion et jus de fruits **6,50 \$**

Eau de source naturelle, boisson gazeuse ou jus de fruits **2,95 \$**

Eau minérale pétillante **3,75 \$**

Les biscuits de nos fourneaux (2) **3,50 \$**

Muffin **3,25 \$**

Noix mélange du randonneur (emballage individuel) **4,25 \$**

Légumes et trempettes **2 \$**

Mini viennoiseries (2) **3,25 \$**

Fruits entiers **3 \$**

Fruits frais tranchés **4,95 \$**

Yogourt grec **3 \$**

Plateau de fromages cheddar 75 g par personne **6 \$**



**NESPRESSO**

**3,25\$ /capsule**



MINIMUM 30 PERSONNES

# BUFFET FROID

## COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE MENU!

Pour une réception, un 5 à 7, un baptême ou un après-funéraire.

### ENTRÉES

Crudités et trempettes

Salade de betteraves, noix de Grenoble, fromage de chèvre, vinaigrette érable et balsamique

Salade de vermicelles asiatique aux crevettes et agrumes

Salade de légumes marinés et olives, vinaigrette aux herbes

Panaché de laitues, garniture de saison et vinaigrette du moment

### PLATS PRINCIPAUX

Sandwichs traditionnels aux œufs, au jambon et à la dinde (6 pointes par personne)

*Ou*

Sandwichs de luxe\*  
(½ de chacun des sandwichs/personne)

- Pain bagnat à l'humus de poivrons rôtis, légumes grillés et Alfred le fermier
- Baguette bretzel au saumon fumé du Manoir, oignons rouges, câpres et mayo citronnée

Café, thé ou infusion

**22\$** par personne

### EXTRAS

#### Potage

Servi au buffet: **4\$** par personne

Servi à la table: **6\$** par personne

#### Sandwichs

##### Traditionnels

- Jambon, dinde et œufs

4 pointes - **3,75\$** par personne

6 pointes - **5,50\$** par personne

##### De luxe

½ SANDWICH PAR PERSONNE

- Pain bagnat à l'humus de poivrons rôtis, légumes grillés et Alfred le fermier **5,50\$** par personne
- Baguette bretzel au saumon fumé du Manoir, oignons rouges, câpres et mayo citronnée **5,50\$** par personne
- Baguettine canneberge au canard confit, garni de fromage brie et de roquette **6,75\$** par personne

### MIGNARDISES ET MACARONS ASSORTIS

AU CHOIX DU CHEF

Sélection de desserts classiques en mignardises et macarons assortis

### 34 \$ la douzaine

MINIMUM DE TROIS DOUZAINES

Options à la carte - voir page 14

\*Possibilité de remplacer l'un des sandwichs de luxe ci-haut par baguettine canneberge au canard confit, garnie de fromage brie et de roquette SUPPLÉMENT DE 1,25 \$ PAR PERSONNE



MINIMUM 30 PERSONNES

# BUFFET CHAUD

## POTAGE

Velouté du maraîcher au buffet  
SERVICE AUX TABLES :  
SUPPLÉMENT DE 2 \$ PAR PERSONNE

## ENTRÉES

Plateau de crudités et de trempettes

Salade de betteraves, noix de Grenoble, fromage de chèvre,  
vinaigrette érable et balsamique

Salade de vermicelles asiatique aux crevettes et agrumes

Salade de légumes marinés et olives, vinaigrette aux herbes

Panaché de laitues, garniture de saison et  
vinaigrette du moment

## PLATS PRINCIPAUX

Lasagne aux légumes grillés, fromage ricotta et épinards

Bœuf en sauce à la Stroganoff

Pavés de saumon sauce champenoise aux herbes fraîches

Aiguillettes de poitrine de volaille au miel de lavande, servies  
avec une sauce au citron et thym

## Légumes et accompagnements

Déclinaison de légumes de saison

Riz du moment

Pommes de terre

Gratin dauphinois (en remplacement des pommes de terre)  
SUPPLÉMENT 2 \$ PAR PERSONNE

