



VOTRE GRAND JOUR
COMpte BEAUCOUP POUR NOUS





AUX FUTURS ÉPOUX

Toute l'équipe du Hilton Lac-Leamy vous félicite pour vos fiançailles. C'est une période très excitante, et c'est avec grand plaisir que nous créerons et personnaliserons avec vous votre journée de rêve. Notre équipe de professionnels est à votre entière disposition pour vous guider et vous assister dans la planification de cette journée si importante. Nous sommes très fiers de nos réalisations et heureux de vous offrir une vaste sélection de menus. Que vous planifiez un déjeuner familial intime ou une soirée grandiose, nous serons à la hauteur de vos attentes. Notre équipe vous aidera à planifier l'un des événements les plus importants de votre vie. Nous pouvons vous accompagner du souper de répétition au brunch familial le lendemain de l'événement.

Veillez communiquer avec notre service des banquets, par téléphone au **819 790-6471** ou par courriel à **banquets@hiltonlacleamy.com**, si vous êtes intéressés à recevoir plus d'information ou pour connaître les disponibilités. Nous vous invitons également à consulter notre site web à l'adresse **hiltonlacleamy.com** pour une visite virtuelle et pour découvrir nos salles de banquet et notre magnifique hôtel.



NOS MENUS MARIAGE



DÉTAILS DE NOS FORFAITS MARIAGE

TOUS NOS FORFAITS INCLUENT :

- Un service de punch aux fruits pendant le cocktail
- Un verre de vin mousseux par personne pour le toast des mariés
- Deux verres de vin maison par personne
- Des couvre-chaises (choix de cinq couleurs)
- Des serviettes de table et des nappes en satin (choix de cinq couleurs)
- La coupe du gâteau de mariage et un service de style buffet pendant la soirée, y compris une station de café
- Un écran et un projecteur pour le diaporama des mariés
- Un microphone et un lutrin pour les discours
- Une chambre de luxe pour les nouveaux mariés, y compris une bouteille de vin mousseux et des truffes
- Un petit-déjeuner pour les nouveaux mariés
- Des tarifs spéciaux pour les chambres d'hôtel de vos invités
- Un accès à la belle propriété du Hilton Lac-Leamy pour vos photos de mariage
- Un stationnement extérieur
- Des tarifs spéciaux au luxueux spa Amerispa

COUP DE FOUORE

POTAGES (1 choix) :

Crème de betteraves avec crème sure, miel et thym frais
Crème de champignons, écume à la truffe
Crème de courge musquée parfumée à l'érable, nuage monté à la crème fraîche

ENTRÉES (1 choix) :

Minipaires farcies au fromage et aux noix torréfiées, bouquet de fines laitues,
vinaigrette crémeuse au porto blanc
Tartare de saumon frais et fumé, à la fraise, au litchi et au basilic
Salade de jeunes épinards avec ananas confits et pacanes épicées,
vinaigrette au citron et au fromage de chèvre frais
Salade de saison, vinaigrette à l'huile d'olive, au citron et à la ciboulette

PLATS PRINCIPAUX (1 choix) :

Pavé de contre-filet saisi, compote d'oignons, gratiné au cheddar fort,
sauce aux champignons
Blanc de volaille farci au brie, aux framboises et au basilic,
sauce aux échalotes et au Chambord
Pavé de truite saumonée noirci, beignet de crabe et de maïs, beurre blanc épicé

DESSERTS (1 choix) :

Bombe glacée à la fraise et au citron
Tarte au sirop d'érable, chantilly au Baileys
Crème bavaroise à la vanille, caramel au beurre salé
Tarte au chocolat, chantilly au mascarpone et à la vanille
Gâteau au fromage blanc et aux fruits de saison

Café, café décaféiné et sélection de thés

89,95\$ par personne
116,99\$ incluant les taxes et les frais de service

DOUX BAISERS

POTAGES (1 choix) :

Crème de betteraves avec crème sure, miel et thym frais
Crème d'asperges au fromage de chèvre frais
Crème d'oignons et de pommes, pancetta rôtie, brie
Bouillon de volaille au gingembre garni de crevettes, de pétoncles,
de palourdes et de citronnelle

ENTRÉES (1 choix) :

Mi-cuit de saumon, crème aigrelette aux échalotes, compote de tomates au balsamique
Cannelloni de veau, sauté de champignons, sauce ivoire
Tataki de thon blanc mariné au soya et à l'érable, courge confite au balsamique blanc
Médaille de saumon en croûte de pistaches, sauce au beurre blanc

