



**Pour un mariage
de rêve, dites oui
au Hilton !**

Hilton[®]
LAC-LEAMY



Aux futurs mariés

Toute l'équipe du Hilton Lac-Leamy vous félicite pour vos fiançailles. C'est une magnifique promesse, et c'est avec grand plaisir que nous organiserons avec vous votre journée de rêve.

Notre équipe de spécialistes est à votre entière disposition pour 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 planifiiez un déjeuner familial intime ou une soirée grandiose, nous serons à la hauteur de vos attentes. Nous pouvons vous accompagner du souper de répétition au brunch familial le lendemain de l'événement.

Tous nos forfaits* comprennent ce qui suit :

- Le service de punch aux fruits pendant le cocktail
- Le service de canapés pendant le cocktail (trois canapés au choix du chef par personne)
- Deux verres de vin maison par personne
- Un verre de vin mousseux par personne pour le toast**
- Un cocktail signature en remplacement du punch aux fruits**
- La coupe du gâteau de mariage; le service du gâteau et les café et thé en station
- L'habillage des tables et des chaises : housses, nappes, serviettes et sous-plats (choix varié)
- Une dégustation avec tout forfait à l'assiette
- Une chambre Deluxe pour les nouveaux mariés, y compris du vin mousseux et des mignardises
- Une deuxième nuitée pour les nouveaux mariés***
- Un petit-déjeuner pour les nouveaux mariés
- Des tarifs spéciaux pour les chambres d'hôtel des invités
- Un accès à la belle propriété du Hilton Lac-Leamy pour les photos de mariage
- Le stationnement extérieur (sauf le service de voiturier)
- Des tarifs spéciaux au luxueux centre Amerispa (sur demande)

* Pour les groupes de 35 personnes et plus.

** Inclus dans les forfaits à l'assiette de quatre et de cinq services, ainsi que dans le forfait buffet.

*** Inclus dans le forfait de cinq services seulement.

Forfait de trois services

152 \$

Entrées (un choix)

- Laitue romaine grillée, émulsion César, *pangrattato*, câpres frites, effiloché de flanc de porc fumé
- Mélange de laitues et de petits légumes du potager, émulsion de raisins frais acidulés

Plats principaux (un choix)

- Poitrine de poulet boucanée, jus de volaille parfumé à la moutarde sauvage et au poivre long
- Morue d'Islande, mousseline de panais, jus de viande à l'ail noir

Desserts (un choix)

- Pavé au chocolat Pur plaisir à la fleur de sel
- Délice crémeux à la framboise, croustillant au sarrasin

Café, café décaféiné, sélection de thés

Les plats principaux sont accompagnés de légumes saisonniers, de pommes de terre au choix du chef et de pains frais avec du beurre.
Un repas végétarien ou végétalien au choix du chef est disponible sur demande.
Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.



Tartelette aux bleuets boréals au parfum d'érable

Forfait de quatre services

182 \$

Soupes (un choix)

- Velouté de patates douces au cari et au lait de coco, huile au curcuma et au gingembre
- Crème de céleri-rave et de panais, pesto de graines de tournesol aux herbes salées
- Chaudrée de champignons de la ferme Le Coprin, crème acidulée à la *tartufata*

Entrées (un choix)

- Mélange de laitues et de petits légumes du potager, émulsion de raisins frais acidulés
- Bocal de tomates miniatures, prunes fraîches, raisins dorés séchés au soleil, mozzarella, vinaigrette au *vincotto*, verdurette de basilic pourpre, tuile à craquer
- Laitue romaine grillée, émulsion César, *pangrattato*, câpres frites, effiloché de flanc de porc fumé

Plats principaux (deux choix)

- Poitrine de poulet boucanée, jus de volaille parfumé à la moutarde sauvage et au poivre long
- Morue d'Islande, mousseline de panais, jus de viande à l'ail noir
- Pavé de contre-filet de bœuf infusé au vin rouge, thym et laurier, sauce crémeuse au poivre et à l'estragon

Desserts (un choix)

- Gâteau Alaska aux saveurs de saison
- Tiramisu au Sortilège en martini
- Pavé au chocolat Pur plaisir à la fleur de sel

Café, café décaféiné, sélection de thés

Les plats principaux sont accompagnés de légumes saisonniers, de pommes de terre au choix du chef et de pains frais avec du beurre.
Un repas végétarien ou végétalien au choix du chef est disponible sur demande.
Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.