Nouilles aux œufs, au beurre et aux herbes fraîches  
(en remplacement des pommes de terre ou du riz)  
SUPPLÉMENT 2 \$ PAR PERSONNE

## DESSERT

L'inspiration du pâtissier  
SERVIE À L'ASSIETTE

## Café, thé ou infusion

2 plats chauds **33\$** par personne

3 plats chauds **36\$** par personne

4 plats chauds **39\$** par personne

## ENFANTS

6 à 12 ans **17\$**

5 ans et moins **gratuit**



Tous nos plats sont servis avec légumes et pommes de terre du moment

Crevettes farcies au chèvre

## MENU BANQUET

### ENTRÉES

UN CHOIX POUR LE GROUPE

Raviolis farcis aux portobellos accompagnés d'une saisie de courge musquée à la sauge et d'un croquant de pacanes épicées

Crevettes farcies au chèvre et enrobées de basilic frais et de jambon Speck, garnies d'un carpaccio de tomates confites et d'une émulsion au xérès

Carpaccio de saumon mariné, fines tranches de betteraves jaunes, oignons rouges, aigrette aux herbes fraîches et caviar de capelan

Tataki de cerf en croûte de champignons sauvages, copeaux de cheddar fort et mayonnaise au thym  
SUPPLÉMENT 4 \$

• • •

### POTAGE

Potage du moment  
REPLACER PAR UNE SALADE VERTE - SUPPLÉMENT DE 2 \$

### PLATS PRINCIPAUX\*

UN OU DEUX CHOIX POUR LE GROUPE

Poitrine de volaille manchon rôtie sur peau, garniture de pommes sautées, effeuillé de Bruxelles et bacon de joue de porc, servie avec une sauce au romarin et au miel  
50 \$

Saisie de saumon de l'Atlantique, fine garniture de crabe, poireaux et fondant de chèvre  
50 \$

Enroulés d'aubergines grillées au fondant de mascarpone, tomates confites, noix de pin torréfiées et pesto de roquette  
46 \$

Macreuse de bœuf braisée au vin rouge, purée de racines de persil au beurre noisette, sauce à l'échalote et poivre long  
63 \$

Pavé de flétan de l'Atlantique, sauce émulsionnée aux câpres, tomates cerises et fenouil confit  
59 \$

Médaille de filet de veau de grain du Québec et oignons cipollini braisés au jus de viande, accompagné d'une sauce aux pleurotes légèrement crémée  
58 \$

### DESSERT

Inspiration du pâtissier

**Café, thé ou infusion**

**14 jours avant votre arrivée, vous devez nous confirmer les choix de l'entrée, des plats principaux et la quantité de chacun.**

\* Possibilité de trois choix de plats principaux pour le groupe : supplément de 3 \$ par personne



Tous nos plats sont servis avec légumes et pommes de terre du moment

Médaille de filet de veau

## FORFAIT GROUPE

### ENTRÉES

UN CHOIX POUR LE GROUPE

Profiterole au saumon fumé, fromage frais à l'aneth et caviar de capelan rouge

Carpaccio de courgettes marinées accompagné de tomates confites, pignons dorés, copeaux de parmesan, fines feuilles de roquette et croûtons de pain au levain

Déclinaison de gibiers en terrines et en rillettes accompagnées de croûtons et de confits

Tataki de thon en croûte de poivre de Sichuan, wakame épicé au sésame, mayonnette au soya et caviar de lompe  
SUPPLÉMENT DE 2,64 \$

Cromesquis de légumes et fromage sur saladin de roquette, garnis de mayonnette au paprika fumé

...