PLATS PRINCIPAUX (1 choix) :

Blanc de volaille grillé, sauce crémeuse au Jack Daniel's et au poivre vert
Dos de saumon rôti bardé de pancetta, tagliatelles aux courgettes et aux oignons rouges,
sauce bisque
Pavé de contre-filet saisi, compote d'oignons, gratiné au cheddar fort, sauce aux champignons
Napoléon de porc épicé et de brie, effiloché de pleurotes et d'oignons verts,
sauce demi-glace au beurre doux, au miel et au cari rouge

DESSERTS (1 choix) :

Barre de mousses à l'ananas, à la noix de coco et à la liqueur de Soho
Crème brûlée avec fruits de saison et suprême au rhum Saint James
Inspiration chocolatée avec compote de fruits saisonniers
Millefeuille, crème anglaise, sauce au chocolat

Café, café décaféiné et sélection de thés

103,95\$ par personne
135,57\$ incluant les taxes et les frais de service

PLAISIRS GOURMANDS

Variété de canapés froids et chauds, au choix du chef
(3 par personne), servis sur des plateaux d'argent

POTAGES (1 choix) :

Chaudrée de palourdes, nuage de crème fraîche fouettée à l'anis étoilé
Chaudrée aux petits légumes et aux crevettes nordiques, crème aigrelette au citron vert
Crème d'oignons et de pommes, pancetta rôtie, brie
Crème d'asperges au fromage de chèvre frais

ENTRÉES (1 choix) :

Tian de thon blanc mi-cuit et de homard parfumé à la coriandre, émulsion à la mangue épicée
Crémeux de faisán confit au mascarpone et aux asperges, mousse de champignons,
tuile croustillante aux noisettes, vinaigrette crémeuse à l'huile de truffe
Crevettes sautées à l'ail doux, juliennes de légumes au cari rouge
Millefeuille de canard confit, tombée d'épinards et de shiitakes, sauce au porto

PLATS PRINCIPAUX :

(Le choix des plats principaux se fait en salle (maximum de 200 personnes))

Filet de bœuf mariné puis grillé, sauce forestière
Blanc de volaille farci au brie, aux framboises et au basilic,
sauce aux échalotes et au Chambord
Pavé de truite saumonée noirci, beignet de crabe et de maïs, beurre blanc épicé

DESSERTS (1 choix) :

Barre de mousseux à l'ananas, à la noix de coco et à la liqueur de Soho
Soupe à la vanille, brownie aux pacanes, crème au chocolat
Petit pot à l'érable et au Sortilège, gelée de bleuet

Café, café décaféiné et sélection de thés

120,95\$ par personne
157,55\$ incluant les taxes et les frais de service

Ce menu inclut un surclassement pour une suite junior pour les mariés ainsi que le service
Sommelier des bulles — L'Éveil des sens pour deux qui comprend un bain moussant,
une fondue au chocolat, piccolo de vin mousseux et accessoires de bain.

RÉCOLTE DES AMOUREUX

Assortiment de canapés froids et chauds, au choix du chef
(3 par personne)

POTAGES (1 choix) :

Crème de betteraves avec crème sure, miel et thym frais
Crème d'asperges au fromage de chèvre frais
Crème d'oignons et de pommes, pancetta rôtie, brie
Bouillon de volaille au gingembre garni de crevettes, de pétoncles,
de palourdes et de citronnelle
Chaudrée de palourdes, nuage de crème fraîche fouettée à l'anis étoilé

ENTRÉES (1 choix) :

Terrine de canard confit, chutney de pommes caramélisées
Bouts de côtes de bœuf braisés au rhum Appleton, purée de céleri-rave et de panais
Tartare de saumon frais et fumé, à la fraise, au litchi et au basilic
Cromesquis de crabe et de fromage à la crème, salsa de poivrons rôtis au basilic

PLATS PRINCIPAUX (1 choix) :

Filet de bœuf mariné puis grillé, crevette géante rôtie à l'ail, sauce au poivre
Pavé de saumon, pétoncle rôti, brandade de morue et de crevettes noircies,
sauce au chardonnay
Blanc de volaille farci au brie, aux framboises et au basilic,
sauce aux échalotes et au Chambord
Médaille de veau rôti, sauté d'artichauts et de tomates concassées, jus de veau au marsala

DESSERTS (1 choix) :

Dôme au chocolat Manjari, mousse au Jivara Lactée, croustillant praliné
Tiramisu revampé, gelée de café, chantilly à la vanille
Barre intense au Gianduja, sabayon à l'abricot

Café, café décaféiné et sélection de thés

129,95\$ par personne
169,45\$ incluant les taxes et les frais de service

Ce menu inclut un surclassement pour une suite junior pour les mariés ainsi que le service
Sommelier des bulles — L'Éveil des sens pour deux qui comprend un bain moussant,
une fondue au chocolat, piccolo de vin mousseux et accessoires de bain.

