



# MENU BANQUETS 2024

*Fairmont Le Manoir Richelieu*

*Fairmont*  
LE MANOIR RICHELIEU



## **BIENVENUE AU FAIRMONT LE MANOIR RICHELIEU**

***Une destination de référence pour les événements à La Malbaie depuis plus de 125 ans.***

Fairmont Le Manoir Richelieu est la référence en terme de réunions dans la région de Charlevoix au Québec. Qu'il s'agisse de réunions pour quelques personnes ou de conférences réunissant jusqu'à 1000 invités, les installations du Fairmont Le Manoir Richelieu répondront à toutes vos exigences. Rassemblez votre groupe dans un de nos salons historiques, dehors près du feu qui crépite, sur la pelouse riveraine au coucher du soleil ou sous les plafonds voûtés et les chandeliers de la salle de bal.

Nous avons le plaisir de vous proposer des menus à base d'ingrédients locaux et biologiques qui répondent à un large éventail de régimes alimentaires, notamment des plats végétariens, des plats sans gluten, etc. L'hôtel entretient des relations de longue date pour garantir l'accès aux produits alimentaires et aux boissons de la plus haute qualité du pays et vous proposer les options les plus responsables pour votre événement.

Depuis 125 ans, la qualité de la nourriture et des boissons ainsi qu'un service exemplaire sont des éléments essentiels de notre offre. Nous sommes heureux que vous envisagiez d'opter pour nos salles de banquet renommées et nos responsables des ventes et des services se réjouissent de travailler avec vous pour créer une expérience distinctive et mémorable.



# MENU *Banquets*

Petit déjeuner

Pause Café

Déjeuner

Canapés

Réception dînatoire

Dîner

Pour les tout-petits

Forfaits mariages

Boissons





PETIT-DÉJEUNER

*Fairmont*  
LE MANOIR RICHELIEU



# PETIT-DÉJEUNER à L'ASSIETTE

Servi avec du jus d'orange et du jus de pamplemousse, du café, du café décaféiné, et des thés et tisanes Lot 35. Ce petit-déjeuner est destiné aux groupes de minimum 10 personnes.

## L'ASSIETTE EXPRESS MATINALE - 30.00

Plateau des fruits frais de saison, croissants, beurre et confitures

### Choix d'un oeuf oméga-3

- Mini omelette au cheddar Saint-Fidèle et poivrons doux
- Oeufs brouillés

### Choix d'une viande matinale

- Bacon
- Jambon Forêt-Noire
- Saucisse de porc et boeuf

### Choix d'un type de pommes de terre

- Pommes de terre en quartier aux oignons caramélisés
- Pommes de terre grelots aux herbes fraîches et aux tomates séchées
- Pommes de terre rissolées aux poivrons



# PETIT-DÉJEUNER

## *Buffet Continental*

Le petit-déjeuner en buffet est servi avec du jus d'orange et du jus de pamplemousse, du café, du café décaféiné, et des thés et tisanes Lot 35. Ce petit-déjeuner est destiné aux groupes de minimum 10 personnes. Veuillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux heures. Des frais de l'ordre de 5\$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service. Un buffet étant regarni sans restriction, aucun item ne sera laissé pour les pauses.

### **LE SANTÉ - 30.00**

- Smoothie aux petits fruits de saison
- Fruits entiers
- Sélection de bagels avec fromage à la crème, confitures et beurre
- Sélection de pains aux céréales de notre boulangerie de la région

#### Créez votre bol santé :

Sélection de yogourt grec ou yogourt nature, servi avec une sélection de graines de chia, citrouille, tournesol, courge, chanvre, lin, amandes effilées, noisettes, pacanes, noix de coco râpée, petits fruits frais, sirop d'érable et miel du Manoir

### **LE CONTINENTAL POINTE-AU-PIC - 28.00**

- Plateau de melons et de fruits frais tranchés
- Sélection de viennoiseries fraîches de notre boulangerie
- Sélection de rôties avec confitures, marmelade et beurre
- Sélection de bagels et fromage à la crème
- Cretons de porc de Charlevoix
- Sélection de yogourts individuels





# PETIT-DÉJEUNER

## *Buffet*

Le petit-déjeuner en buffet est servi avec du jus d'orange et du jus de pamplemousse, du café, du café décaféiné, et des thés et tisanes Lot 35. Ce petit-déjeuner est destiné aux groupes de minimum 20 personnes.

Veillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux heures. Des frais de l'ordre de 5\$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service. Un buffet étant regarni sans restriction, aucun item ne sera laissé pour les pauses.

### **LE LEVER DE SOLEIL - 32.00**

Plateau de melons et de fruits frais tranchés  
Sélection de viennoiseries fraîches de notre boulangerie  
Sélection de rôties avec confitures, marmelade et beurre  
Bacon  
Saucisses de porc et boeuf

#### Choix d'une garniture pour oeufs brouillés Oméga 3

- Tomate et ciboulette
- Herbes fraîches et cheddar de St-Fidèle
- Sauté de champignons

#### Choix d'un type de pommes de terre

- Pommes de terre en quartier aux oignons caramélisés
- Pommes de terre grelots aux herbes fraîches et aux tomates séchées
- Pommes de terre rissolées aux poivrons



# PETIT-DÉJEUNER

---

## *Buffet*

### **LE SAINT-LAURENT - 37.00**

Plateau de melons et de fruits frais tranchés  
Sélection de viennoiseries fraîches de notre boulangerie  
Sélection de rôties avec confitures, marmelade et beurre  
Sélection de yogourts individuels  
Planche de fromage suisse et Cheddar St-Fidèle

#### Choix d'une sucrerie matinale

Pain doré et ses garnitures  
Gaufre belge et ses garnitures

#### Choix d'une garniture pour oeufs brouillés Oméga 3

Tomate et ciboulette  
Herbes fraîches et cheddar de St-Fidèle  
Sauté de champignons

#### Choix d'une viande matinale

Bacon  
Jambon Forêt-Noire  
Saucisse de porc et boeuf

#### Choix d'un type de pommes de terre

Pommes de terre en quartier aux oignons caramélisés  
Pommes de terre grelots aux herbes fraîches et aux tomates séchées  
Pommes de terre rissolées aux poivrons





# PETIT-DÉJEUNER

## Buffet

### LA ROUTE DES SAVEURS - 39.00 (minimum de 30 personnes)

Plateau de melons et de fruits frais tranchés  
Sélection de viennoiseries fraîches de notre boulangerie  
Sélection de bagels avec fromage à la crème, confitures et beurre  
Sélection de pains aux céréales de notre boulangerie  
Sélection de yogourts individuels

Plateau de saumon fumé maison et ses garnitures  
Planche de fromages de la région de Charlevoix  
Planche de charcuteries biologiques de Charlevoix  
Cretons de Charlevoix

#### Choix d'une sucrerie matinale

Pain doré et ses garnitures  
Gaufre belge et ses garnitures

#### Choix d'une garniture pour œufs brouillés Oméga 3

Tomate et ciboulette  
Herbes fraîches et cheddar de St-Fidèle  
Sauté de champignons  
Mini-omelette aux poivrons rouges, cheddar de St Fidèle et épinards

#### Choix d'une viande matinale

Bacon  
Jambon Forêt-Noire  
Saucisse de porc et boeuf

#### Choix d'un type de pommes de terre

Pommes de terre en quartier aux oignons caramélisés  
Pommes de terre grelots aux herbes fraîches et aux tomates séchées  
Pommes de terre rissolées aux poivrons



# BOÎTE à EMPORTER

## SUR LE POUCE - 20.00

- Jus d'orange individuel
- Fruit entier (pomme ou orange)
- Granola et yogourt individuel
- Fromage
- 1 croissant frais
- 1 muffin
- Confiture et beurre

## SUPPLÉMENT SANDWICH PETIT DÉJEUNER 5.00 PAR PERSONNE

(choix d'une option)

- Muffin anglais aux oeufs, fromage suisse et jambon forêt noire (servi tiède)
- Bagel bretzel au saumon de notre fumoir

**Sac isothermique Fairmont - prix sur demande**





## RÉHAUSSEZ VOTRE PETIT-DÉJEUNER

### *Nos Extras*

Les tarifs affichés sont par personne.

Ces extras sont destinés pour les groupes de minimum 20 personnes.

### **STATION ANIMÉE D'OEUF BÉNÉDICTINES DE CHARLEVOIX - 12.00**

Œuf poché, jambon, pleurotes caramélisées, et sauce hollandaise au thym, servis sur muffin anglais

### **LA FABRIQUE DE MUESLI - 9.00**

Sélection d'avoine, granola, noix, graines, fruits séchés (abricots, canneberges et bleuets)  
Servi avec choix de yogourt nature, lait de soya, lait de coco ou lait écrémé

### **CRÊPES À L'ÉRABLE DU MANOIR - 6.00**

### **STATION ANIMÉE D'OMELETTE ET SES GARNITURES - 10.00**

### **SANDWICH MATINAL - 5.00**

Muffin anglais, jambon de dos, œuf, cheddar

### **STATION ANIMÉE DE GAUFRES BELGES MAISON ET SES GARNITURES 10.00**



PAUSE CAFÉ

*Fairmont*  
LE MANOIR RICHELIEU



# PAUSE CAFÉ

## *Thématique*

Ces pauses café thématiques sont destinées aux groupes de minimum 20 personnes.

### **LA TRADITIONNELLE - 12.00**

Assortiment de pains à déjeuner maison  
Yogourt individuel

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35.

### **L'ÉNERGISANTE - 14.00**

Mélange du randonneur (fruits séchés, noix et graines)  
Assortiment de muffins  
Yogourt individuel et muesli

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35.

### **LA VARIATION D'AGRUMES - 14.00**

Verrine de crème à la lime  
Meringue au citron noir  
Guimauve maison à l'orange  
Pain au citron

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35.

### **LA MATINALE - 12.00**

Fruits frais tranchés  
Assortiment de viennoiseries

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35.

### **LES DOUCEURS SUCRÉES - 14.00**

Panier de fruits frais de saison  
Assortiment de macarons maison  
Chouquettes givrées au sucre

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35.

### **LE CINÉMA - 14.00**

Assortiment de noix  
Bar à maïs soufflé (beurre, caramel salé maison, BBQ)  
Sélection de bonbons (bonbons en gelée, réglisse, chocolat)

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35.

# PAUSE CAFÉ

## Thématique

Ces pauses café thématiques sont destinées à un groupe d'au minimum 20 personnes.

### **LA FLORALE - 16.00**

Pain à la fleur d'oranger  
Macaron à la pêche et au jasmin  
Chantilly à la rose, au litchi et framboises

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35.