### POTAGE

Potage du moment  
REPLACER PAR UNE SALADE VERTE - SUPPLÉMENT DE 2,64 \$

### MENU ENFANT UN CHOIX POUR LE GROUPE

Potage | Lasagne bolognaise gratinée ou Poulet Tao, légumes croquants et riz  
Dessert | Lait ou jus

6 à 12 ans **16 \$**

5 ans et moins **gratuit**

### TOUT EST INCLUS !

Cocktail de bienvenue ou un verre de vin au repas (AU CHOIX DU MAÎTRE D'HÔTEL) | Menu 4 services | Les taxes et le pourboire

### PLATS PRINCIPAUX\*

UN OU DEUX CHOIX POUR LE GROUPE

Fazzollettis farcis au fromage ricotta et épinards sauce putanesca au vin blanc

Pavé de saumon aux épices douces et à l'orange servi avec une sauce crémeuse au Gin St. Laurent

Filet de porc du Québec frotté au café servi en aiguillettes accompagné d'une sauce aux cèpes

Poitrine de volaille manchon rôtie garniture d'olives marinées et tombée de champignons, rehaussées d'une sauce infusée aux citrons grillés  
SUPPLÉMENT DE 5,28 \$

Médaille de filet de veau de grain du Québec oignons cipollinis braisés au jus de viande et sauce aux pleurotes légèrement crémée  
SUPPLÉMENT DE 19,83 \$

### DESSERTS

Inspiration sucrée du pâtissier

...

### Café, thé ou infusion

**57 \$** par personne

**14 jours avant votre arrivée, vous devez nous confirmer les choix de l'entrée, des plats principaux et la quantité de chacun.**

\* Possibilité de trois choix de plats principaux pour le groupe : supplément de 3 \$ par personne



Arancinis au prosciutto et mozzarella

## AGRÉMENTEZ VOTRE RENCONTRE

### CANAPÉS

PRIX À LA DOUZAINE - MINIMUM TROIS DOUZAINES

Poulet Général Tao en brochette

Acras de morue sauce yaourt aux herbes

Sucette de chèvre au parmesan

Mini profiterole au saumon fumé du Manoir, fromage crémeux et câpre frit

Satay de bœuf mariné au chimichurri, mayonnette sriracha et confit d'ail

32\$

Tartare de saumon frais au gingembre, croquant de won ton, sésame et mayo citronnée

Arancini au prosciutto et mozzarella

Blinis de foie gras cuit au torchon, marmelade d'oranges épicée et croquant de fleur de sel

Saisie de pétoncles, purée de panais parfumée au beurre noisette et croustillant de bacon de joue de porc et fines feuilles de roquette

37\$

Croustillant de canard confit et champignons à la crème

Tartare de thon, avocat, mangue et paprika fumé

Crevette farcie au fromage de chèvre et basilic frais enrobée de jambon speck

Tataki de bœuf Highland en croûte de mignonette, mayonnette aux herbes et raifort

42\$

### NOS SALADES GOURMANDES

PRIX PAR PERSONNE - MINIMUM 20 PERSONNES

Panaché de laitues, garniture de saison et vinaigrette du moment **3,50\$**

Salade de betteraves, noix de Grenoble, fromage de chèvre, vinaigrette érable et balsamique **5\$**

Salade de vermicelles asiatique aux crevettes et agrumes **4\$**

Salade de légumes marinés et olives, vinaigrette aux herbes **4\$**

### LE COIN DES FROMAGES

50 G PAR PORTION - PRIX PAR PERSONNE - MINIMUM 10 PERSONNES

Servis avec des fruits séchés, un assortiment de noix et une corbeille de pains au levain.