LUNE DE MIEL

Assortiment de canapés froids et chauds, au choix du chef
(3 par personne)

ENTRÉES FROIDES (1 choix) :

Tataki de thon blanc mariné au soya et à l'érable, courge confite au balsamique blanc
Terrine de foie gras, marmelade à l'orange, caramel au Grand Marnier, pain brioché grillé
Tian de thon blanc mi-cuit et de homard parfumé à la coriandre, émulsion à la mangue épicée
Crèmeux de faisan confit au mascarpone et aux asperges, mousse de champignons,
tuile croustillante aux noisettes, vinaigrette crémeuse à l'huile de truffe

ENTRÉES CHAUDES (1 choix) :

Crème brûlée au foie gras et aux champignons
Gratin de fruits de mer, salsa de papaye verte croquante au citron vert
Noix de ris de veau laqué au miel et au gingembre, crevette rôtie, risotto aux fines herbes,
crème aigrette épicée, purée de céleri-branche
Bouts de côtes de bœuf braisés au rhum Appleton, purée de céleri-rave et de panais
Cromesquis de crabe et de fromage à la crème, salsa de poivrons rôtis au basilic

ENTRE-DEUX (1 choix) :

Granité à l'orange sanguine et au poivre long
Granité à la menthe et au citron vert
Granité au pamplemousse et à la vodka
Vin chaud aux épices
Infusion au gingembre, au citron vert et à la citronnelle

Ce menu inclut un surclassement pour une suite junior pour les mariés ainsi que le service
Sommelier des bulles — L'Éveil des sens pour deux qui comprend un bain moussant,
une fondue au chocolat, piccolo de vin mousseux et des accessoires de bain.

De plus, la célébration de votre premier anniversaire de mariage au Hilton Lac-Leamy
dans une suite junior pour deux personnes vous est offerte gracieusement.

LUNE DE MIEL (SUITE)

PLATS PRINCIPAUX (1 choix) :

Filet de bœuf mariné et grillé, crevette géante rôtie à l'ail, sauce au poivre
Filet de bœuf mariné et grillé, flanc de porcelet braisé lentement, sauce au foie gras
Magret de canard et son Parmentier de cuisse confite, chutney de griottes,
sauce au chocolat noir
Pavé de saumon, pétoncle rôti, brandade de morue et de crevette noircie, sauce au chardonnay
Demi-carré d'agneau en croûte de moutarde, d'ail doux et de romarin,
jus de viande parfumé au raifort

PRÉDESSERTS (1 choix) :

Financier à la noix de coco, tartare à l'ananas
Tartelette au champagne et aux framboises
Verrine de baba au Sortilège
Parfait glacé aux fraises et au citron, pain de Gênes au rhum

DESSERTS (1 choix) :

Barre de mousseux à l'ananas, à la noix de coco et à la liqueur de Soho
Cube suprême à la pêche blanche, coulis aux framboises
Petit pot à l'érable et au Sortilège, gelée de bleuet
Gâteau au fromage deux façons
Tiramisu revampé, gelée de café, chantilly à la vanille
Gâteau aux bananes et aux fraises, coulis de Limoncello
Palet aux poires et aux arachides, gelée de sirop d'érable

169,00\$ par personne
220,91\$ incluant les taxes et les frais de service

Ce menu inclut un surclassement pour une suite junior pour les mariés ainsi que le service
Sommelier des bulles — L'Éveil des sens pour deux qui comprend un bain moussant,
une fondue au chocolat, piccolo de vin mousseux et des accessoires de bain.

De plus, la célébration de votre premier anniversaire de mariage au Hilton Lac-Leamy
dans une suite junior pour deux personnes vous est offerte gracieusement.