### **LES FROMAGES D'ICI - 18.00**

Tuile de fromage migneron  
Gâteau au fromage Deo Gratias de La Maison  
d'affinage Maurice Dufour et sa gelée aux petits  
fruits  
Croquette de fromage 1608 de la Laiterie Charlevoix  
et mayonnaise au citron

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35.

### **DU JARDIN - 19.00**

*(minimum 40 personnes)*

Assortiment de jus santé en verrine  
Le Jardin du Chef (hummus et mini légumes)  
Croustilles de maïs

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35.

### **LA FOLIE DES BLEUETS - 17.00**

Smoothies aux bleuets et cardamome  
Financier aux bleuets, crème fouettée à la  
mélisse  
Parfait glacé aux bleuets, gruétine de cacao  
Tartelette aux bleuets

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35.

### **LE THÉ À L'ANGLAIS - 18.00**

Thé glacé Earl Grey crémeux Lot 35  
Mini sandwich au concombre  
Scone et crème au citron  
Biscuit sablé au beurre

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35.



# PAUSE CAFÉ

## *Thématique*

---

Ces pauses café thématiques sont destinées à un groupe d'au minimum 20 personnes.

### **STATION BREUVAGES - 5.00 L'UNITÉ**

Boisson gazeuse (335 ml)

Eau pétillante (250 ml)

Eau de source (250 ml)

Jus de fruits (300 ml)

V8, jus de tomate, Clamato (156 ml)

### **LE BAR À EAU - 5.00 PAR PERSONNE**

Sélection d'eau aromatisée :

- Citron et lime
- Concombre et menthe
- Mangue et basilic
- Canneberge et orange



# PAUSE CAFÉ

*à la carte*

---

Café, café décaféiné, thés et tisanes  
Lot 35 - 4.75 l'unité

Espresso - 6.50 l'unité

Capsule Nespresso - 6.50 l'unité  
*Inclut la machine*

Jus de fruits - 5.00 l'unité  
*300 ml*

Eau pétillante - 5.00 l'unité  
*250 ml*

Thé glacé maison - 23.00 le pichet  
*8 verres*

Chocolat chaud - 4.75 l'unité

Café au lait, cappuccino - 6.50 l'unité

Boisson gazeuse - 5.00 l'unité  
*355 ml*

Eau de source - 5.00 l'unité

V8, Jus de tomate, Clamato - 5.00 l'unité  
*156 ml*

Jus de fruits - 33.00 le pichet  
*Orange ou pamplemousse*  
*8 verres*



## PAUSE CAFÉ *à la carte*

---

Verre de smoothies aux fruits - 38.00 la douzaine

Fruit entier - 4.00 l'unité

Barre aux fruits maison - 4.75 l'unité

Plateau de fruits frais de saison tranchés - 5.00 la portion

Mélange du randonneur - 29.00 la douzaine  
(Fruits séchés, noix et graines)  
Format individuel

Plateau de Cheddar et Suisse de Saint-Fidèle - 9.00 la portion  
60 gr

Plateau de fromages de Charlevoix - 16.00 la portion

Maïs Soufflé - 6.00 par portion  
Minimum 20 portions

Plateau de légumes frais avec trempettes - 5.00 par portion

Assortiment de Sandwich grand-mère - 10.00 par personne  
*Trois petits triangles par personnes*  
*Œuf, poulet, jambon*

Yogourt Individuel - 4.50 l'unité

Brochette de fruits frais de saison - 5.00 l'unité

Le jardin du Chef - 10.00 par portion  
*Minimum 40 personnes la portion*

Brownies - 32.00 la douzaine

Maïs soufflé au caramel maison et fleur de sel - 7.50 par portion  
*Minimum 20 portions.*

# PAUSE CAFÉ

*à la carte*

---

Assortiment de biscuits - 32.00 la douzaine

Tartelettes aux bleuets - 40.00 la douzaine

Sélection de muffins - 34.00 la douzaine

Truffes au chocolat - 36.00 la douzaine

Chouquettes givrées au sucre - 30.00  
la douzaine

Assortiment de pains à déjeuner maison -  
32.00 la douzaine

Sélection des viennoiseries - 34.00 la douzaine

Macarons Français - 36.00 la douzaine

Assortiment de pâtisseries du Manoir - 36.00  
la douzaine







DÉJEUNER

*Fairmont*  
LE MANOIR RICHELIEU



# DÉJEUNER *à l'assiette*

---

Les déjeuners à l'assiette comportent trois services, avec le choix d'une entrée ou d'une soupe, le choix du plat principal, et le choix d'un dessert. Le choix du plat principal déterminera le prix par personne du repas. Il comprend aussi le service de café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35.

Si vous désirez offrir un second choix de plat principal, ajoutez 5\$ par personne.

## **Préservice des entrées :**

Si le nombre d'entrées préservies demandé dépasse le nombre minimum garanti de convives, des frais de 10\$ par nombre de place supplémentaire vous seront facturés afin de couvrir les coûts de production et de service.

Ces déjeuners sont destinés au groupe composé d'au minimum 20 personnes. Si le nombre de convives est inférieur, des frais de 10\$ seront chargés par personne manquante.





# DÉJEUNER *à l'assiette*

---

## LES ENTRÉES

Méli-Mélo de tomates ricotta aux herbes salées, asperges et fraises

Salade verte du Chef, vinaigrette crémeuse au pesto de basilic et copeaux de tomme de brebis de Charlevoix

Salade de Quinoa à la grecque et roquette

Tartare de saumon et saumon fumé du Manoir, bleuets, yogourt avec salade de fenouil et croûtons

*Extra de 8.00\$*

L'Assiette Charlevoisienne en AntiPasto (un plateau par table)

*(Charcuteries et rillettes charlevoisiennes, légumes et pleurotes de Grand-Fonds marinés et bâtonnets de fromage de Charlevoix)*

*Extra de 6.00\$*

## LES SOUPES

Crème andalouse aux poivrons rouges

Potage de courge, graines de citrouilles grillées

Potage crécy au carvi, crème sûre à la ciboulette

Potage de parmentier, croûton de fondue de poireaux



# DÉJEUNER *à l'assiette*

---

## LES PLATS PRINCIPAUX

Raviolis à la méditerranéenne, ratatouille, tomates cerises et copeaux de fromage Hercule - 40.00

Risotto de Farro, tombée de champignons, vinaigrette à la truffe - 40.00

Filet de porc mariné à la bière Vache Folle Imperial Milk Stout, jus de cuisson, purée de panais et légumes maraîchers - 44.00

Filet de doré aux amandes, orgetto, légumes de saison, beurre blanc au Miso - 45.00

Filet d'épaule de bœuf grillée 5oz, jus au poivre des dunes, tombée d'oignons caramélisés, gratin de pommes de terre et légumes maraîchers - 46.00

Raviolis de boeuf braisé au jus émulsionné et spirales de carottes - 40.00

Poulet chasseur, polenta crémeuse, légumes grillés du moment - 42.00

Salade niçoise au thon mariné, haricots verts, poivrons, olives, pommes de terre rattes et œuf mollet - 43.00

Cuisse de canard braisée, sauce forestière et pommes de terre rôties - 45.00

Joue de bœuf braisée à l'érable, purée de pommes de terre à l'ail confit et légumes maraîchers - 46.00



# DÉJEUNER *à l'assiette*

---

## LES DESSERTS

Gâteau mousse aux trois chocolats, mendiants aux fruits séchés et coulis de canneberge

Paris-Brest de Charlevoix à l'érable, sarrasin gibre et coulis de camerise

Pain perdu brioché aux petits fruits de saison en ramequin  
*(Servi tiède avec crème chantilly au zeste de citron, à partager)*

Crème brûlée au zeste d'orange, quenelle de mousse au chocolat

Mousse de gâteau au fromage sur crumble de compote de bleuets

Gâteau mousse à la mangue, biscuit à la noix de coco et gelée au fruit de la passion

Mont Grand-Fonds, mousse au chocolat praline et crémeux caramel

Planche de pâtisseries à partager - 3 variétés



# DÉJEUNER

## *Buffet*

---

Ce type de déjeuner est destiné aux groupes de minimum 20 personnes. Veuillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux heures. Des frais de l'ordre de 5\$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service. Un buffet étant regarni sans restriction, aucun item ne sera laissé pour les pauses.

### **LA CUISINE VITALITÉ - 44.00**

Soupe andalouse

Pain ciabatta

Salade verte et ses garnitures, vinaigrette vierge aux tomates séchées

Salade de pois chiches à la grecque

Salade de betteraves jaunes, oignons rouges marinés, pavot et vinaigrette à la moutarde

Carpaccio de tomates, fromage grillé, huile d'olive aux herbes

Longe de morue rôtie, sauce vierge aux arilles de grenade

Poulet grillé, caponata de légumes méditerranéens

Dahl de lentilles à la courge butternut

Sélection de légumes du marché

Riz biryani à l'indienne

Verrine de petits fruits, yogourt et granola

Carrés aux pommes et à l'avoine

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35





# DÉJEUNER

## *Buffet*

---

### **BUFFET SUR LE POUCE**

Soupe du jour

Légumes frais avec trempette au fromage Ciel de Charlevoix

Mélange de laitues printanières

Choix de vinaigrettes (framboise, balsamique et dijonnaise)

Choix de deux salades :

- Taboulé
- Salade de pommes de terre au lardon fumé, mayonnaise à la moutarde de Meaux
- Salade de maïs et poivrons grillés, vinaigrette aux tomates confites et chorizo
- Salade de pois chiches à la grecque
- Salade de légumes grillés au pesto de tomates séchées
- Salade de haricots verts, amandes rôties au paprika, tomates et vinaigrette au parmesan et échalote
- Salade de penne, épinards, pignons de pin rôtis, olives noires et bocconcini

Deux sandwichs (40.00) / Trois sandwichs (44.00)

- Pain baguette avec boeuf tranché, fromage à la crème aux poivrons grillés, pousses d'oignons
- Salade de saumon fumé, mayonnaise aux câpres et citron confit, roquette sur pain français
- Ciabatta à la dinde fumée, pesto de tomates séchées, suisse, laitue
- Sandwich grillé au champignon Portobello rôti au balsamique, fromage suisse sur ciabatta
- Wrap aux légumes grillés, baba ghanouj et pousses d'oignons
- Sandwich à la salade de poulet, compote d'oignons, bacon et mayonnaise aux tomates confites, pains multigrains
- Pain brioché à l'effiloché de porc BBQ et fromage 1608
- Jambon à l'ancienne, cheddar, laitue et mayonnaise à la moutarde de Meaux, pain pumpernickel
- Poulet à l'indienne, yogourt et achard de légumes sur wrap

Salade de fruits frais

Choix de deux autres desserts :