Rillettes de crabe des neiges et crevettes nordiques

Forfait de quatre services

192 \$

Soupes (un choix)

- Velouté de patates douces au cari et au lait de coco, huile au curcuma et au gingembre
- Crème de céleri-rave et de panais, pesto de graines de tournesol aux herbes salées
- Chaudrée de champignons de la ferme Le Coprin, crème acidulée à la *tartufata*
- Crème de courge fumée, granola salé aux pépins de courge et miel aux épices

Entrées (un choix)

- Bocal de tomates miniatures, prunes fraîches, raisins dorés séchés au soleil, mozzarella, vinaigrette au *vincotto*, verdurette de basilic pourpre, tuile à craquer
- Gravlax de saumon caramélisé et laqué au miel de sarrasin du Québec, épices furikake du Bas-du-Fleuve, sumac, crème au raifort, le tout servi comme un millefeuille
- Rillettes de crabe des neiges et crevettes nordiques avec gelée de pommes au gingembre, salpicon de pommes vertes et de fenouil, pétoncles en mousse et tuile croustillante, garniture de médaillon de homard

Plats principaux (deux choix)

- Poitrine de pintade confite et sa mousseline de cheddar fumé et de champignons, jus de viande au thym
- Morue d'Islande, mousseline de panais, jus de viande à l'ail noir
- Filet mignon de bœuf caramélisé aux Épices du Guerrier, sauce au vin rouge (180 g)
- Noisette de chevreuil en croûte d'épices boréales (poivre des dunes, pousse de sapin baumier et sumac), glace de viande à la gelée de sureau

Desserts (un choix)

- Gâteau Alaska aux saveurs de saison
- Tiramisu au Sortilège en martini
- Pavé au chocolat Pur plaisir à la fleur de sel
- Tartelette aux bleuets boréals au parfum d'érable
- Délice crémeux à la framboise, croustillant au sarrasin

Café, café décaféiné, sélection de thés

Les plats principaux sont accompagnés de légumes saisonniers, de pommes de terre au choix du chef et de pains frais avec du beurre.
Un repas végétarien ou végétalien au choix du chef est disponible sur demande.
Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.

Forfait de cinq services

212 \$

Entrées (un choix)

- Bocal de tomates miniatures, prunes fraîches, raisins dorés séchés au soleil, mozzarella, vinaigrette au *vincotto*, verdurette de basilic pourpre, tuile à craquer
- Gravlax de saumon caramélisé et laqué au miel de sarrasin du Québec, épices furikake du Bas-du-Fleuve, sumac, crème au raifort, le tout servi comme un millefeuille
- Rillettes de crabe des neiges et crevettes nordiques avec gelée de pommes au gingembre, salpicon de pommes vertes et de fenouil, pétoncles en mousse et tuile croustillante, garniture de médaillon de homard

Salade

- Fines laitues croquantes, verdure de jeunes pousses, granola au miel, vinaigrette acidulée

Granités (un choix)

- Citron et gingembre
- Orange sanguine
- Pêche blanche

Plats principaux (deux choix, sur place)

- Poitrine de pintade confite et sa mousseline de cheddar fumé et de champignons, jus de viande au thym
- Morue d'Islande, mousseline de panais, jus de viande à l'ail noir
- Filet mignon de bœuf caramélisé aux Épices du Guerrier, sauce au vin rouge (180 g)
- Noisette de chevreuil en croûte d'épices boréales (poivre des dunes, pousse de sapin baumier et sumac), glace de viande à la gelée de sureau

Desserts (un choix)

- Gâteau Alaska aux saveurs de saison
- Tiramisu au Sortilège en martini
- Pavé au chocolat Pur plaisir à la fleur de sel
- Tartelette aux bleuets boréals au parfum d'érable
- Délice crémeux à la framboise, croustillant au sarrasin

Café, café décaféiné, sélection de thés

Les plats principaux sont accompagnés de légumes saisonniers, de pommes de terre au choix du chef et de pains frais avec du beurre.
Un repas végétarien ou végétalien au choix du chef est disponible sur demande.
Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.

