

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

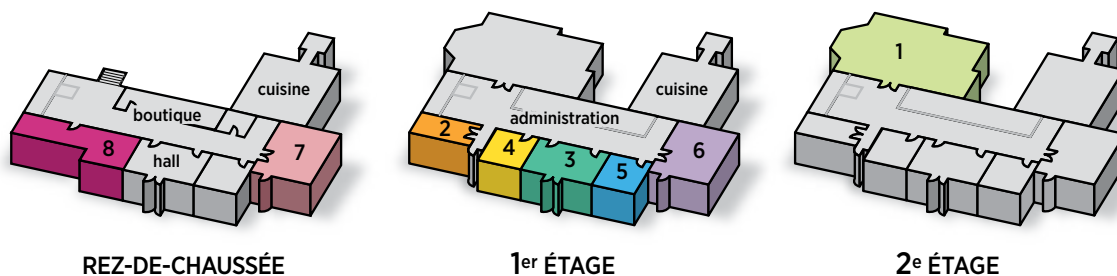
- Un site naturel inégalable
- Un magnifique balcon avec une vue imprenable
- Une variété de salles de diverses capacités
- Un service attentionné et personnalisé
- Un menu pour enfant
- Un souci des intolérances et des allergies alimentaires de vos invités
- L'accès au site et à un vaste stationnement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



		CAPACITÉ MAXIMUM (PERSONNES)				
SALLES ET SUPERFICIES		COCKTAIL	THÉÂTRE	BANQUET		MINIMUM REQUIS
1	Duc-de-Kent (2 451 pi ²)	275	200	176	190	90
2	François-Hébert (360 pi ²)	45	30	32	32	20
3*	Mary-Patterson (713 pi ²)	100	80	56	64	35
4*	Frédéric-Haldimand (374 pi ²)	50	40	32	36	20
5*	Staveley (330 pi ²)	40	30	24	24	20
6	Georges-Henri Lévesque (738 pi ²)	125	100	72	90	45
7	Montmorency (1 938 pi ²)	200	-	112	120	75
8	Kent House (645 pi ²)	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^{er} 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^{er} 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^{er} étage, cette salle propose un accès direct au balcon pour vous offrir une vue magnifique sur le fleuve et l'île d'Orléans.



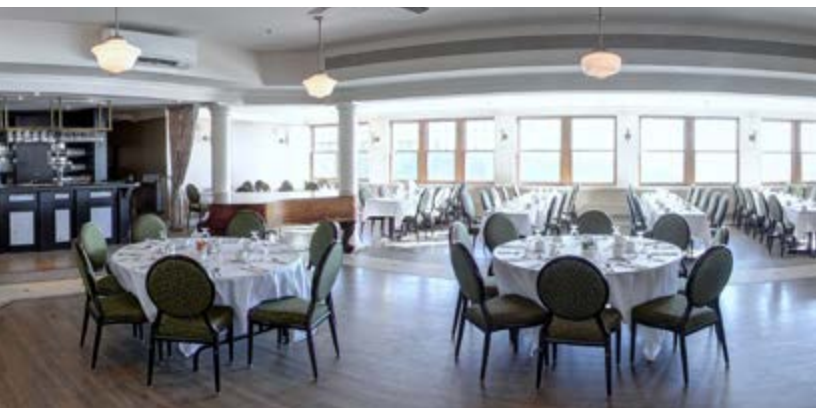


DE 75 À 500 PERSONNES

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
PARI 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
PARI 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

Défiez 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.

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 évènement 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

Coordonnatrice aux ventes : Kathleen Bélanger
418 663-3330, poste 4809 | belanger.kathleen@sepaq.com

Coordonnatrice aux ventes : Geneviève Riopel
418 663-3330, poste 4808 | riopel.genevieve@sepaq.com

Valide du 1^{er} 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.