- Gâteau mousse aux trois chocolats
- Tarte au sucre
- Gâteau framboisier
- Pouding chômeur à l'érable

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

# DÉJEUNER

## *Buffet*

---

### BUFFET À VOTRE GOÛT

Soupe du jour

Légumes frais avec trempette au fromage Ciel de Charlevoix

Mélange de laitues printanières

Choix de vinaigrettes (framboise, balsamique et dijonnaise)

#### Choix de deux salades :

- Salade de betteraves jaunes, oignons rouges marinés, pavot et vinaigrette à la moutarde
- Salade de brocoli et de chou-fleur rôtis, yogourt aux herbes fraîches
- Salade de fenouil, concombre, feta, tomates et olives Kalamata
- Salade d'orzo au chorizo rôti, poivrons, oignons grillés et vinaigrette à l'huile de paprika et au safran
- Salade de pois chiches rôtis au cumin, épinards et oignons sucrés
- Salade d'orge, fromage Belle Brune fumé, poêlée de champignons au beurre noisette, vinaigrette aux herbes

Choix de deux plats principaux (45.00) ou trois plats principaux (48.00) :

- Mac & Cheese au fromage 1608
- Saumon rôti au miel, à la moutarde de Meaux et aux graines de citrouille, sauce crémeuse au vin blanc
- Lasagne végétarienne au fromage St-Fidèle
- Longe de porc, jus de à la bière de la MicroBrasserie Charlevoix et miel du Manoir
- Poulet Chasseur
- Filet de porc aux pommes caramélisées, jus à la mistelle de pommes des Vergers Pedneault
- Dahl de lentilles à la courge butternut et feta émietté
- Filet d'épaule de bœuf aux épices du Manoir, sauce au poivre
- Poitrine de dinde farcie aux canneberges, sauce au porto

Servi avec légumes du marché et féculent du jour

Salade de fruits frais

Choix de deux autres desserts :

- Sélection des pâtisseries françaises
- Gâteau aux carottes
- Assortiment de tartelettes au chocolat, aux fruits de saison et à l'érable

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35



# **BOÎTE DÉJEUNER** *à* **EMPORTER**

---

## **BOÎTE À DÉJEUNER PERSONNALISÉ**

Bouteille d'eau

Légumes frais et trempette

Cheddar individuel

Sac de croustilles

SALADE OU SANDWICH - 25.00

SALADE ET SANDWICH - 30.00

Salade de pommes de terre et bacon

Salade de pâtes, légumes grillés et pesto

SAUMON - Pain brioché, saumon fumé du Manoir, câpres, échalote et fromage à la crème

ITALIEN - Pain ciabatta, prosciutto, mozzarella, tomate, roquette et pesto

CLASSIQUE - Pain brioché, jambon fôret noire, fromage Suisse, cornichon et mayonnaise

VEGE - Wrap, tomate, avocat, concombre, salade et mozzarella

CESAR - Wrap, poulet grillé, salade romaine, bacon et parmesan

Fruit entier

Biscuit au chocolat

## **STATION DE**

**RAFRAÎCHISSEMENTS 5.00**

## **L'UNITÉ**

Boisson gazeuse (335 ml)

Eau pétillante (250 ml)

Eau de source (250 ml)

Jus de fruits (300 ml)

V8, jus de tomate, Clamato (156 ml)

## **SERVICE SUR PLATEAU**

**3.00 PAR PERSONNE**

(maximum 20 personnes)

## **SAC ISOTHERMIQUE FAIRMONT**

**PRIX SUR DEMANDE**

Possibilité de le personnaliser avec votre logo



# PLATEAU *Repas*

Ce type de déjeuner est destiné aux groupes de minimum 5 personnes.

Chaque plateau-repas est emballé individuellement.

## **LE PASSE-PARTOUT - 32.00**

Salade de pommes de terre et bacon

Choix d'un sandwich :

- SAUMON - Pain brioché, saumon fumé du Manoir, câpres, échalote et fromage à la crème
- ITALIEN - Pain ciabatta, prosciutto, mozzarella, tomate, roquette et pesto
- CLASSIQUE - Pain brioché, jambon forêt noire, fromage Suisse, cornichon et mayonnaise
- CANARD - Pain bretzel, fines tranches de magret de canard fumé, salade romaine et mayonnaise aux tomates séchées
- VEGE - Wrap, tomate, avocat, concombre, salade et mozzarella
- CESAR - Wrap, poulet grillé, salade romaine, bacon et parmesan
- ROSSINI - Pain kaiser au sésame, foie gras au torchon, tataki de bœuf, oignons caramélisés, roquette et mayonnaise à la truffe (Extra - 8.00\$)

Fromage du Québec

Tartelette du moment



# PLATEAU

*repas*

---

## LE BOL POKÉ - 38.00

Servi sur riz ou salade de céréales

Légumes frais (julienne de carotte, tomate cerise, concombre, roquette, radis et edamames)

Mayonnaise épicée

Choix d'une protéine :

- Tartare de saumon
- Cubes de thon mariné
- Poulet mariné et grillé
- Cubes de tofu mariné et grillé au pesto

Choix d'un dessert :

- Tartelette du moment
- Brownie au chocolat Guayaquil, pacanes et fleur de sel
- Gâteaux aux carottes

## LE DUO - 38.00

Salade verte et vinaigrette

Choix d'une salade parmi les suivantes :

- Salade de pommes de terre et bacon
- Salade de céréales aux herbes et citron
- Salade de pâtes au pesto et légumes grillés
- Salade de betteraves des Jardins du Centre, oignons rouges salés et vinaigre de cidre des Vergers Pedneault

Choix de deux sandwiches parmi les suivants :

- SAUMON - Pain brioché, saumon fumé du Manoir, câpres, échalote et fromage à la crème
- ITALIEN - Pain ciabatta, prosciutto, mozzarella, tomate, roquette et pesto
- CLASSIQUE - Pain brioché, jambon fôret noire, fromage Suisse, cornichon et mayonnaise
- CANARD - Pain bretzel, fines tranches de magret de canard fumé, salade romaine et mayonnaise aux tomates séchées
- VEGE - Wrap, tomate, avocat, concombre, salade et mozzarella
- CESAR - Wrap, poulet grillé, salade romaine, bacon et parmesan
- ROSSINI - Pain kaiser au sésame, foie gras au torchon, tataki de bœuf, oignons caramélisés, roquette et mayonnaise à la truffe (Extra - 8.00\$)

Fromage de la région

Choix d'un dessert :

- Tartelette du moment
- Brownie au chocolat Guayaquil, pacanes et fleur de sel
- Gâteau aux carottes

# PLATEAU

*repas*

---

## LE REPAS - 44.00

Choix d'une entrée :

- Salade caprese
- Foie gras de la Ferme Basque de Charlevoix en torchon, brioche grillée et coulis de fruits rouges
- Assortiment de charcuteries de Charlevoix
- Saumon fumé du Manoir et ses garnitures

Choix d'un plat servi froid :

- Tartare de saumon à l'aneth, citron, échalote et céleri servi avec croûtons
- Tataki de thon mariné à la sauce soya, gingembre, tahini et tamari en croûte de sésame
- Tartare de boeuf, cornichons, persil, câpres, échalote, moutarde de Meaux, sauce anglaise et mayonnaise servi avec croûtons
- Filet de porc, sauce tonnato
- Ballotine de volaille aux pleurotes, vinaigrette à la truffe

Choix d'un accompagnement :

- Croustilles maison
- Salade de céréales
- Salade de pommes de terre
- Verdurette et ses condiments

Assortiment de fromages de Charlevoix

Choix d'un dessert :

- Tartelette du moment
- Brownie au chocolat Guayaquil, pacanes et fleur de sel
- Gâteau aux carottes
- Gâteau Forêt Charlevoix

**PLATEAU VÉGÉTARIEN OU VÉGÉTALIEN**  
(disponible sur demande)



LES CANAPÉS

*Fairmont*  
LE MANOIR RICHELIEU



# FORFAIT

*canapés*

---

## FORFAIT INITIAL - 12.00 PAR PERSONNE

Choix de 3 canapés classiques ou de luxe froids

## FORFAIT DE LUXE - 16.00 PAR PERSONNE

Choix de 2 canapés luxe froids

Choix de 2 canapés luxe chauds

## FORFAIT PREMIUM - 15.00 PAR PERSONNE

Choix de 2 canapés classiques froids

Choix de 2 canapés classiques chauds



# LES HORS D'OEUVRES

## *classiques*

Consultez nos forfaits dans la section précédente pour les options par personne.

Les prix sont affichés à la douzaine.

Pour une commande d'hors d'œuvre à la douzaine, un minimum de trois douzaines par sorte est requis.

## CANAPÉS FROIDS

Bruschetta et brunoise de canard fumé 42.00

Bûchette de chèvre et citron confit sur un croûton grillé 39.00

Cube de melon d'eau grillé, pressé à l'ouzo, feta émietté et prosciutto 38.00

Carpaccio de boeuf sur chip won-ton, sauce à l'asiatique et roquette 39.00

Bonbon de saumon fumé à chaud, glacé à l'érable et crème légère parfumée au mélilot 39.00

Tartelette aux pommes caramélisées et fromage à la crème 39.00

## CANAPÉS CHAUDS

Beignet de tofu soyeux au chou-fleur rôti et raïta au concombre 38.00

Rouleaux impériaux végétariens et sauce épicée 39.00

Acras de morue salée et mayonnaise au citron 39.00

Arancinis d'orge au fromage Belle Prune et canard fumé 39.00

Flanc de porc frit, sauce béarnaise à la ciboulette 39.00





# LES HORS D'OEUVRES

*de luxe*

Consultez nos forfaits dans la section précédente pour les options par personne.

Les prix sont affichés à la douzaine.

Pour une commande d'hors d'œuvre à la douzaine, un minimum de trois douzaines par sorte est requis.

## CANAPÉS FROIDS

Tartare de betteraves, fromage Hercule et émulsion aux pousses de céleri 43.00

Blinis au saumon fumé, fromage à la crème au pavot et zeste de citron 44.00

Céviché de pétoncles au piment Gorria 45.00

Gravlax d'omble chevalier, riz sauvage soufflé à la coriandre et citronnelle, mayonnaise aux algues 44.00

Tagliata d'agneau, boccincini mariné au chimichurri et pétales de tomates séchées 45.00

Magret de canard séché et mousse au foie gras de la Ferme Basque de Charlevoix à l'armagnac sur pain de maïs 46.00

## CANAPÉS CHAUDS

Arancinis au fromage Hercule et champignons, émulsion à l'huile de truffe 43.00

Mini-burger de canard, Tomme de Brebis de Charlevoix et compotée d'oignons 44.00

Croquette de fromage 1608 de la Laiterie Charlevoix et pipette de crème de balsamique à la framboise 44.00

Crab cake et mayonnaise au chipotle 44.00





# LA FABRIQUE *à* LA RÉCEPTION

---

Les prix sont affichés à la douzaine.