Marbre de fromages du terroir québécois **7,50\$**

Marbre de fromages artisanaux du terroir québécois **8,75\$**

### LE MAÎTRE CHARCUTIER

60 G PAR PORTION - PRIX PAR PERSONNE - MINIMUM 10 PERSONNES

Ardoise de charcuteries et de viandes fumées (Ex : salami de Gênes, rosette de Lyon, jambon de Parme, Porketta, jambon, rôti de dinde) **7\$**

Ardoise de terrines, de rillettes et de pâtés, accompagnés de confits et d'une variété de marinades **6\$**

Ardoise de saumon mariné et de saumon fumé du Manoir, servis avec aigrette à la ciboule, oignons rouges tranchés fin et câpres **11\$**

### LE COIN MIGNARDISES ET MACARONS

MINIMUM TROIS DOUZAINES

Sélection de desserts assortis au choix du chef

34\$ par douzaine



MINIMUM 30 PERSONNES

## COCKTAIL DINATOIRE

### VARIÉTÉS DE CANAPÉS

PASSÉS AU PLATEAU

### STATION DES SALADES GOURMANDES

### STATION DES FROMAGES DU TERROIR QUÉBÉCOIS

### STATION DE CHARCUTERIES, DE RILLETTES ET DE TERRINES

### STATION DE DESSERTS TOUT EN MIGNARDISES

**55\$** par personne

## EXTRAS

### LES GRIGNOTINES

Le plateau de crudités et trempette

**2\$** par personne

Nachos et trempette au fromage

**5\$** par personne

Grignotines assorties:

Chips | Arachides | Bretzels | Popcorn

Nachos accompagnés de salsa et guacamole

**4\$** par personne

Arachides

**2,75\$** par personne

Croustilles

**2\$** par personne

Pop corn

**2,50\$** par personne

### LE BAR À POUTINE\*

MINIMUM 20 PERSONNES

**12\$** par personne

### LA TABLE DU PÂTISSIER

Assortiment de desserts gourmands:  
gâteau au chocolat, framboisier, tarte  
aux pacanes, tarte meringuée au  
citron, crème caramel **5\$** par personne



\*Prévoir des frais supplémentaires en fin de soirée.



MINIMUM 10 PERSONNES

# FORFAIT RÉUNION

## Stationnement et frais d'accès

### Votre salle de réunion

**Pagivole** (tableau à feuilles géantes) avec crayons

### Service Internet sans fil

### Deux pauses, café et jus

(À l'accueil, en avant-midi ou en après-midi, à votre choix)

### Repas du midi

#### *Repas chaud*

Potage du moment, 3 choix de plat principal, dessert, café ou thé

SERVI UNIQUEMENT EN SALLE À MANGER  
MINIMUM 20 PERSONNES

ou

#### *Boîte à lunch*

Jus de légumes, assiette froide, dessert, café ou thé

SERVIE À VOTRE SALON DE RÉUNION  
10 À 19 PERSONNES

### Un écran

**Luminothérapie gratuite!** Toutes nos salles sont fenêtrées!

**43,95\$** par personne\*

## À LA CARTE\*\*

### REPAS DU MIDI

SERVI UNIQUEMENT EN SALLE À MANGER  
MINIMUM 20 PERSONNES

Potage du moment  
3 choix de plat principal  
dessert, café ou thé

**24\$** par personne

### ASSIETTE FROIDE

SERVIE À VOTRE SALLE DE RÉUNION

Salade composée, fromage et raisins,  
sandwich gourmet, dessert,  
liqueur douce, café ou thé.

**20\$** par personne

### ACTIVITÉ DE GROUPE

ÉGAYEZ VOTRE RÉUNION!

Voir nos choix offerts en **pages 20 et 21**

À partir de

**18,05\$** par personne

\*Service inclus. Taxes en sus.

\*\*Prenez note que des frais de location de salle s'appliquent.  
Voir nos options disponibles en page 9.



