



VOTRE GRAND JOUR
COMpte BEAUCOUP POUR NOUS



DÉTAILS DE NOTRE FORFAIT MARIAGE HIVERNAL

NOTRE FORFAIT INCLUT :

- Un service de consommations aux saveurs estivales pendant le cocktail
- Un verre de cidre mousseux par personne pour le toast des mariés
- Deux verres de vin maison par personne
- Une sculpture de glace personnalisée
- Un menu d'inspiration nordique
- Un service « gants blancs » pendant le cocktail et le souper
- Une collation de fin de soirée aromatique autour du feu
- La coupe du gâteau de mariage et service style buffet pendant la soirée incluant une station de café
- Couvre-chaises (5 couleurs disponibles)
- Serviettes de table et nappes en satin (5 couleurs disponibles)
- Un microphone et un lutrin pour les discours
- Un écran et un projecteur pour le diaporama des mariés
- Un suite junior pour les nouveaux mariés, y compris une bouteille de vin mousseux et des truffes
- Un petit-déjeuner au lit pour les nouveaux mariés
- Randonnée en calèche pour les mariés le lendemain du mariage
- Des tarifs spéciaux pour les chambres d'hôtel de vos invités
- L'accès à la belle propriété du Hilton Lac-Leamy pour vos photos de mariage
- Un stationnement extérieur
- Des tarifs spéciaux au luxueux spa Amerispa (voir documentation ci-jointe)

- Tous les plats principaux sont servis avec légumes de saison, pommes de terre au choix du chef et assortiment de pains servi avec beurre.
- Disponible de décembre à mars

BAISER GIVRÉ

Potage de céleri-rave au canard confit

ou

Bisque de homard

ou

Crème de poireaux

Gravlax avec déclinaison de vodka et de betteraves

ou

Salade verte avec rosette de prosciutto et pain aux olives

ou

Feuilleté de canard confit et tombée de champignons shiitakes avec sauce au pinot noir

Granité au cidre de glace

Saumon farci au crabe des neiges, légumes croquants et riz aux fines herbes

ou

Poitrine de volaille farcie aux champignons sauvages, jus de volaille corsé,
pommes de terre en purée au fromage Le Cendrillon

ou

Contre-filet de bœuf cuisson basse température, purée de pommes de terre à l'ail doux

ou

Contre-filet de veau en cuisson lente et joue de veau braisée, risotto aux échalotes
et aux asperges, et sauce au romarin

Douceur givrée au parfum d'hiver

Panna cotta, cube de pain d'épice, et émulsion de mandarine et de sauce au chocolat

ou

Gâteau au fromage et aux fruits de la passion
(gâteau au fromage, fruits frais givrés servis avec mousse de fruits de la passion)

ou

Comptoir à sucreries

Fontaine de chocolat blanc et à l'érable, plateau de fruits frais,
assortiment de gâteaux-sucettes et guimauves maison

COLLATION DE FIN DE SOIRÉE AROMATIQUE AUTOUR DU FEU

Cocktail chaud au cidre de pomme, à la cannelle et au zeste d'orange

Cube de vin chaud gélifié

Barbe à papa maison au parfum d'anis servie sur petit cône croustillant

Station de guimauves rôties, de crumble, de noix caramélisées et de chocolat chaud épicé

Glace minute à l'érable et au piment fort à l'azote liquide préparée par le chef devant vos invités

Café, café décaféiné et sélection de thés

105,95\$ par personne
140,10\$ incluant les taxes et les frais de service

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

GARANTIE MINIMALE

Veillez noter que les forfaits sont offerts pour les groupes de 75 personnes ou plus.

Pour les groupes de 30 à 75 personnes, des frais additionnels de 10 \$ par personne s'appliquent et la chambre offerte à titre gracieux aux nouveaux mariés n'est pas incluse.

CHOIX DE MENU

Le Hilton Lac-Leamy est le fournisseur exclusif de nourriture et de boissons. Une exception est faite pour le gâteau de mariage. Si vous le souhaitez, notre chef pâtissier se fera un plaisir de créer votre gâteau de mariage selon vos préférences.

Le choix de votre menu et les détails de votre événement doivent être confirmés auprès de la personne coordonnatrice des banquets deux mois avant la tenue de votre mariage. Les prix sont indiqués sous réserves de modifications et n'incluent pas les taxes ni les frais de service.

C'est avec plaisir que nous préparons des menus adaptés aux diverses restrictions diététiques de vos invités (menu végétarien, allergies alimentaires, etc.). Si ce service est requis, veuillez en aviser notre personnel au moins deux semaines avant votre événement.

Veillez prendre note qu'il est interdit d'apporter vos plats et vos consommations à l'extérieur de l'hôtel.

DÉCORS, MUSIQUE ET ARRANGEMENTS FLORAUX

Notre personnel se fera un plaisir de vous assister en vous recommandant nos fournisseurs privilégiés.

STATIONNEMENT

Le stationnement extérieur pour vos invités est gratuit. Il y a des frais additionnels pour le service de voiturier.

SESSIONS DE PHOTOS

Les endroits publics du Hilton Lac-Leamy sont accessibles pour vos sessions de photos de mariage si votre événement a lieu à l'hôtel sans frais additionnels.