Pour une commande d'hors d'œuvre à la douzaine, un minimum de trois douzaines par sorte est requis.

## **ITEMS FROIDS**

Bruschetta et brunoise de canard fumé en verrine 42.00

Magret de canard fumé, mâche et noisettes 40.00

Crevette d'argentine au péquillos fumé et vinaigre de tomate 54.00

Tartare d'émeu classique, riz noir soufflé au poivre des dunes 54.00

Parfait de foie gras à l'amélanche 69.00

Macarons français selon l'inspiration du pâtissier 37.00

Bouchées de cheesecake à la crème de petites poires des vergers Pedneault 40.00

## **ITEMS CHAUDS**

Saumon fumé servi tiède et mousse de chèvre aux poireaux 44.00

Grilled cheese au fromage 1608 et à l'effiloché de porc 49.00

Mini-burger de bœuf, fromage Belle Brune et mayonnaise aux poivres sur pain bretzel 65.00

# LA FABRIQUE à LA RÉCEPTION

---

Les prix sont affichés à la douzaine.

Pour une commande d'hors d'œuvre à la douzaine, un minimum de trois douzaines par sorte est requis.

## LES CLASSIQUES

Ailes de poulet 22.00

Pique assiette 27.00 par panier

*(composé de 4 ailes de poulet, crevettes panées, bâtonnets de fromage, rondelles d'oignons, pommes de terre épicées frites, sauce BBQ et crème sûre, légumes frais et sauce trempette)*

Antipasto aux saveurs de Charlevoix 39.00 par plateau

*(pour 5 personnes)*

Nachos 28.00 par panier

*(avec Salsa et crème sûre)*

Bretzels 16.00 par panier

Croustilles maison 16.00 par panier

Maïs soufflé 16.00 par panier

Maïs soufflé (minimum 20 personnes) 6.00 par portion

Maïs soufflé au caramel maison et fleur de sel *(minimum 20 personnes)* 7.50 par portion

Le Jardin du Chef *(minimum de 40 personnes)* 10.00 par portion

*(Bac d'hummus, mini légumes frais)*

Plateau de cheddar et suisse de Saint Fidèle (60g) 9.00 par portion

Plateau de fromages du Québec (60g) 11.00 par portion

Plateau de fromage de Charlevoix (60g) 16.00 par portion

Plateau de légumes frais avec trempettes 5.00 par portion

Assortiment de sandwichs grand-mère 10.00 par personne

*(trois petits sandwichs par personne : œuf, poulet, jambon)*





LES RÉCEPTIONS DÎNATOIRES

*Fairmont*  
LE MANOIR RICHELIEU

# LES RÉCEPTIONS *dinatoires*

Veillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux heures. Des frais de l'ordre de 7\$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service.

## SOYEZ LE CHEF, CRÉEZ VOTRE RÉCEPTION - 68.00

(Minimum 40 personnes)

### Choix de trois grignotines :

- Carpaccio de tomates, oignons marinés, mozzarella, poudre d'olive Kalamata et basilic
- Mini jardin de légumes du chef
- Chips maison, émulsion à l'ail noir
- Bloody Caesar aux épices du Manoir et bacon des Viandes Bio de Charlevoix à l'érable
- Mini brochette de poulet mariné à la bière stout de Charlevoix et sauce soya

### Choix de un pâté ou de rillettes :

- Rillettes de porc au cidre et pickles de légumes
- Petit pot de mousse de foie gras à la crème de poires des Vergers Pedneault
- Terrine de pintade aux pistaches et aux abricots de Volières Baie Saint-Paul

### Choix d'une charcuterie :

- Saucisse fumée au cheddar, jambon de canard et terrine de canard à l'orange
- Magret de canard, jambon Forêt-Noire et tataki de bœuf
- Jambon sec, salami de Gênes et chorizo

### Choix de un poisson ou de fruits de mer froids :

- Saumon fumé maison
- Bol poké au thon mariné
- Gravlax de truite en croûte d'herbes et agrumes
- Salade de crevettes d'Argentine, vinaigrette légère au raifort et herbes

### Choix d'un sandwich grillé au fromage :

- Porc effiloché et fromage 1608 sur pain à grains entiers
- Confit de canard et fromage Migneron sur pain brioché
- Fromage Belle Brune, oignons confits à l'érable et bacon sur pain de campagne

### Choix d'une station interactive :

- Longe de porc farcie au chorizo des Viandes Biologiques de Charlevoix
- Bavette de bœuf grillée, beurre au thym, vinaigre de vin rouge et ail confit
- Longe de veau et vinaigrette aux bleuets

Servi avec de l'orgetto à la courge; au fromage Belle Brune fumé et aux herbes salées ou betteraves rôties au beurre et réduction de xérés

Choix de trois fromages : Migneron / Ciel de Charlevoix / Hercule / Belle Brune / 1608 / Fleurmier

### Choix d'un fromage servi chaud :

- Croustillant de fromage Fleurmier et chutney
- Fondue parmesan de la Laiterie Charlevoix servis avec marinades, baguettes de pain, craquelins, fruits séchés et raisons

### Choix de trois desserts :

- Mini tiramisu
- Tartelette au citron vert
- Mousse au chocolat praliné
- Verrine de panna cotta aux fruits des champs
- Tartelette à l'érable
- Nougat glacé, coulis de fruits rouges
- Verrine de fruits exotiques aux épices



# LES RÉCEPTIONS *dinatoires*

---

## LA DÉCOUVERTE DU MANOIR EN 5 EXPERIENCES - 85.00

(Minimum 50 personnes)

### STATION LE BELLERIVE

Carpaccio de betteraves, fromage La Tomme de Brebis de Charlevoix, gremolata de chou-fleur et crumble de pistache

Escabèche d'omble chevalier des Éboulements au thé du Labrador, salade de sarrasin au vinaigre de cidre

Crème de courge aux saveurs de pain d'épice

Gigot d'agneu mariné au vin de tomate Omerto du Domaine de la Vallée du Bras

Gratin dauphinois à la truffe

Carottes multicolores au miel du Manoir

### STATION LE SAINT-LAURENT

Salade du Manoir, houmous de brocoli, fauxmage aux graines de tournesol, chips de légumes, légumes crus et marinés

Pot au feu de foie gras de la Ferme Basque, tombée de pleurotes, bouillon de canard au thé du Labrador et au sumac

Morue sauvage de l'Islande, chokha de courge des Jardins du Centre, dentelle à l'encre de seiche

Filet de bœuf, sauce périgourdine

Pommes de terre Romanoff

### STATION BAR LA BRISE

Tartare de saumon et crème aigrelette au citron confit

Le Jardin du Chef : houmous et mini légumes

Fromages de Charlevoix

Pains artisanaux, craquelins et chutney maison

Mini burger de boeuf avec bacon et oignons, concombre mariné et fromage Hercule

### STATION LE POINT CARDINAL

Mozzarella di Buffala, tomates confites, purée d'olive, pesto de roquette et pistache

Longe de veau en croûte de noisette, jus à la charcutière, oignons perlés et carottes marinées

Filet de saumon fumé au sel de thym et baie de genièvre; beurre blanc au cassis

Farro crémeux au safran de Safran Nordique et salade tiède de pois verts

### STATION LA PÂTISSERIE

Crème brûlée au café de la brûlerie Café Charlevoix

Crêpes au beurre d'érable flambées au Coureur des Bois

Verrine de mousse à la framboise, au mascarpone et miel du Manoir

Mini gâteau aux trois chocolats

Verrine de salade de melons au sirop de thé du Labrador

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

# STATION ANIMÉE

## *avec* CHEF

Ajoutez une de ses stations animées à votre réception  
dînatoire !

Ces stations sont destinées aux groupes constitués d'au  
minimum 40 personnes.

### **STATION SMOKED MEAT - 22.00**

Sandwich au smoked meat et moutarde de  
Dijon sur pain de seigle avec salade de chou  
et cornichons

### **STATION SAUMON FUMÉ - 22.00**

Saumon de notre fumoir accompagné de  
fromage à la crème, câpres, oignons rouges,  
citron, pain de seigle

### **STATION D'HUÎTRES - PRIX DU MARCHÉ**

Huîtres sur glace et condiments

### **STATION GRILLED CHEESE - 18.00**

Trio de grilled cheese selon l'inspiration du  
Chef aux fromages de Charlevoix

### **STATION CREVETTES FLAMBÉES - 25.00**

Crevettes flambées au whisky et beurre blanc  
aromatisé

### **STATION SUSHI - 28.00**

6 morceaux par personnes.

Assortiments de sushi, maki, nigiri, temaki,  
futomaki et sashimi au boeuf, thon, saumon,  
accompagnés de gingembre rose, wasabi,  
sauce soya







DÎNER

*Fairmont*  
LE MANOIR RICHELIEU



# DÎNER à L'ASSIETTE

---

Les dîners à l'assiette comportent trois services, avec le choix d'une entrée froide ou chaude ou d'une soupe, le choix du plat principal, et le choix d'un dessert. Pour obtenir un 4 services, ajoutez une entrée chaude ou une entrée froide ou un potage. Le choix du plat principal déterminera le prix par personne du repas. Il comprend aussi le service de café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35.

Si vous désirez offrir un second choix de plat principal, ajoutez 5\$ par personne.

Préservice des entrées :

Si le nombre d'entrées préservies demandé dépasse le nombre minimum garanti de convives, des frais de 10\$ par nombre de place supplémentaire vous seront facturés afin de couvrir les coûts de production et de service.

Ces déjeuners sont destinés au groupe composé d'au minimum 20 personnes. Si le nombre de convives est inférieur, des frais de 10\$ seront chargés par personne manquante.