BUFFET FESTINS DES AMANTS

TOUTES LES OPTIONS INCLUENT :

Potage du marché
Plateau d'antipasto
Crudités et trempette
Trilogie de saumon : fumé, mariné, tataki à l'érable
Plateau de fromages
Poitrine de poulet marinée, mayonnaise au chipotle
Mesclun de fines laitues, vinaigrette au cidre de pomme
Salade César
Salade de légumes croquants, vinaigrette aux poivrons doux
Salade de pommes de terre à la ciboulette
Salade de tomates et de bocconcini, émulsion crémeuse au basilic et aux tomates séchées

VOTRE CHOIX D'OPTION 1, 2 OU 3 (*page suivante*)

DESSERTS :

Plateau de fruits de la saison tranchés
Tartes assorties
Gâteau au chocolat
Financiers, madeleines, guimauves
Crème caramel
Crème bavaroise à la vanille, caramel au beurre salé
Assortiment de verrines

Café, café décaféiné et sélection de thés

BUFFET FESTINS DES AMANTS (SUITE)

OPTION N° 1

Blanc de volaille grillé, sauce aigre-douce épicée
Lasagne à la viande et aux tomates concassées
Longe d'aiglefin, étuvée de moules et de poireaux, sauce au vin blanc
Jardinière de légumes au beurre doux
Riz basmati aux petits légumes
Gratin de pommes de terre Yukon Gold et de patates douces

OPTION N° 2

Contre-filet de bœuf, flanc de porc braisé, fricassée d'oignons et de champignons,
sauce au poivre
Filet de truite saumonée grillé, brisures de pétoncles et de crevettes à la coriandre,
sauce bisque
Manicottis gratinés, sauce rosée
Ratatouille
Pommes de terre Yukon Gold caramélisées
Risotto crémeux aux légumes

OPTION N° 3

Filet de saumon grillé, fenouil braisé, beurre blanc au pastis
Cuisse de canard confit, fricassée de pêches et de lardons,
sauce à la vanille et à l'érable
Tortellinis à la sauce ivoire avec jambon et champignons
Haricots verts au beurre noisette et aux amandes rôties
Riz aux petits légumes
Pommes de terre grelots rôties aux fines herbes et à l'ail confit

95,95\$ par personne
124,71\$ incluant les taxes et les frais de service

MENU ENFANTS

LE CIRQUE

Crudités et trempette
Doigts de poulet, sauce aux prunes, pommes de terre frites
Mousse au chocolat
Lait, lait au chocolat, jus de fruits ou boisson gazeuse

21,00\$ par enfant
27,76\$ incluant taxes et frais de service

LES PIRATES

Crudités et trempette
Mini hambourgeois au fromage, pommes de terre frites
Crème glacée à la vanille, biscuit
Lait, lait au chocolat, jus de fruits ou boisson gazeuse

21,00\$ par enfant
27,76\$ incluant taxes et frais de service

LES MARIONNETTES

Crudités et trempette
Macaronis au fromage cheddar
Gâteau au chocolat glacé
Lait, lait au chocolat, jus de fruits ou boisson gazeuse

21,00\$ par enfant
27,76\$ incluant les taxes et les frais de service

Les menus mentionnés ci-dessus sont offerts aux enfants de 12 ans ou moins.
Les enfants âgés de moins de 4 ans reçoivent leurs repas à titre gracieux.
Si le menu des adultes est sélectionné au lieu du menu pour enfants, le prix sera réduit de 50 %.
Tous les enfants recevront des crayons et une feuille à colorier.
Quelques chaises hautes et sièges d'appoint sont disponibles.

RÉCEPTION ET BUFFET DE SOIRÉE

LE PRÉLUDE

Canapés au choix du chef (6 par personne)

Sandwichs assortis (2 par personne)

Crudités et trempette aux poivrons rouges

21,95\$ par personne

CANAPÉS FROIDS

Aiguillettes de canard fumé, chutney aux canneberges

Brioche, mousse de foie gras au porto

Bruschetta aux tomates et au basilic

Carpaccio de bœuf aux tomates séchées

Croûton de la boulangerie Boulart garni de rillettes de canard de Canards du Lac Brome

Crèmeux de volaille confite au mascarpone, rouelle d'asperges

Gougère, tartare de saumon frais et fumé, crème aigrelette au tobiko

Médaille de homard sur concombre

Pain aux noix, foie gras poêlé, gelée au cidre de pomme

Pain baguette, tartare de bœuf

Pain croquant, bocconcini, tomate confite aux fines herbes

Pain pumpernickel, saumon fumé maison

Palourde Bloody César servie dans un verre à liqueur

Roulade de prosciutto au fromage bleu

Roulade de prosciutto aux figues

Roulade de tortilla à la porchetta, confiture d'oignons, fromage à la crème

Tomate cerise farcie de crabe

33,50\$ la douzaine

(Maximum de 5 sélections de canapés froids et minimum de 2 douzaines par sélection.)