MINIMUM 20 PERSONNES

# MENU DES FÊTES

## ENTRÉES

UN CHOIX POUR LE GROUPE

Ballotine au saumon fumé et crevettes, aigrette aux herbes, caviar de tobiko, fines tranches de radis et dentelle de pain craquante

Carpaccio de courgettes marinées, accompagné de tomates confites, de pignons dorés, de copeaux de parmesan, de fines feuilles de roquette et de croûtons de pain au levain

Déclinaison de gibiers en terrines et en rillettes accompagnées de croûtons et de confits

## POTAGE

REPLACER PAR UNE SALADE VERTE  
SUPPLÉMENT DE 2 \$

La soupière selon l'inspiration du moment

## PLATS PRINCIPAUX

UN OU DEUX CHOIX POUR LE GROUPE\*

Flan de porc Nagano braisé accompagné de popcorn de ris de veau de grain, garniture de pommes, sauce parfumée à la sauge ★  
**43 \$**

Poitrine de volaille rôtie, garniture de canneberges et pacanes à l'érable, servie avec une sauce au gin et agrumes ★  
**44 \$**

Filet de saumon laqué au miel de soya et vinaigre de riz noir, accompagné de dumplings rissolés aux champignons ★  
**46 \$**

Pavé de bœuf cuit doucement, sauce aux cèpes et foie gras ★  
**46 \$**

Cuisse de canard confite, fine brunoise de patate douce et noisettes rôties au thym, fondant d'Alfred le fermier et sauce à la bière brune  
SUPPLÉMENT DE 2 \$ **47 \$**

## NOS FORAITS

### Un cocktail de Noël

**Repas 4 services**  
CHOISIR POUR LE GROUPE  
PARMI LES SÉLECTIONS ★

- 1 entrée
- 1 ou 2 plats principaux\*

**Deux verres de vin**  
AU CHOIX DU MAÎTRE D'HÔTEL

**63 \$** par personne

### Un verre de mousseux

**2 canapés**  
SELON L'INSPIRATION DU CHEF

**Repas 4 services**  
CHOISIR POUR LE GROUPE  
PARMI LES SÉLECTIONS ★

- 1 entrée
- 1 ou 2 plats principaux\*

**Deux verres de vin**  
AU CHOIX DU MAÎTRE D'HÔTEL

**70 \$** par personne

## DESSERT

L'inspiration festive du pâtissier

**Thé, café ou infusion**

★ : Choix inclus au forfait

**14 jours avant votre arrivée, vous devez nous confirmer les choix de l'entrée, des plats principaux et la quantité de chacun.**

\* Possibilité de trois choix de plats principaux pour le groupe : supplément de 3 \$ par personne