# DÎNER

## à L'ASSIETTE

---

### LES ENTRÉES FROIDES

Étagé de légumes méditerranéens grillés, mousse de fromage de chèvre et salade de quinoa

Salade de légumes verts, vinaigrette à la menthe, aneth, estragon et gingembre, copeaux de Tomme d'Elle, émulsion aux herbes et petits pois

Salade du Manoir, houmous de brocoli, fauxmage aux graines de tournesol, chips de légumes, légumes crus et marinés

Tataki de bœuf aux épices du Manoir et émulsion d'ail noir, oignons marinés, pommes de terre à la truffe et roquette

Bonbon de saumon mariné à l'érable, carottes en filaments, chutney de courge aux canneberges et croûton de pain poêlé au chimichurri

Carpaccio de saumon fumé au Manoir, pamplemousse, oignons rouges confit au citron vert, crème de petits pois à la menthe et vinaigrette vierge

Magret de canard fumé du Manoir, croustille de won-tons frit, houmous d'edamames, purée canneberges et roquette

### LES ENTRÉES CHAUDES

Tarte fine de canard braisé aux légumes racines, tombée de poireaux et légumes marinés

Tartiflette au fromage l'Origine de Charlevoix, verdurette et légumes croquants, vinaigrette balsamique

Acras de morue sur un carpaccio d'ananas (servi tiède), oignon rouge confit au citron vert et salade de maïs et tomates raisons à la menthe

Flanc de porc braisé à la bière de Charlevoix, pommes Granny Smith, purée de panais fumé et crumble de noix

### LES POTAGES

Velouté de panais, brisures de prosciutto et brunoise de pommes

Crème de courge, effiloché de boeuf et crème fraîche

Crème de chou-fleur caramélisé et lardons des Viandes Biologiques de Charlevoix

Crème de tomates, mousse au chèvre et huile au basilic

Potage de betteraves rouges, poires et gingembre

Consommé de radis noir et miso, juliennes de légumes et cube de saumon grillé

# DÎNER à L'ASSIETTE

---

## BOEUF ET VEAU

### MACREUSE DE BOEUF MARINÉE A LA BIÈRE

Beurre à l'estragon, tomates séchées et Xérès, jus de viande, mioche aux pommes de terre et navet

63.00 EN TROIS SERVICES  
78.00 EN QUATRE SERVICES

### MÉDAILLONS DE VEAU POÊLÉS

Fromage Migneron, sauce aux morilles, pommes de terre Hasselback

75.00 EN TROIS SERVICES  
90.00 EN QUATRE SERVICES

### CLASSIQUE DU MANOIR FILET DE BOEUF ROSSINI

Foie gras poêlé, sauce périgourdine à la truffe, écrasé de pommes de terre truffé

110.00 EN TROIS SERVICES  
125.00 EN QUATRE SERVICES

## VÉGÉTARIEN

### RAVIOLI CAPRESE

Légumes méditerranéens grillés, caviar d'aubergine, copeaux de La Meule du Moulin de Charlevoix

55.00 EN TROIS SERVICES  
69.00 EN QUATRE SERVICES

### PARMENTIER DE CHOKHA DE COURGE DE LENTILLES

55.00 EN TROIS SERVICES  
69.00 EN QUATRE SERVICES





# DÎNER à L'ASSIETTE

## POISSONS

### FILET DE SAUMON CANADIEN

Fromage Deo Gratias et épinards, beurre blanc à la baie de genévrier, mousseline de pommes de terre douces au miel et au thym

58.00 EN TROIS SERVICES  
72.00 EN QUATRE SERVICES

### FILET DE DORÉ

Sauce vierge au maïs, tomate, gingembre, et herbes fraîches, riz pilaf à l'encre de seiche

63.00 EN TROIS SERVICES  
78.00 EN QUATRE SERVICES

## COMBO

### FILET DE BOEUF ET CREVETTES FLAMBÉES AU WHISKY

Jus corsé au piment Gorria de Charlevoix gratin de pommes de terre façon dauphinoise

79.00 EN TROIS SERVICES  
94.00 EN QUATRE SERVICES

### DUO TERRE ET MER

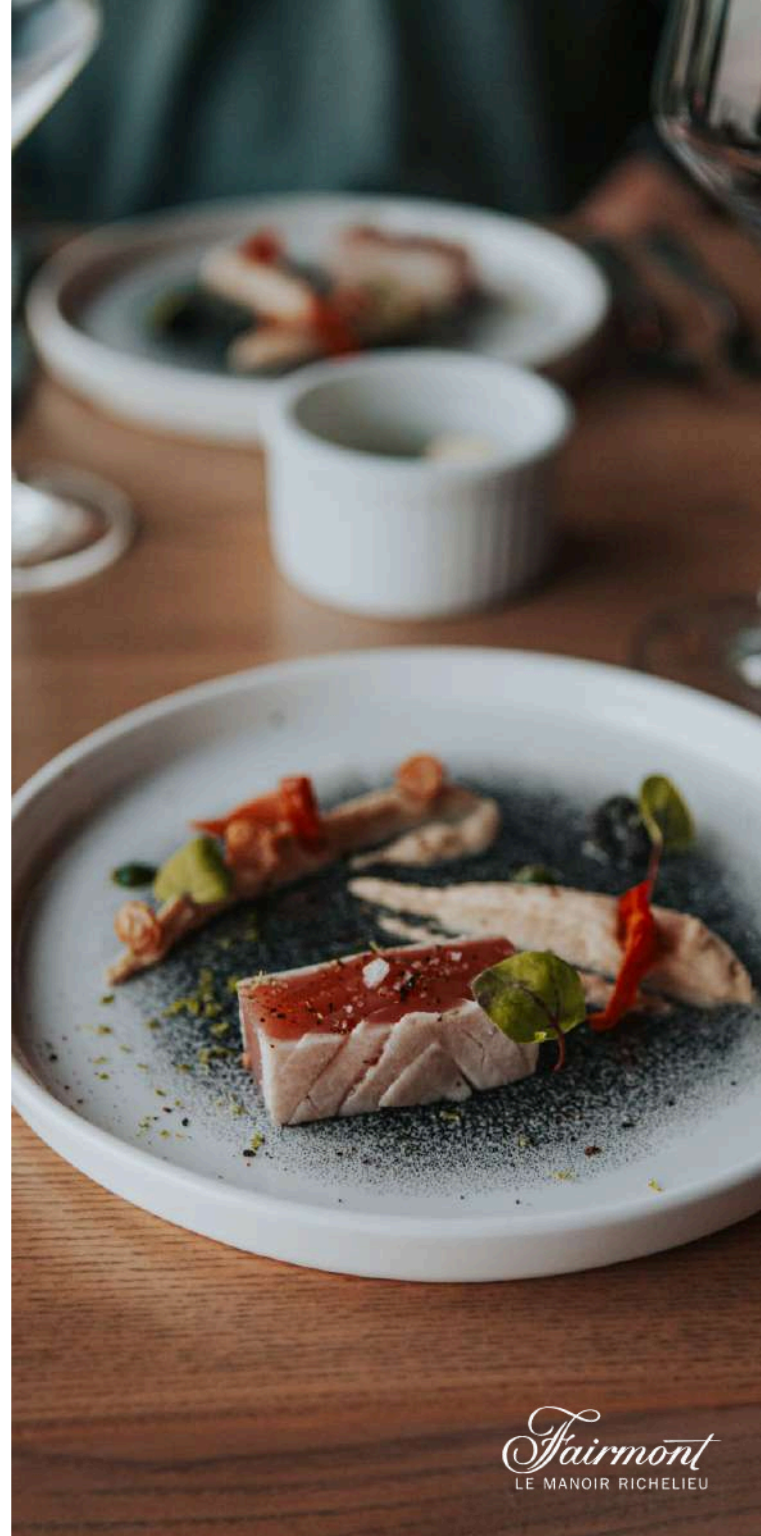
Médailon de veau, duxelles de champignons au fromage Hercule, sauce au poivre des dunes et filet de truite des Éboulements laqué à l'érable et au soya, mousseline de carottes au thym

73.00 EN TROIS SERVICES  
88.00 EN QUATRE SERVICES

### TRILOGIE

Carré d'agneau en persillade, steak de bœuf aux épices du Manoir, brochette de pétoncles et jus de viande au sirop de bouleau, purée de pommes de terre à l'ail confit

82.00 EN TROIS SERVICES  
96.00 EN QUATRE SERVICES



# DÎNER à L'ASSIETTE

## VOLAILE ET PORC

### SUPRÊME DE VOLAILE FARÇI

Aux canneberges, fromage le Trotteur de la fromagerie St-Fidèle, jus parfumé à la crème de petites poires des Vergers Pedneault, purée de pommes de terre à l'ail confit

59.00 EN TROIS SERVICES  
74.00 EN QUATRE SERVICES

### CAILLE RÔTIE FARCIE À LA TARTUFATA

Purée de céleri-rave, jus au poivre noir de Sarawak et au cognac

61.00 EN TROIS SERVICES  
76.00 EN QUATRE SERVICES

### MÉDAILLONS DE PORC MARINÉ À LA MOUTARDE ET À L'ÉRABLE

Oignons caramélisés et son jus mousseline de panais fumé

58.00 EN TROIS SERVICES  
72.00 EN QUATRE SERVICES

## SERVICE ADDITIONNEL

### ASSIETTE DE 3 FROMAGES DE LA RÉGION ET SES ACCOMPAGNEMENTS

(40gr)

18.00

### PARFAIT AU FOIE GRAS DE LA FERME BASQUE DE CHARLEVOIX

Compoté de petits fruits et brioche grillée

18.00





# DÎNER à L'ASSIETTE

---

## LES DESSERTS

Mousse au chocolat et à la noix de coco, ananas caramélisé au rhum et gel au fruit de la passion

Tarte au citron meringuée, parfait glacé à la framboise

Trilogie aux petits fruits

*Tartelette aux bleuets et chocolats noir, pana cotta à la framboise et parfait glacé fraise-rhubarbe*

Gâteau opéra, glace au Baileys et petits fruits

Barre chocolat caramel, croustillant aux noisettes, glace à la vanille et sauce au caramel salé

Dôme de mousse au café et coeur fondant à l'orange sur feuillantine croustillante

Tatin aux pommes et canneberges, sorbet aux canneberges et crémeux caramel

Brownie à la fleur de sel, crème anglaise et sorbet à la mûre

Gâteau au fromage à la mangue, noix de coco grillée et sorbet à la lime

Personnalisez votre dessert (prix sur demande)

*Ajoutez votre logo sur une pastille de chocolat afin de personnaliser votre dessert.*

*Minimum 25 personnes*



# DÎNER *buffet*

## DÎNER BBQ

Avec Maître Grilleur, si la température le permet.  
Minimum 30 personnes.

Panier de légumes frais avec trempettes

### Choix de 4 salades :

- Plateau de légumes grillés
- Salade de pommes de terre au lard et céleri
- Salade de chou crémeuse au miel
- Salade de cœurs de palmier et d'artichauts rôtis à l'ail
- Salade de farro, tomates séchées et pesto
- Mesclun, vinaigrette de balsamique blanc

### Choix de trois plats principaux - 65.00

### Choix de quatre plats principaux - 72.00

- Poulet barbecue
- Saumon grillé au chimichurri
- Filet d'épaule de boeuf, sauce bordelaise
- Hamburger de boeuf servi avec pain Kaiser au sésame et cheddar, condiments de tomates, laitue et oignons rouges
- Brochette de poulet mariné au citron grillé et à la bière blanche de Charlevoix
- Saucisse italienne, choucroute et moutarde
- Côtes levées - Extra par personne de 6.00

Veillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux heures. Des frais de l'ordre de 7\$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service.