CANAPÉS FROIDS AU CHOIX DU CHEF

33,50\$ la douzaine

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service.

RÉCEPTION ET BUFFET DE SOIRÉE (SUITE)

CANAPÉS CHAUDS

Aile de poulet croustillante
Brochette de bœuf à la coréenne
Brochette de poulet et d'ananas teriyaki
Croustade d'aubergines, de pignons grillés et de gorgonzola
Crevette tempura
Croquette de crabe du Maryland
Bonbon d'agneau à la fleur d'ail
Croustillant d'escargot à la crème d'ail
Tarte fine au chèvre, noisettes et pistaches torréfiées, sauce au miel
Aumônière de champignons au porto
Tarte fine à la saucisse anisée et au parmesan
Rouleau printanier, sauce aux prunes
Suppli al telefono, crème de parmesan
Sélection de quiches miniatures (classique, aux légumes, au saumon)
Spanakopita (feuilleté d'épinards)

33,50\$ la douzaine

(Maximum de 5 sélections de canapés chauds et minimum de 2 douzaines par sélection.)

CANAPÉS CHAUDS AU CHOIX DU CHEF

33,50\$ la douzaine

CANAPÉS DE LUXE

Fougasse aux olives, au flanc de bœuf et au basilic
Croustade de porcelet confit, d'oignons caramélisés et de chutney
Focaccia aux épinards, au prosciutto et au parmesan
Vol-au-vent aux fruits de mer, sauce homardine avec tobiko
Phylloin de canard aux cinq épices

44,50\$ la douzaine

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service.

BUFFET DE SOIRÉE THÉMATIQUE

(Minimum de 50 personnes par station)

COMPTOIR À POUTINE

Frites croustillantes, sauce, fromage en grains

9,95\$ par personne

STATION GOURMANDE

Hotdogs, frites, rondelles d'oignon panées, croustillants de jalapenos et de fromage à la crème, ailes de poulet, bâtonnets de fromage, courgettes frites, crème sure, sauce barbecue, salsa

11,95\$ par personne

COMPTOIR À POUTINES RAFFINÉES

Frites croustillantes

Variété de fromages : en grains, brie, bleu

Choix de sauce : au Jack Daniel's, classique, bordelaise

Garnitures au choix : smoked meat, volaille, chorizo, bacon, porc effiloché, légumes (poivrons, oignons, olives et champignons), crème sure, salsa, jalapenos

13,95\$ par personne

COMPTOIR À MINIBURGERS

Minipains à burger, boulettes de viande

Variété de fromages : suisse, Monterey jack

Garnitures au choix : chutney à l'oignon, avocat, rémoulade aux jalapenos, bacon, tomates, moutarde, moutarde de Dijon, mayonnaise, ketchup, champignons marinés

13,95\$ par personne

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service.

BUFFET DE SOIRÉE THÉMATIQUE (SUITE)

(Minimum de 50 personnes par station)

COMPTOIR À PIZZAS

Choix de trois différentes pizzas parmi les suivantes :

Margarita

Toute garnie

Végétarienne

Poulet et pesto

Prosciutto et fromage de chèvre frais

Hawaïenne

Pepperoni et fromage

Trois fromages

Fruits de mer

Poulet thaï

Pizza dessert : pomme, cannelle et rhubarbe sur pâte à brioche

9,95\$ par personne

COMPTOIR GLACÉ

Variété de trois crèmes glacées

Garnitures au choix : coulis de chocolat, de framboises ou de fraises, Smarties, copeaux de chocolat, brisures de caramel croustillant, noix, framboises, fraises, bananes, fruits confits

11,95\$ par personne

PALAIS SUCRÉ

Pâtisseries frites

Garnitures au choix : chocolat, bananes, confiture, fraises, perles croustillantes au chocolat, amandes rôties, miniguimauves, sucre de canne, sucre pétillant

11,95\$ par personne

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service.