Vestiaire obligatoire au compte maître : 1,74 \$ plus taxes

# CARTE DES VINS

## VINS ROUGES

**BIO Merinas**  
*tempranillo*  
Uclès DO Espagne (I.P.)  
39 \$

**La vieille ferme**  
*carignan, cinsault, grenache, syrah*  
Ventoux AOC, France  
40 \$

**Cecchi, Chianti DOCG**  
*sangiovese*  
Toscane, Italie  
40 \$

**Trivento réserve**  
*cabernet-sauvignon, malbec*  
Argentine  
41 \$

**Fetzer**  
*cabernet-sauvignon*  
Californie, États-Unis  
41 \$

**BIO Masi Tupungato, Passo Doble**  
*malbec, corvina*  
Argentine  
43 \$

**Réserve Perrin**  
*grenache, mourvèdre, syrah*  
Côtes du Rhône AOC, France  
45 \$

**Masi Bonacosta, Valpolicella  
Classico DOC**  
*corvina, rondinella, molinara*  
Italie  
46 \$

**Inniskillin**  
*pinot noir*  
Niagara, Canada  
47 \$

**Papa Figos**  
*tinta roriz, touriga Franca, tinta  
barroca, touriga nacional*  
Douro DOC, Portugal  
48 \$

**Domaine Langlois-Chateau**  
*cabernet franc*  
Saumur AOC, France  
51 \$

**Ste-Pétronille Réserve rouge**  
*marquette, petite pearl*  
VSP, Québec  
54 \$

**BIO Bonterra**  
*cabernet-sauvignon*  
Californie, États-Unis  
55 \$

**Château Rouquette/mer**  
*grenache, syrah, carignan, mourvèdre*  
La Clape AOC, France  
56 \$

**Domaine Chanson Le Bourgogne**  
*pinot noir*  
Bourgogne AOC, France  
68 \$

## VINS BLANCS

**BIO Merinas**  
*verdejo*  
Uclès DO, Espagne (I.P.)  
39 \$

**La vieille ferme**  
*bourboulenc, grenache blanc, ugni  
blanc, vermentino*  
Luberon AOC, France  
40 \$

**Fetzer**  
*fumé blanc*  
Californie, États-Unis  
41 \$

**Trivento réserve**  
*chardonnay*  
Argentine  
41 \$

**BIO Inniskillin Niagara Estate Late Autumn**  
*riesling,*  
Niagara, Canada  
42 \$

**Masi Tupungato Passo Blanco,**  
*pinot grigio, torrentes,*  
Argentine  
43 \$

**Voile de la mariée**  
*vandal-Cliche, vidal, acadie,*  
Vignoble Ste-Pétronille, Québec  
45 \$



**BIO Cono sur**  
*sauvignon blanc*  
Vallée de San Antonio, Chili  
45 \$

**Masi, Masianco**  
*pinot grigio*  
Vénétie, Italie  
46 \$

**Domaine Langlois-Chateau**  
*chenin blanc*  
Saumur AOC, France  
51 \$

**BIO Bonterra**  
*chardonnay*  
Californie, États-Unis  
54 \$

**Ropiteau Frères, chardonnay,**  
Bourgogne AOC, France  
60 \$



## VINS ROSÉS

**La vieille ferme**, *Cinsault, Grenache, Syrah*  
Luberon AOC, France  
40 \$

**Rosa dei Masi**, *refosco*  
Rosato delle Venezie, Italie (I.P.)  
46 \$

## VINS MOUSSEUX ET CHAMPAGNE

**Bonne nouvelle fines bulles**  
vin blanc mousseux désalcoolisé  
France  
31 \$

**Hungaria, Grande Cuvée brut**  
Hongrie  
39 \$

**Le berceau Brut Rosé, Paul Mas**  
*Grenache, Cinsault, Syrah*  
Pays d'Oc IGP, France  
43 \$

**Modello Prosecco DOC Brut, glera**  
Vénétie, Italie  
48 \$

**Sior Carlo V8+ Prosecco DOC, glera**  
Vénétie, blanc ou rosé, Italie  
51 \$

**Louis Roederer, Brut Premier**  
Champagne AOP, France  
130 \$

## FORMULE COUPONS

### COUPON 1 7\$/coupon

Bières domestiques, bières spéciales, vin au choix du sommelier, spiritueux de base (vodka, gin, rhum), boissons gazeuses et eau de source naturelle.

### COUPON 2 7,75\$/coupon

Tous les items du coupon 1, cocktails (Bloody César, Bloody Mary, etc.), spiritueux fins.

### COUPON 3 8,50 \$/coupon

Tous les items des coupons 1 et 2, portos et cafés alcoolisés.

**VEUILLEZ NOTER QU'UNE BOUTEILLE  
DE VIN CONTIENT 5 VERRES  
ET QU'UNE BOUTEILLE DE MOUSSEUX  
CONTIENT 7 FLÛTES.**

Il est à noter que les prix peuvent changer sans préavis.  
Les produits peuvent varier selon la disponibilité.



## ACTIVITÉS DE GROUPE

### BATAILLE DU 31 JUILLET

18,05\$ | Inclut balade en téléphérique aller/retour

**Durée : 2 h 30**

Pour les sportifs de votre équipe : participez à la reconstitution de la mythique Bataille de Montmorency ! Quoi de mieux pour tisser des liens entre les membres d'une équipe qu'une expérience immersive alliant activité sportive et faits historiques. Les participants seront soumis à un camp d'entraînement pour se préparer à la bataille et ils pourront en apprendre davantage sur ce volet de l'histoire québécoise. Soldats, à vos mousquets !