Forfait buffet

162 \$

Section froide

- Légumes croquants en vinaigrette
- Planche de charcuteries et de cochonnailles
- Bar à fromage du terroir
- Mélange de laitues croquantes, vinaigrette maison
- Salade de pommes de terre grelots, haricots jaunes, cornichons, aneth et moutarde à l'ancienne
- Salade de brocolis et de choux de Bruxelles façon César
- Salade de saison

Desserts

- Table à desserts du chef pâtissier
- Café, café décaféiné, sélection de thés

Section chaude

- Soupe du marché
- Poitrine et pilon de poulet, embeurrée de choux, carottes glacées, oignons perlés, jus réduit aux herbes « provinciales »
- Contre-filet de boeuf en cuisson lente aux Épices du Guerrier, sauce bordelaise
- Filet de saumon, sauce pistou et coquillages façon marinière
- Lasagne *arrabiata*, épinards et fromage provolone
- Fricassée de légumes
- Mélange de riz ancestraux, garniture milanaise
- Quartiers de pommes de terre Russet rôties, origan et paprika fumé, sauce dijonnaise

Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.



Forfait enfants

De 5 à 12 ans : 45 \$
4 ans ou moins : gratuit

Entrées (un choix)

- Potage du jour
- Pain pita avec houmous, concombre et tomates
- Assiette de craquelins et de fromage cheddar doux

Plats principaux (un choix)

- Sandwich au fromage fondant et à la dinde, salade du jardin
- Fettucines à la sauce rosée
- Escalope de poulet panée, riz basmati et légumes

Desserts (un choix)

- Sandwich à la crème glacée à la vanille
- Gâteau au chocolat et petits fruits
- Trio de tartelettes sucrées
- *Cake pop*

Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.



Fringales à la carte

Sandwichs gourmands au choix du chef	13
Plateau de fromages du terroir, variété de pains artisanaux, craquelins sans gluten	16
Planche de charcuteries et de cochonnailles	16
Carrousel de maïs soufflé au beurre	8
Crevettes, sauce cocktail, citron et lime	68 / douzaine

Stations de fin de soirée

(Un minimum de 50 personnes est requis)

Station de petites douceurs

Gourmandises du chef pâtissier
Café, café décaféiné, sélection de thés

25

Station de poutines

Frites croustillantes, sauce classique, sauce végétalienne, fromage en grains

24

La glacée (congélateur sur roues)

Crèmes et yogourts glacés maison
Sorbets
Gelatos
Sandwichs glacés
Variété de sucettes glacées
Café, café décaféiné, sélection de thés

32

Station de pizzas

Choix de deux pizzas parmi les suivantes (*deux pointes par personne*) :

- Margherita (tomates, mozzarella, basilic frais)
- Pepperoni et fromage
- Garnie
- Végétarienne

26

Les prix sont par personne, n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.



Gâteau et petits gâteaux

Tourelle de petits gâteaux

(Minimum de 2 douzaines par saveur)

79 / douzaine

- Vanille, crème au beurre, copeaux de chocolat blanc
- Chocolat, ganache, perles croquantes
- *Red Velvet* glacé au fromage à la crème à la fleur de bleuet
- Vanille citronnée, crème au citron, meringue italienne

Gâteau de mariage

(Minimum de 50 personnes)

À partir de 18,75 / personne

Laissez nos maîtres pâtissiers personnaliser votre gâteau.

Bonbonnières

Truffes ou chocolats (2 par boîte)

Autres sucreries possibles, selon vos goûts

À partir de 10,75 / boîte

Laissez-nous le soin de préparer vos bonbonnières.