BUFFET DE SOIRÉE THÉMATIQUE (SUITE)

(Minimum de 50 personnes par station)

KIOSQUE CARNAVALESQUE

Machine à maïs soufflé, pâtisseries frites et ses garnitures, barbe à papa, chips maison, rondelles d'oignon panées

11,95\$ par personne

MINIATURES

Une sélection de sucreries offertes en format bouchée avec une sculpture de sucre thématique

Sélection de tartes : sucre et chantilly au mascarpone, pacanes, citron et meringue à la framboise

Macarons et guimauves maison assortis

Variété de gâteaux : au fromage, opéra, choco-banane en dôme

Éclairs au chocolat, aux pistaches, à la vanille, au café

Millefeuilles, verrines à l'érable et aux poires, lingots au caramel et à la fleur de sel

13,95\$ par personne

TOURELLE DE PETITS GÂTEAUX

Choix d'un maximum de trois différentes saveurs parmi les suivantes :

Vanille, crème au beurre, copeaux de chocolat blanc

Chocolat, ganache, perles craquantes

Red Velvet glacé au fromage à la crème à la fleur de bleuet

Vanille citronnée, crème au citron, meringue italienne

(Minimum de 2 douzaines par saveur sélectionnée)

45,00\$ la douzaine

COMPTOIR À GÂTEAUX-SUCETTES

Vanille, chocolat, citron

(Minimum de 2 douzaines par saveur sélectionnée)

47,95\$ la douzaine

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service.

POUR COMPLÉTER VOTRE RÉCEPTION

Granité aux litchis et à la liqueur de Soho, zeste de citron
Granité à la pêche blanche et au Beames de Venise
Granité à l'ananas caramélisé au rhum

3,50\$ par personne

Sculpture de glace personnalisée aux noms des nouveaux mariés
ou à l'image de votre choix

À partir de 450,00\$ pour le premier bloc
À partir de 150,00\$ pour chaque bloc supplémentaire

Pastilles en chocolat personnalisées (préavis requis d'un mois, minimum de 75 pastilles)

2,50\$ l'unité

Gâteau de mariage personnalisé

À partir de 9,50\$ par personne

Laissez le soin au Hilton Lac-Leamy de préparer vos bonbonnières
Truffles ou chocolats (2 par boîte) (autres éléments disponibles selon vos goûts)

4,75\$ la boîte

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service.

POUR COMPLÉTER VOTRE RÉCEPTION (SUITE)

TABLE DES DOUCEURS

Plateau de fruits frais tranchés, *minicupcakes* assortis, pâtisseries françaises

13,75\$ par personne

Ajoutez une sélection de fromages à la table de douceurs

18,75\$ par personne

Ajoutez une sélection de fromages et une variété de sandwichs à la table de douceurs

23,95\$ par personne

Fontaine au chocolat, fruits frais, gâteaux assortis

8,75\$ par personne (minimum de 50 personnes)

Panier de croustilles ou de bretzels

8,95\$ le panier (10 personnes)

Panier de nachos, sauce fromage, salsa

25,00\$ le panier (15 personnes)

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service.

POUR COMPLÉTER VOTRE RÉCEPTION (SUITE)

Bol d'arachides

12,00\$ le bol (200 g)

Bol de pacanes sucrées

24,95\$ le bol (200 g)

Bol d'amandes grillées

20,00\$ le bol (200 g)

Plateau de fromages classiques (60 g de fromage par personne),
sélection de craquelins et de pains

8,50\$ par personne

Plateau de fromages québécois (60 g de fromage par personne),
sélection de craquelins et de pains

10,95\$ par personne

Bruschetta aux tomates et au basilic

28,95\$ le plateau (10 personnes)

Plateau de hoummos et pain pita

24,95\$ le plateau (10 personnes)

Plateau de crudités et trempette

85,00\$ le plateau (20 personnes)

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service.

POUR COMPLÉTER VOTRE RÉCEPTION (SUITE)

Sandwichs classiques sur pain blanc ou pain brun
(œufs, thon, jambon fumé, dinde fumée, poulet mariné)

(1 ½ sandwich par personne)

6,95\$ par personne

Assortiment de minisandwichs sur pains variés

(1 ½ sandwich par personne)

8,95\$ par personne

Plateau de fruits frais tranchés

115,00\$ le plateau (20 personnes)

Plateau d'antipasto :

provolone, mozzarella, sardines, mortadelle, légumes marinés, prosciutto,
champignons marinés, olives noires, moules, anchois

285,00\$ le plateau (25 personnes)

Plateau de pâtés et de charcuteries, condiments assortis

140,00\$ le plateau (20 personnes)

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service.