Pommes de terre grelots rôties au romarin et à l'ail  
Légumes de saison rôtis

Fromage du Québec accompagnés de fruits secs, raisins et craquelins

Salade de fruits épicés

Brownie

Tarte aux pommes

Gâteau croustillant royal, truffe au chocolat

Verrines assortis

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35

# DÎNER *buffet*

## **LE TEMPS DES SUCRES - 75.00**

Minimum 40 personnes.

Servi en style familial sur la table.

Soupe aux pois à la canadienne (servie individuellement)

Assortiment de pains artisanaux et beurre à l'ail rôti

Pickles de légumes à saveur d'érable et de carvi

Cretons biologiques en petits pots

Salade de chou au miel des Éboulements

Salade de pommes de terre grelots aux cornichons salés, lard fumé et céleri

Salade classique de betteraves assorties, vinaigrette à l'érable

Fromage en grain mariné à l'huile d'olive et érable

### Choix de trois plats principaux :

- Tourtière du Bas-du-Fleuve avec ketchup aux fruits
- Ragoût de cuisses de poulet biologique, oignons doux perlés
- Flanc de porc braisé, sauce gastrique à l'érable
- Bouts de côtes de boeuf désossés braisés à l'érable
- Saumon laqué à l'érable

Veillez noter que tous les buffets sont disponibles pour une période maximale de deux heures. Des frais de l'ordre de 7\$ par personne s'appliqueront par heure supplémentaire de service.

Fèves au lard à l'érable

Légumes-racines rôtis à l'érable

Flanc aux oeufs à l'érable

Pouding chômeur à l'érable

Mini tarte au sucre

Sucre à la crème

Station de tire d'érable animée par le Chef (supplément de 4.00\$).

Café, café décaféiné, thés et tisanes Lot 35.



POUR LES TOUT-PETITS

*Fairmont*  
LE MANOIR RICHELIEU



# DÎNER à L'ASSIETTE

---

## PERLE - MENU À L'ASSIETTE 22.00

### Choix d'une entrée :

- Légumes croquants et sauce maison
- Salade verte, petite tomate et vinaigrette
- Bâtonnets au fromage, sauce au miel
- Crème andalouse et crème fraîche

### Choix d'un plat :

- Mini pizza garnie
- Spaghetti à la bolognaise
- Filet de doré aux amandes, riz basmati, poivrons rôtis
- Filet de saumon grillé, purée de pommes de terre et légumes
- Poulet cordon bleu, riz et brocoli
- Filet de poulet, sauce barbecue et frites

### Choix d'un dessert :

- Jell-O
- Gâteau au chocolat
- Verrine de crème glacée et petits fruits
- Biscuits assortis

## STATION DE BREUVAGES 5.00 L'UNITÉ

Boisson gazeuse (335 ml)

Jus de fruits (300 ml)

Lait ou lait au chocolat

Facturation à la consommation

Pour les enfants de 0 à 12 ans.

Dans cette section, les repas des enfants de 0 à 3 ans sont gratuits. De 4 à 12 ans, les tarifs sont ceux affichés.

Pour les enfants de 4 à 12 ans mangeant dans le menu banquet régulier adulte, le tarif sera réduit de 50 pourcents.

## ROUX - MENU BUFFET 25.00

(Minimum de 10 enfants)

### Choix de deux entrées :

- Soupe aux légumes
- Crème andalouse
- Panier de légumes frais et trempette
- Bâtonnets au fromage, sauce au miel

### Choix de deux plats :

- Filet de poulet, sauce barbecue et frites
- Petite pizza au fromage et pepperoni
- Macaroni au fromage et bacon
- Steak de bœuf, sauce douce au poivre, riz et légumes
- Filet de saumon, beurre blanc à l'aneth, riz et légumes

### Choix de deux desserts :

- Jell-O assortis
- Gâteau au chocolat
- Biscuits assortis
- Pavé aux pommes



FORFAITS MARIAGE

*Fairmont*  
LE MANOIR RICHELIEU

# À DEUX *c'est mieux !*

---

Ce forfait inclus par personne :  
3 bouchées servies lors de la réception

Un dîner trois services servi à l'assiette, soit une entrée froide ou un potage, un plat principal et un dessert.

Si vous désirez offrir un second choix de plat principal, ajoutez 5 \$ par personne. Les quantités de chaque option doivent être connues 30 jours avant votre événement. La sélection de plat doit apparaître sur un marque place devant chaque convive.

Pour transformer votre menu trois services en quatre services, ajoutez simplement une deuxième entrée froide, un potage ou une entrée chaude.





# À DEUX

*c'est mieux !*

## LES ENTRÉES FROIDES

Salade de légumes verts, vinaigrette à la menthe, aneth, estragon et gingembre, copeaux de Tomme d'Elle, émulsion aux herbes et petits pois

Tataki de boeuf aux épices du Manoir et émulsion d'ail noir, oignons marinés, pommes de terre à la truffe et roquette

Chartreuse de Homard, légumes frais et fines herbes

Bonbon de saumon mariné à l'érable, carottes en filaments, chutney de courge aux canneberges et croûton de pain poêlé au chimichurri

## LES ENTRÉES CHAUDES

Acras de morue sur un carpaccio d'ananas (servi tiède), oignon rouge confit au citron vert et salade de maïs et tomates raisons à la menthe

Flanc de porc braisé à la bière de Charlevoix, pommes Granny Smith, purée de panais fumé et crumble de noix

## LES POTAGES

Velouté de panais, brisures de prosciutto et brunoise de pommes

Crème de courge, effiloché de boeuf et crème fraîche

Crème de tomates, mousse au chèvre et huile au basilic



# À DEUX

*c'est mieux !*

---

## LES PLATS PRINCIPAUX

### SUPRÊME DE VOLAILLE FARÇI

Aux canneberges, fromage le Trotteur de la fromagerie St-Fidèle, jus parfumé à la crème de petites poires des Vergers Pedneault, purée de pommes de terre à l'ail confit

78.00 EN TROIS SERVICES  
93.00 EN QUATRE SERVICES

### FILET DE SAUMON CANADIEN

Fromage Deo Gratias et épinards, beurre blanc à la baie de genévrier, mousseline de pommes de terre douces au miel et au thym

78.00 EN TROIS SERVICES  
93.00 EN QUATRE SERVICES

### FILET D'ÉPAULE DE BOEUF

Cuit à basse température, sauce à l'érable et gratin de pommes de terre façon dauphinoise

78.00 EN TROIS SERVICES  
93.00 EN QUATRE SERVICES





**À DEUX**  
*c'est mieux !*

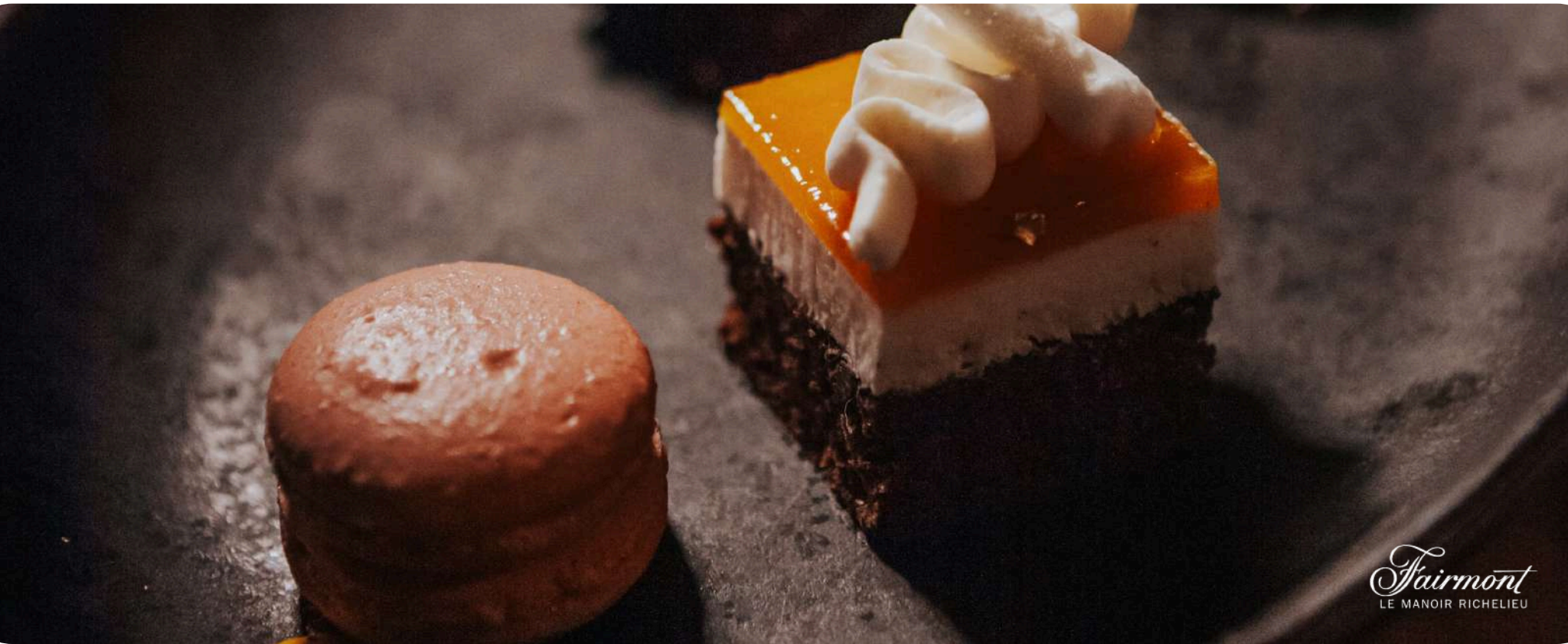
---

## LES DESSERTS

Tatin aux pommes et canneberges,  
sorbet aux canneberges et crémeux  
caramel

Gâteau opéra, glace aux Baileys et  
petits fruits

Dôme de mousse au café, coeur  
fondant à l'orange sur feuillantine,  
nappage brillant au chocolat noir,  
crème chantilly