### DÉFI GÉOCACHING

20,95\$ | Inclut balade en téléphérique aller/retour

**Durée : 2 h 30**

Une activité divertissante et énergique pour découvrir le site enchanteur du Parc de la Chute-Montmorency ! Munis d'un GPS, les participants devront mettre à l'épreuve leur sens de l'observation pour trouver tous les indices. Laquelle des équipes sera la plus stratégique pour remporter la première position ? Cette activité est parfaite afin d'augmenter la cohésion et la communication dans votre équipe.





## L'ÉGO PORTRAIT | RALLYE PHOTO

18,05\$ | Inclut balade en téléphérique aller/retour

**Durée : 2 h 30**

Lors de l'incendie de 1993, le Manoir renfermait une grande partie des œuvres créées depuis sa construction par son premier résident, Sir Frederick Haldimand. Munis d'une caméra, les participants devront faire preuve de créativité et faire valoir leur sens de l'observation pour recréer les souvenirs perdus depuis ce tragique événement. La cohésion de votre équipe et une bonne communication seront nécessaires pour atteindre votre objectif.



## VIA FERRATA | TYROLIENNE DOUBLE

**Du 22 mai au 11 octobre 2021**

Défiiez la chute en vous approchant d'elle comme jamais auparavant. Découvrez l'un des trois parcours de via ferrata, une randonnée sur paroi rocheuse, ou encore relevez le défi de la tyrolienne double qui permet à deux personnes de se lancer en même temps, sur une longueur de 300 mètres. Poussée d'adrénaline assurée. Cette sortie en équipe hors du commun vous promet des fous rires garantis et une vue époustouflante sur l'anse et l'île d'Orléans.

### TYROLIENNE

**25,25\$/adulte**

### VIA FERRATA

**Parcours l'Explorateur**  
NIVEAU DE DIFFICULTÉ DÉBUTANT

**30,75\$/adulte**

**Parcours Le Torrent de Montmorency**  
NIVEAU DE DIFFICULTÉ INTERMÉDIAIRE

**43,50\$/adulte**

**Parcours L'Ascension tyro 120**  
NIVEAU DE DIFFICULTÉ INTERMÉDIAIRE

**45,25\$/adulte**

**Frais d'accès et de stationnement avec activité: 1,90\$/personne**

Tous les prix excluent les taxes. Minimum 20 personnes.  
L'horaire, le tarif, la durée de l'activité et les parcours peuvent être modifiés sans préavis.  
Réservation requise. Certaines conditions s'appliquent.



Offrez le  
téléphérique  
à seulement

**7,28 \$**  
/pers.

## CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

### CHOIX DE SALLE

#### Est-il possible de visiter les salles avant de faire mon choix ?

Oui, vous n'avez qu'à prendre rendez-vous avec la coordonnatrice afin de vous assurer de la disponibilité des salles et du personnel.

### MONTAGE DE SALLE

#### Quand doit-on prévoir un plan de salle ?

L'équipe du Manoir Montmorency se charge du montage de salle pour votre événement. Ils vous fourniront un plan de salle au maximum une semaine à l'avance pour compléter le tout avec vous.

### REPAS

#### Plusieurs options s'offrent à vous !

L'organisation du repas peut varier en fonction de la formule choisie. La coordonnatrice des ventes avec qui vous ferrez affaires lors de votre réservation pourra répondre à tous vos questionnements à ce sujet.

### HÉBERGEMENT

#### Est-ce qu'il y a de l'hébergement sur place ?

Nous travaillons avec des partenaires hôteliers situés à proximité. Pour obtenir la liste, veuillez consulter notre site Internet : [sepaq.com/chutemontmorency](http://sepaq.com/chutemontmorency).

De plus, un service de raccompagnement avec votre véhicule est disponible en collaboration avec TZ la capitale nationale. Pour toute information, communiquez au 418 861-9590.