POUR COMPLÉTER VOTRE RÉCEPTION (SUITE)

Homard des Maritimes sur glace, sauces et condiments assortis (selon l'arrivage)

Selon le prix du marché

Saumon de l'Atlantique fumé, pain de seigle, garnitures assorties

240,00\$ le plateau (25 personnes)

Crevettes sur glace, sauce cocktail au brandy,
aïoli, citron en quartiers

42,00\$ la douzaine

Huîtres natures (selon l'arrivage)

Selon le prix du marché

Sélection de sushis, condiments assortis

20,00\$ la douzaine

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service.



LE CELLIER



SÉLECTION DE VINS BLANCS

SÉLECTION MAISON

Chardonnay, Cliff 79, Meritus Wines, Australie-Méridionale 33,00 \$

FRANCE

Sauvignon blanc, Tariquet, Château du Tariquet, Côtes de Gascogne 35,00 \$

Muscadet-Sèvre et Maine sur lie, La Sablette, Marcel Martin, Vallée de la Loire 36,00 \$

Bourgogne Aligoté, Prince Philippe, Bouchard Aîné et Fils, Bourgogne 39,00 \$

Gentil Hugel, Hugel & Fils, Alsace 41,00 \$

Saint-Véran, Georges Duboeuf, Mâconnais 46,00 \$

Chardonnay, Louis Latour, Bourgogne 49,00 \$

Chablis, Joseph Drouhin, Bourgogne 59,00 \$

Sancerre, Château de Sancerre, Marnier-Lapostolle, Vallée de la Loire 60,00 \$

CHILI

Chardonnay, Errazuriz Estate Reserva, Viña Errazuriz, Vallée de Casablanca 35,00 \$

ÉTATS-UNIS

Chardonnay, Diamond Collection, Francis Ford Coppola, Californie 57,00 \$

CANADA

Pinot blanc, Five Vineyards, Mission Hill Family Estate, Colombie-Britannique 45,00 \$

Sélection de vins agrobiologiques disponibles sur demande.
Ces vins sont issus de raisins de culture agrobiologique, un mode de production sans engrais chimiques, pesticides, herbicides ni insecticides.

SÉLECTION DE VINS ROSÉ

Fronton, SC EA Château Bellevue La Forêt, Sud-Ouest de la France 36,00 \$

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service.

SÉLECTION DE VINS ROUGES

SÉLECTION MAISON

Merlot Malbec, Astica, Bodegas Trapiche, Cuyo, Argentine 33,00 \$

FRANCE

Pinot noir, De la Chevalière, Laroche, Pays d'Oc 36,00 \$

Madiran, Torus, Alain Brumont, Sud-Ouest 40,00 \$

Brouilly, Georges Duboeuf, Beaujolais 42,00 \$

Merlot, Christian Moueix, Ets Jean-Pierre Moueix, Bordeaux 44,00 \$

Côtes du Rhône, E. Guigal, Vallée du Rhône 46,00 \$

Crozes-Hermitage, Les Meysonniers, M. Chapoutier, Vallée du Rhône 62,00 \$

CHILI

Cabernet-sauvignon, Errazuriz Estate, Viña Errazuriz, Vallée de l'Aconcagua 36,00 \$

Cabernet-sauvignon, Max Reserva, Viña Errazuriz, Vallée de l'Aconcagua 46,00 \$

AUSTRALIE

Shiraz, Bin 50, Lindemans, Australie-Méridionale 34,00 \$

Shiraz Cabernet, Koonunga Hill, Penfolds, Australie-Méridionale 43,00 \$

Cabernet-sauvignon, Yellow Label, Wolf Blass, Australie-Méridionale 44,00 \$

ÉTATS-UNIS

Big House Red, Ca' del Solo Vineyard, Californie 41,00 \$

Cabernet Sauvignon, Château Saint-Jean, Californie 52,00 \$

ITALIE

Campo Ceni, Barone Ricasoli, Toscane 37,00 \$

Sangiovese Merlot Cabernet-sauvignon, TRE La Brancaia, Casa Brancaia, Toscane 59,00 \$

Sélection de vins agrobiologiques disponibles sur demande.
Ces vins sont issus de raisins de culture agrobiologique, un mode de production sans engrais chimiques, pesticides, herbicides ni insecticides.

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service.