# FORFAIT

## *gourmand*

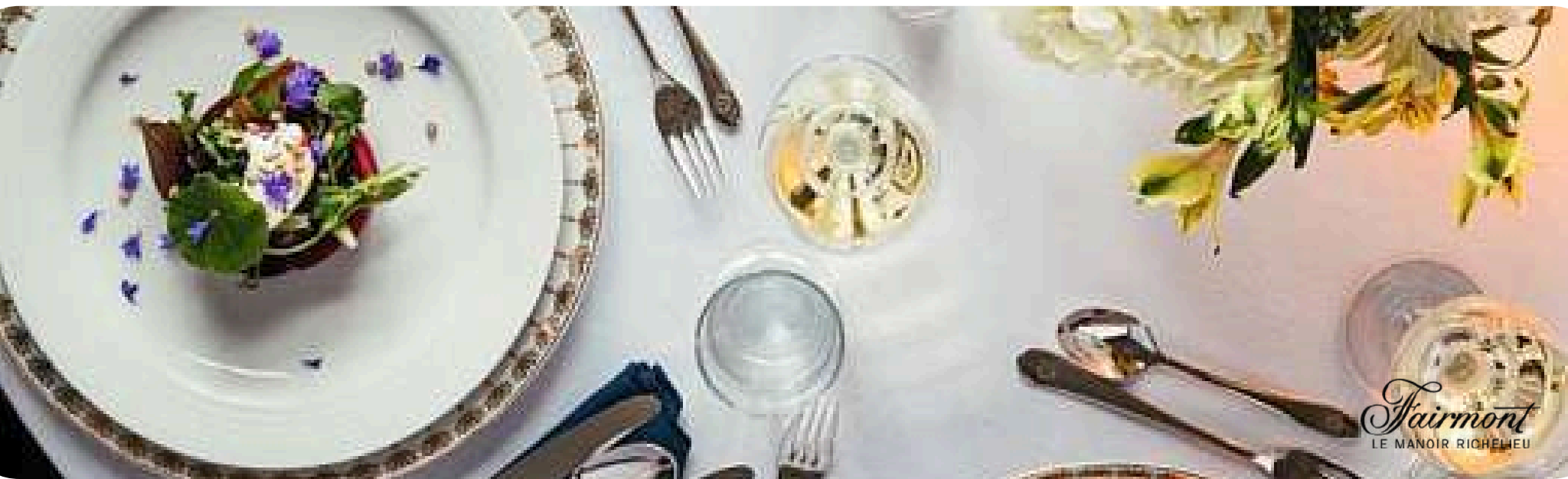
Ce forfait inclus par personne :

3 bouchées servies lors de la réception

Un dîner trois services servi à l'assiette, soit une entrée froide ou un potage, un plat principal et un dessert.

Si vous désirez offrir un second choix de plat principal, ajoutez 5 \$ par personne. Les quantités de chaque option doivent être connues 30 jours avant votre événement. La sélection de plat doit apparaître sur un marque place devant chaque convive.

Pour transformer votre menu trois services en quatre services, ajoutez simplement une deuxième entrée froide, un potage ou une entrée chaude.



# FORFAIT

*gourmand*

## LES ENTRÉES FROIDES

Salade de légumes verts, vinaigrette à la menthe, aneth, estragon et gingembre, copeaux de Tomme d'Elle, émulsion aux herbes et petits pois

Tataki de boeuf aux épices du Manoir et émulsion d'ail noir, oignons marinés, pommes de terre à la truffe et roquette

Chartreuse de Homard, légumes frais et fines herbes

Bonbon de saumon mariné à l'érable, carottes en filaments, chutney de courge aux canneberges et croûton de pain poêlé au chimichurri

## LES ENTRÉES CHAUDES

Acras de morue sur un carpaccio d'ananas (servi tiède), oignon rouge confit au citron vert et salade de maïs et tomates raisons à la menthe

Flanc de porc braisé à la bière de Charlevoix, pommes Granny Smith, purée de panais fumé et crumble de noix

## LES POTAGES

Velouté de panais, brisures de prosciutto et brunoise de pommes

Crème de courge, effiloché de boeuf et crème fraîche

Crème de tomates, mousse au chèvre et huile au basilic





# FORFAIT

## *gourmand*

### LES PLATS PRINCIPAUX

#### **DUO FILET DE BOEUF ET CREVETTES FLAMBÉES AU WHISKY**

Jus corsé au piment Gorria de Charlevoix gratin de pommes de terre façon dauphinoise

95.00 EN TROIS SERVICES  
108.00 EN QUATRE SERVICES

#### **DUO TERRE ET MER**

Médaille de veau, duxelles de champignons au fromage Hercule, sauce au poivre des dunes et filet de truite des Éboulements laqué à l'érable et au soya, mousseline de carottes au thym

95.00 EN TROIS SERVICES  
108.00 EN QUATRE SERVICES

#### **TRILOGIE**

Carré d'agneau en persillade, steak de bœuf aux épices du Manoir, brochette de pétoncles et jus de viande au sirop de bouleau, purée de pommes de terre à l'ail confit

95.00 EN TROIS SERVICES  
108.00 EN QUATRE SERVICES





# FORFAIT

*gourmand*

## LES DESSERTS

Tatin aux pommes et canneberges,  
sorbet aux canneberges et crémeux  
caramel

Gâteau opéra, glace aux Baileys et  
petits fruits

Dôme de mousse au café, coeur  
fondant à l'orange sur feuillantine,  
nappage brillant au chocolat noir,  
crème chantilly



# LES CANAPÉS

## *de mariage*

---

### **GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER**

Riz sauvage soufflé à la coriandre et citronnelle,  
mayonnaise aux algues

### **MAGRET DE CANARD SÉCHÉ**

Mousse au foie gras de la Ferme Basque de  
Charlevoix à l'armagnac sur pain de maïs

### **TARTELETTE AUX POMMES CARAMÉLISÉES**

Et fromage à la crème

### **BONBON DE SAUMON FUMÉ À CHAUD**

Glacé à l'érable, crème légère parfumée au  
mélilot

### **CÉVICHÉ DE PÉTONCLES AU PIMENT GORRIA**

### **TARTARE DE BETTERAVES**

Fromage Hercule et émulsion aux pousses de  
céleri

### **BÛCHETTE DE CHÈVRE**

Citron confit sur un croûton grillé

### **CUBE DE MELON D'EAU GRILLÉ**

Pressé à l'ouzo, feta émietté et prosciutto

### **CARPACCIO DE BOEUF**

Sur Chip won-ton, sauce asiatique et roquette

### **BRUSCHETTA ET BRUNOISE DE CANARD**

Fumé en verrine

### **TAGLIATA D'AGNEAU**

Bocconcini mariné au chimichurri et pétales de  
tomates séchées

### **BLINIS AU SAUMON FUMÉ**

Fromage à la crème au pavot et zeste de citron

# LE GÂTEAU

---

## *de mariage*

Créez votre gâteau !

Choisissez votre gâteau, votre crème, votre garniture, le tout recouvert d'un fondant ou de crème.

Les gâteaux sont destinés aux groupes composés d'un minimum de 15 personnes.  
Le gâteau peut-être servi au moment du dessert ou en soirée. Le prix sera ajusté en fonction.  
Les prix sont établis selon le temps nécessaire à la confection et aux décorations demandées.

A partir de 8\$ par portion en remplacement du dessert prévu dans votre forfait.  
Si vous emportez un gâteau de mariage d'une pâtisserie externe, des frais de 5\$ par personnes s'appliqueront. Les frais seront de 3\$ par personne pour des petits gâteaux cupcake.  
Tous les prix indiqués sont en argent canadien et sont sujets à 13 pourcents de frais de service, 5 pourcents de frais d'administration ainsi que les taxes en vigueur.





# LE GÂTEAU

## *de mariage*

---

### CHOIX D'UN TYPE DE GÂTEAU

GÂTEAU AUX ÉPICES  
GÉNOISE À LA VANILLE  
GÂTEAU AU CHOCOLAT  
GÂTEAU AU CHOCOLAT ET NOISETTE  
GÂTEAU AU CITRON ET PAVOT

### CHOIX D'UNE CRÈME

MASCARPONE FOUETTÉ  
CRÈME AU BEURRE À LA VANILLE  
GANACHE AU CHOCOLAT  
FROMAGE À LA CRÈME FOUETTÉE  
CRÈME À L'ÉRABLE

### CHOIX D'UNE GARNITURE

PETITS FRUITS DES CHAMPS FRAIS  
COMPOTÉE DE BLEUETS  
COMPOTÉE DE FRAISES AU BASILIC  
FINES TRANCHES DE POIRES  
CROQUANT PRALINÉ



# LES BUFFETS

## *de fin de soirées*

---

Un minimum de 25 personnes est requis pour toutes les stations.

Les stations sont mises en place pour une durée de service d'une heure.

Pour le bar à poutine, le bar à Mac'n Cheese et le bar à guédilles, le service du buffet doit être prévu avant 23h00. Si le buffet est servi après 23h00, des frais de 200\$ + taxes s'appliqueront.





# LES BUFFETS

*de fin de soirées*

## **BAR À GUÉDILLES - 15.00**

Trois options : poulet, crevette, végétarienne

Extra : 4\$ pour ajouter salade de homard et crabe

## **TABLE À GRIGNOTINES - 8.00**

Maïs soufflé aromatisé (beurre, caramal salé maison, BBQ, etc), bretzel et chips aux légumes

## **BAR À POUTINES - 13.00**

3 choix de sauces (brune, BBQ, végé) et 3 choix de garnitures (porc effiloché, légumes sautés, saucisses de Charcuterie Charlevoisienne), fromage en grain de la Fromagerie St-Fidèle

## **BAR À MAC'N CHEESE - 13.00**

Sauce aux fromages de Charlevoix; 4 choix de garnitures (porc effiloché, légumes sautés, bacon, saucisses de Charcuterie Charlevoisienne)

## **BAR À BONBONS - 7.00**

Bonbons en gelée, guimauves maison, réglisse, chocolat, etc...

## **TABLE À MIGNARDISES - 15.00**

Assortiment de 5 différentes bouchées de douceurs (ex: macarons, chouquettes, tartelettes, etc...)







BOISSONS

*Fairmont*  
LE MANOIR RICHELIEU

# BARS OUVERTS

## *et bars coupons*

Pour les bars ouverts et les bars coupons, toutes les consommations seront portées au compte global.

Le service de 13 pourcents, les frais d'administrations de 5 pourcents ainsi que les taxes en vigueur seront facturés pour chacune des consommations.

Si les ventes n'excèdent pas 500\$ net par bar, un frais minimum de 200\$ pour les 4 premières heures sera facturé pour couvrir les coûts de mise en place.

Les heures additionnelles seront facturées à 50\$ par heure.