## DÉCORATION ET ANIMATION

**Si vous désirez de la décoration et de l'animation, vous devez prendre en charge cette organisation.** Vous êtes libre de travailler avec les entreprises qu'il vous convient. Il est toutefois important de mentionner à vos fournisseurs que tout le matériel et l'équipement doivent être récupérés le jour même, puisqu'un autre événement pourrait avoir lieu dans ce salon par la suite. Aucune décoration fixée au mur n'est permise. Vous devez communiquer avec nous afin de coordonner les heures de mise en place ou de livraison de vos équipements en fonction des différents fournisseurs choisis.

### Jusqu'à quelle heure je dispose de la salle lors de la soirée ?

Prendre note que vous disposez de votre salle jusqu'à 2 h du matin. Si vous désirez prolonger la soirée, des frais de 150 \$/ heure vous seront facturés.

### Qu'est-ce que des frais de SOCAN et Ré:Sonne ?

La SOCAN est la Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique et Ré:Sonne est la Société de gestion de la musique des artistes, interprètes, et maisons de disques. Lorsque vous reprenez les services d'une disco mobile ou d'un orchestre pour l'animation musicale au cours du repas ou de la soirée dansante, vous devez prévoir les frais versés à la Socan et à la Ré:Sonne, pour l'exécution publique d'œuvres musicales. Ce contrat est régi par l'article 50 paragraphe 8 de la loi sur les droits d'auteur.

VOIR TABLEAU CI-DESSOUS POUR LES FRAIS APPLICABLES :

NOM DES SALLES	capacité des salles	Socan		Ré-Sonne		Total	
		sans danse	avec danse	sans danse	avec danse	sans danse	avec danse
François-Hébert, Haldimand, Staveley, Mary-Patterson et Georges-Henri Lévesque	1 à 100 personnes	22,06 \$	44,13 \$	9,25 \$	18,51 \$	31,31 \$	62,64 \$
Montmorency et Duc-de-Kent	101 à 300 personnes	31,72 \$	63,49 \$	13,30 \$	26,63 \$	45,02 \$	90,12 \$

## CONTRAT ET POLITIQUES

Lors de la signature du contrat le client s'engage à verser au Parc de la Chute-Montmorency, un acompte de 30 % des frais estimés. Cette somme n'est pas remboursable en cas d'annulation du contrat. Pour connaître l'ensemble des autres politiques applicables au contrat de vente, adressez-vous à votre coordonnatrice.

**À LA SÉPAQ, NOUS COLLABORONS AVEC VOUS AFIN DE VOUS FAIRE VIVRE UNE EXPÉRIENCE AUTHENTIQUE, DISTINCTIVE, ET ORIGINALE. LA SATISFACTION DE LA CLIENTÈLE, L'INNOVATION ET L'IMPLICATION DU PERSONNEL SONT NOS PRINCIPALES VALEURS.**

## INFORMATION ET RÉSERVATIONS

**Responsable des ventes et développement des affaires : Pascale Boivin**  
418 663-3330, poste 4807 | [boivin.pascale@sepaq.com](mailto:boivin.pascale@sepaq.com)

**Coordonnatrice aux ventes : Kathleen Bélanger**  
418 663-3330, poste 4809 | [belanger.kathleen@sepaq.com](mailto:belanger.kathleen@sepaq.com)

**Coordonnatrice aux ventes : Geneviève Riopel**  
418 663-3330, poste 4808 | [riopel.genevieve@sepaq.com](mailto:riopel.genevieve@sepaq.com)

Valide du 1<sup>er</sup> avril 2021 au 31 mars 2022. Le pourboire et les taxes sont en sus, sauf pour le forfait groupe tout inclus. Les prix et les produits peuvent changer sans préavis. Le stationnement et l'accès sont toujours inclus à l'achat d'un repas. Certaines conditions s'appliquent.

Photos : Steve Deschênes, Geneviève LeSieur, Geneviève Roussel, Julie Audet, Jonathan Robert, Jocelyn Cadieux - photography, Masi Agricola, Laurie Bonneau, Cathy Lessard, Shutterstock, Nespresso.