SÉLECTION DE CHAMPAGNES ET DE MOUSSEUX

Cinzano Prosecco, Spumante dry	37,00 \$
Vouvray mousseux, Château Moncontour Cuvée Prédilection, Brut	48,00 \$
Mumm Cuvée Napa, Prestige, Brut	68,00 \$
Nicolas Feuillatte Premier Cru, Réserve Particulière, Brut	110,00 \$
Moët & Chandon, Imperial, Brut	145,00 \$
Moët & Chandon, Cuvée Dom Pérignon, Brut	505,00 \$

CARTES DES BOISSONS

BOISSONS FORTES

Gin	6,05 \$
Rhum	6,05 \$
Vodka	6,05 \$
Whisky	6,05 \$
Bloody César	6,23 \$
Cocktail	7,19 \$
Smirnoff Ice	7,19 \$

BOISSONS EN BOL (50 personnes)

Punch aux fruits	105,00 \$
Punch au champagne	155,00 \$
Punch alcoolisé	155,00 \$

APÉRITIFS

Vermouth	6,05 \$
Vin au verre, sélection maison	7,19 \$
Kir	7,56 \$
Martini	7,75 \$

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service.

CARTES DES BOISSONS

DIGESTIFS

Amaretto	6,62 \$
Baileys L'Original	6,62 \$
Cointreau	6,62 \$
Crème de cacao brun	6,62 \$
Crème de menthe blanche ou verte	6,62 \$
Drambuie	6,62 \$
Kahlúa	6,62 \$
Porto Taylor Fladgate	6,62 \$
Sambuca	6,62 \$
Peachtree Schnapps	6,62 \$
Tia Maria	6,62 \$
Triple Sec	6,62 \$
Cognac V.S.	6,81 \$
Grand Marnier	7,56 \$
Cognac V.S.O.P.	9,83 \$

BIÈRES DOMESTIQUES

Bud Light, Bud Light Lime, Labatt Bleue et Molson Canadian	5,10 \$
--	---------

BIÈRES IMPORTÉES

Beck's, Stella Artois	5,86 \$
-----------------------	---------

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service.

CARTES DES BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Boisson gazeuse	3,03 \$
Eau de source (au bar seulement)	3,21 \$
Jus (bouteille)	3,78 \$
Eau minérale Perrier (bouteille)	4,16 \$
Bloody César sans alcool et Bloody Mary sans alcool	4,35 \$

Si les ventes des bars, ouvert ou payant, sont inférieures à 400,00 \$, des frais de main-d'œuvre de 150,00 \$ par bar seront ajoutés à la facture finale.

Chaque bouteille de 40 oz est servie avec : 12 verres, glace, fruits (citrons et limettes tranchés, cerises), bâtonnets à cocktail et 8 canettes de boissons gazeuses.

SERVICE DE BAR DANS VOTRE SUITE

Gin - Beefeater (bouteille)	175,00 \$
Rhum - Bacardi (bouteille)	175,00 \$
Scotch - J&B (bouteille)	175,00 \$
Vodka - Smirnoff (bouteille)	175,00 \$
Whisky - Canadian Club (bouteille)	175,00 \$

INSTALLATION D'UN BAR 125,00 \$

Les produits suivants sont compris :

Bac avec glace

Pailles et bâtonnets à cocktail

Condiments : olives, citrons et limettes tranchés, cerises

Sauces : Worcestershire et Tabasco

Épices : sel, poivre, sel de céleri

Ouvre-bouteille et coquetelier (shaker) à martini sur demande

L'installation de bar sera réapprovisionnée quotidiennement pour les réservations de plus d'une journée.

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

Verres (à la douzaine)	10,00 \$
Bacs pour la bière (à l'unité)	5,00 \$

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni 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 l'écran ainsi que le projecteur ne sont pas inclus.

CHOIX DE MENUS

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 réserve 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, et ce, sans frais additionnels.

Des frais de 350 \$ 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 dédiée 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 audiovisuels.

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

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 banquets, 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 1 000 \$ 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 boissons.

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



Le Hilton Lac-Leamy s'est vu reconnaître comme chef de file par l'industrie en décrochant le titre de meilleur hôtel où tenir une réception aux Ottawa Wedding Awards 2015.

Par la reconnaissance publique du travail accompli, les Ottawa Wedding Awards sont une occasion de récompenser les acteurs de l'industrie du mariage dont la passion et le professionnalisme se démarquent.

hiltonlacleamy.com

819 790-6444

HILTON LAC-LEAMY

3, boulevard du Casino, Gatineau (Québec) J8Y 6X4

banquets@hiltonlacleamy.com