# BAR

*ouvert*

---

## BIÈRE DOMESTIQUE - 8.50

Produits Labatt (Budweiser, Bud Light)

## BIÈRE IMPORTÉE - 10.00

Stella Artois

## BIÈRE DE MICROBRASSERIE - 12.50

Microbrasserie de Charlevoix de Baie-Saint-Paul en bouteille de 500ml

## BOISSON ALCOOLISÉE (PREMIUM) - 12.00

Bacardi (rhum)  
Beefeater (gin)  
Finlandia (vodka)  
Canadian Club (whiskey)  
Jim Beam Rye (whiskey)  
The Famous Grouse (scotch)  
Martini Rosso (vermouth)  
Sauza Hornitos Plata Silver (tequila)

## BOISSON ALCOOLISÉE (SUPER PREMIUM) - 14.00

Bacardi 8 ans (rhum)  
Plymouth (gin)  
Tito's Handmade (vodka)  
Chivas Regal (scotch whiskey)  
JCasamigos Silver (tequila)  
Maker's Mark (bourbon whiskey)  
Martini (vermouth)

## LIQUEUR - 12.00

Baileys  
Amaretto  
Tia Maria  
Crème de menthe  
Cointreau

## VIN MAISON - 13.00

Rouge ou blanc

## BOISSON ALCOOLISÉE (DELUXE) - 16.00

Belvedere (vodka)  
Absolut Elyx (vodka)  
The Botanist (gin)  
Bacardi Gran Reserva 10 ans (rhum)  
Casamigos Silver, Repo ou Anejo (tequila)  
Woodford Reserve (bourbon whiskey)  
Knob Creek Rye (whiskey)  
The Macallan Double Cask 12 ans (scotch whiskey)  
Martini (vermouth)

## SANS ALCOOL - 5.00

Eau pétillante  
Eau de source  
Boisson gazeuse



# BAR *payant*

---

Les clients paient leurs propres consommations.

Les prix sont par consommation et incluent les taxes.

Le pourboire est à la discrétion des invités.

Si les ventes n'excèdent pas 500\$ net par bar, un frais minimal de 200\$ pour les quatre premières heures sera facturé pour couvrir les coûts de mise en place.

Les heures additionnelles seront facturées à 50\$ par heure.



# BAR *payant*

---

## **BIÈRE DOMESTIQUE - 9.00**

Produits Labatt (Budweiser, Bud Light)

## **BIÈRE IMPORTÉE - 12.00**

Stella Artois

## **BIÈRE DE MICROBRASSERIE - 15.00**

Microbrasserie de Charlevoix de Baie-Saint-Paul en bouteille de 500ml

## **BOISSON ALCOOLISÉE (PREMIUM) - 14.00**

Bacardi (rhum)  
Beefeater (gin)  
Finlandia (vodka)  
Canadian Club (whiskey)  
Jim Beam Rye (whiskey)  
The Famous Grouse (scotch)  
Martini Rosso (vermouth)  
Sauza Hornitos Plata Silver (tequila)

## **BOISSON ALCOOLISÉE (SUPER PREMIUM) - 16.00**

Bacardi 8 ans (rhum)  
Plymouth (gin)  
Tito's Handmade (vodka)  
Chivas Regal (scotch whiskey)  
JCasamigos Silver (tequila)  
Maker's Mark (bourbon whiskey)  
Martini (vermouth)

## **LIQUEUR - 14.00**

Baileys  
Amaretto  
Tia Maria  
Crème de menthe  
Cointreau

## **VIN MAISON - 14.00**

Rouge ou blanc

## **BOISSON ALCOOLISÉE (DELUXE) - 18.00**

Belvedere (vodka)  
Absolut Elyx (vodka)  
The Botanist (gin)  
Bacardi Gran Reserva 10 ans (rhum)  
Casamigos Silver, Repo ou Anejo (tequila)  
Woodford Reserve (bourbon whiskey)  
Knob Creek Rye (whiskey)  
The Macallan Double Cask 12 ans (scotch whiskey)  
Martini (vermouth)

## **SANS ALCOOL - 6.00**

Eau pétillante  
Eau de source  
Boisson gazeuse

# **BAR** *divers*

---

**PUNCH AUX FRUITS - METHODE  
CHAMPENOISE - 12.00**

**PUNCH AUX FRUITS À BASE DE BOISSON  
ALCOOLISÉE - 11.00**

Au choix :

- rhum
- gin
- vodka

**PUNCH AUX FRUITS - SANGRIA - 13.00**

**PUNCH AUX FRUITS SANS ALCOOL - 7.00**

**KIR CLASSIQUE - 16.00**

Vin blanc et crème de cassis

**KIR ROYAL - 19.00**

Mousseux et crème de cassis

**KIR CHARLEVOISIEN - 17.00**

Mousseux et crème de petites poires des  
Vergers Pedneault

**MIMOSA - 12.00**

**CAFÉ SPÉCIAUX - 12.00**

**REDBULL - 8.00**

**VERRES VARIÉS - 14.00 LA DOUZAINE**

**PRÉPOSÉ AU BAR - 50.00**

Taux horaire (minimum 4heures)

**GLACE - 15.00**

**BAR SEC**

Mise en place d'un bar sec incluant verres  
variés, condiments (cerises, limes, citrons,  
olives), pailles, serviettes et glace.

25 personnes et moins - 90.00

26 à 50 personnes - 140.00

51 à 75 personnes - 180.00

76 personnes et plus - Extra 4.00 par  
personne additionnelle



# CARTE

---

*des vins*

## VIN BLANC

Vin blanc maison  
49.00

Château Pech-Celeyran, Ombline Blanche,  
Languedoc, France  
52.00

Il Viccolo Rossetti, Chardonnay et Trebbiano,  
Toscane, Italie  
55.00

Geografico, Pinot Grigio delle Venezie, Venetie,  
Italie  
57.00

Château Saint-Nabor, Cuvée exclusive blanche,  
Rhône, France  
57.00

Round Hill, Winery, Chardonnay, Monterey,  
Californie, États-Unis  
64.00

Vincent Lacour, Blanc de Tourane, Loire, France  
64.00

Weingut Karl May, Riesling Trocken, Rhein,  
Allemagne  
68.00

Domaine Ellevin, Petit Chablis Bourgogne,  
France  
83.00

# CARTE

---

*des vins*

## VIN ROUGE

Vin rouge maison  
49.00

Château Pech-Celeyran, Omblin rouge,  
Languedoc, France  
52.00

Geografico, Pinot Grigio delle Venezie, Venetie,  
Italie  
57.00

Château Saint-Nabor, Cuvée exclusive rouge,  
Rhône, France  
57.00

Ai Casoni, Chianti Colli, Senesi, Toscane, Italie  
58.00

Round Hill Winery, Cabernet Sauvignon Central,  
Californie, États-Unis  
58.00

Azienda Corte Aleardi, Corvina Della Valpolicella,  
Venetie, Italie  
58.00

Château Camplazens, Syrah, Languedoc, France  
61.00

Weingut Karl May, Pinot Noir Trocken, Rhein,  
Allemagne  
68.00

Château Saint Valentin, Saint Emilion Grand Cru,  
Bordeaux, France  
96.00

# CARTE

---

## *des vins*

### CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

Proseco Ruffino, Italie  
60.00

Ruffino Sparkling Rosé, Italie  
60.00

Domaine Chandon, Réserve, Brut, États-Unis  
90.00

Moët & Chandon, Impérial, Brut, Champagne,  
France  
175.00

### VIN ROSÉ

Domaine de Mougère, Le Pèlerin Rosé,  
Languedoc, France  
51.00

### VINS LIQUOREUX, CIDRES ET PORTO

Cidre de glace, Le Glacier Verger Pedneault, Isle-  
Aux-Coudres, Charlevoix  
66.00

Cidre de glace, Réserve 1859, Domaine Pinnacle,  
Frelighsburg  
125.00

Fado, Domaine du Ridge, Québec  
60.00

Porto Offley, Baron de Forreter  
180.00



# CARTE

---

*des vins*

## BOISSONS SANS ALCOOL

Moût de pomme, Vergers Pednault, Isle-Aux-Coudres  
28.00

Muscat, Natureo, Torres, Espagne  
31.00

Syrah, Natureo, Torres, Espagne  
33.00

## EAU MINÉRALE

Eska, Eau de source, Québec  
9.00

Eska, Eau gazeuse, Québec  
9.00

# CONDITIONS

---

## *générales*

### **ALLERGIES**

La liste doit nous parvenir par écrit au moins 72 heures ouvrables avant l'événement

### **GARANTIE**

Par écrit, avant midi, au moins 3 jours ouvrables avant chaque fonction de nourriture. Il est essentiel que nous recevions la garantie du nombre de couverts, tel que spécifié sur les bons de commande. Advenant que nous n'en ayons pas été avisés dans le délai prévu, le nombre initial apparaissant sur le bon de commande tiendra lieu de garantie. L'hôtel ne pourra être tenu responsable de servir un nombre excédentaire de convives supérieur à 5 % de la garantie, et ce jusqu'à concurrence de 20 convives.

### **TAXES ET SURCHARGES**

13% de frais de service et 5% de frais d'administration seront automatiquement ajoutés au prix de nourriture et boissons. Les taxes fédérale de 5% et provinciale de 9,975% seront calculées après les frais de service et administration sur lesquelles elles s'appliquent également.

### **AUDIO-VISUEL**

Toute demande peut être communiquée à notre fournisseur Encore. Les frais encourus pourront être portés directement à votre note collective. Veuillez noter que Encore détient l'exclusivité pour l'accrochage.

### **FRAIS DE MAIN-D'OEUVRE**

BAR OUVERT & BAR PAYANT: les services d'un barman sont offerts gratuitement pour une période de 4 heures si les ventes atteignent ou dépassent 500\$ net par bar. Si le minimum n'est pas atteint des frais de main d'œuvre de 200\$ s'appliquent par bar. Si plus de 4 heures sont requises, des frais de 50\$ de l'heure s'appliqueront par bar.

### **SÉCURITÉ**

Fairmont Le Manoir Richelieu n'assume aucune responsabilité à la perte ou au dommage de matériel dans les salles de réunion. L'hôtel se réserve le droit d'inspecter et de contrôler toute fonction et installation de réunion, congrès et banquet tenus sur sa propriété. La compagnie ou la personne en charge de toute fonction est responsable des dommages causés à la propriété de l'hôtel et des frais pouvant en résulter. En conséquence, l'utilisation de vis, clous, agrafes, colle, etc., est strictement interdite

### **SOCAN ET RÉ:SONNE**

Des frais de droits d'auteur s'appliquent chaque fois que de la musique est diffusée dans un salon, que ce soit par un orchestre, un(e) musicien(ne) seul(e) ou un(e) disc jockey. Ces frais sont basés sur la capacité de la salle et sont sujets aux taxes applicables.