Des frais de 300 \$ s'appliquent pour les photos de mariage prises à l'hôtel pour les personnes ne séjournant pas ou n'ayant pas leur réception de mariage au Hilton Lac-Leamy.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

FRAIS ADDITIONNELS

Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique (SOCAN) : des frais s'appliquent pour tous les événements où il y a de la musique. Ces frais varient selon le type d'événement et la dimension de la salle. Notre personnel vous avisera du montant exigé.

Ré:Sonne est la société canadienne à but non lucratif dédié à obtenir une rémunération juste et équitable pour les artistes-interprètes et producteurs de disques pour leurs droits d'exécution. Au nom de ses membres, représentant des milliers d'artistes-interprètes et de producteurs de disques, Ré:Sonne émet des licences pour l'exécution publique de la musique enregistrée, la diffusion et les nouveaux médias.

Ré:Sonne est également membre de la Société canadienne de perception de la copie privée, créée pour la perception des redevances de la copie privée auprès des manufacturiers et importateurs de supports audio vierges.

Des frais additionnels s'appliquent pour les montages d'éclairage spéciaux, montages de DJ et orchestres, exigeant des besoins en électricité.

Des frais additionnels s'appliquent pour les montage audiovisuels, écran, projecteur, etc.

Des frais minimaux d'entretien de 250 \$ s'appliquent pour l'utilisation de confettis, de pétales de soie, de brillants, etc.

Si les ventes du bar (payant ou ouvert) sont inférieures à 400 \$, des frais de main d'œuvre de 150 \$ par bar seront ajoutés à la facture finale.

Des frais additionnels peuvent s'appliquer pour toute demande hors des services habituels des banquet, y compris la distribution de cartes de nom pour les invités, menus, cadeaux, etc.

DIVERS

En conformité avec les règlements provincial et municipal, toutes les portes de sortie des salles de banquet doivent demeurer accessibles en tout temps.

Nous vous remettons le guide de planification du Hilton Lac-Leamy pour vous assister avec l'organisation de votre événement et les petits détails de votre journée spéciale.

Le service de boissons alcoolisées est permis jusqu'à 2 h en conformité avec les lois provinciales du Québec. La salle de banquet doit être libérée à 2 h 30 sans faute.

Aucune musique forte (ex. : orchestre, DJ, chanteurs) n'est permise avant 21 h par respect pour les autres clients du centre de conférences. Une musique douce est toutefois permise avant cette heure.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

DÉPÔTS ET FACTURATION

Un dépôt non remboursable de 1000 \$ est requis pour confirmer un événement. Un autre dépôt de 50 % du montant estimé sur le contrat banquet est requis deux mois avant l'événement. Le reste est payable 10 jours ouvrables avant l'événement et est basé sur l'estimation finale.

Veuillez prendre note que le paiement final est payable par carte de crédit ou par chèque certifié. Le client est personnellement responsable du paiement au complet des dépôts et des factures, à moins d'une entente écrite entre le client et le Hilton Lac-Leamy confirmant d'autres arrangements.

ANNULATION

En cas d'annulation par le client, six mois ou plus avant la date de l'événement, l'hôtel conservera le dépôt initial du client à titre de dommages-intérêts.

En cas d'annulation par le client, de deux à six mois avant la date de l'événement, l'hôtel conservera le dépôt du client, et le client devra payer 25 % de l'estimation du revenu de nourriture et de boissons.

En cas d'annulation par le client, de sept jours à deux mois avant la date de l'événement, l'hôtel conservera le dépôt du client, et le client devra payer à l'hôtel 50 % de l'estimation du revenu de nourriture et de boissons.

En cas d'annulation par le client dans les sept jours précédant l'événement, l'hôtel conservera le dépôt du client, et le client devra payer à l'hôtel 100 % de l'estimation du revenu de nourriture et de boisson.

Le calcul de nourriture et boissons sera basé sur un montant de 85,00 \$ par personne.



Le prestigieux prix Conrad Hilton (Connie) pour le meilleur rendement global en Amérique du Nord, dans la catégorie Hôtel d'affaires, a été remporté quatre fois par le Hilton Lac-Leamy depuis son ouverture en 2001 (2002, 2004, 2005 et 2006). Le Hilton Lac-Leamy s'est vu attribuer des notes exceptionnelles pour la loyauté et la satisfaction de sa clientèle ainsi que pour la qualité de son service et de ses installations.

C'est la première fois dans l'histoire de la chaîne Hilton qu'un même hôtel remporte ce prestigieux prix trois années consécutives. Le Hilton Lac-Leamy se distingue ainsi une fois de plus des 240 propriétés de la chaîne Hilton à travers le Canada, les États-Unis et le Mexique.

De plus, le Hilton Lac-Leamy a remporté un prix pour la Meilleure Expérience Globale de restauration (2006 à 2008) ainsi que celui pour le meilleur restaurant de la chaîne Hilton en Amérique du Nord (2006).

hiltonlacleamy.com
819.790.6444

HILTON LAC-LEAMY
3, boulevard du Casino, Gatineau (Québec) J8Y 6X4
banquets@hiltonlacleamy.com