Les prix n'incluent pas les taxes ni le service, et peuvent être ajustés sans préavis.





Menu cellier et boissons

Hilton[®]
LAC-LEAMY

Bars

Les prix aux bars seront confirmés et affichés au moment de l'événement. Si les ventes des bars, ouverts ou payants, sont inférieures à 575 \$, des frais de main-d'œuvre de 225 \$ par bar seront ajoutés à la facture finale.

Vins au verre (6 oz)

Au choix du sommelier

À partir de 10,78

Bières (16 oz)

Locales : Bud Light, Budweiser

De microbrasserie : sélection du moment

Importées : Stella Artois, Corona Extra

À partir de 10,78

Alcool standard

Vodka, gin, whisky, rhum brun

À partir de 7,37

Alcool haut de gamme

Vodka Grey Goose, gin Hendrick's,
whisky Crown Royal, rhum Chic Choc,
Johnnie Walker Black, Tequila Hornitos

À partir de 8,70

Cocktails

Cool Collins

Amaretto Sour

Aperol Spritz

Cosmopolitan

Tom Collins

Bloody Caesar

Margarita

À partir de 12,49

Sans alcool

Boisson gazeuse

Atypique

Corona Cero

Mocktail

4

6,25

7,37

8,70

Cocktails signature

12,49

Nos cocktails signature sont offerts sur demande seulement.

Maximum de deux choix de cocktail. Voici quelques exemples :

Spritz au concombre

Gin, sirop simple, soda, concombre

Mint Julep

Bourbon, sirop simple, menthe

Moscow Mule

Vodka, bière au gingembre, lime, menthe

French 75

Gin, sirop simple, mousseux, citron

Mojito aux fraises

Rhum, sirop simple, menthe, fraises, soda

Les prix sont par consommation et n'incluent pas les taxes ni le service.

Les prix sont sujets à changement sans préavis.

Forfaits pour les bars

Option 1 – bar ouvert illimité (porté au compte principal)

Toutes les consommations (bières, vins, spiritueux, cocktails et boissons non alcoolisées) sont prises en charge par les mariés. Il n'y a aucuns frais pour les invités, qui peuvent profiter librement du bar pendant toute la réception.

Option 2 – bar ouvert avec budget

Même formule que le bar ouvert illimité jusqu'à concurrence d'un montant défini. Une fois ce montant atteint, le bar devient payant pour les invités.

Option 3 – bar payant

Les invités règlent individuellement leurs consommations au bar.

Liste des vins

Découvrez la liste de nos vins la plus récente en cliquant sur le lien.

[Le cellier](#)





Renseignements généraux

Hilton[®]
LAC-LEAMY

Garantie minimale

Les forfaits de mariage sont offerts pour les groupes de 35 personnes et plus. Pour les groupes de moins de 35 personnes, des frais additionnels de 5 \$ par personne s'appliquent.

Choix du menu

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

C'est avec plaisir que nous préparons des menus adaptés à vos restrictions alimentaires ainsi qu'à celles de vos invités (allergies, alimentation végétarienne ou végétalienne, etc.); des frais supplémentaires peuvent s'appliquer. Si ce service est requis, la personne responsable des banquets doit en être avisée au moins deux semaines avant votre événement.

Pour les enfants de 13 à 17 ans, le prix du forfait mariage est celui du forfait sans alcool.

Séance de photos

Les endroits publics du Hilton Lac-Leamy sont accessibles pour votre séance 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 au Hilton Lac-Leamy ou n'y tenant pas leur réception de mariage.

Fournisseurs externes

Nous pouvons vous recommander des fournisseurs en fonction de notre expérience. Vous êtes toutefois libre de travailler avec les fournisseurs de votre choix.

L'hôtel ne peut être tenu responsable des fournisseurs que vous avez engagés. Nous vous prions de vous assurer que les fournisseurs présents pendant le dîner soient inclus dans le nombre d'invités.

Le montage débute à midi le jour du mariage, et le démontage doit être effectué à 2 h du matin. Si vous avez besoin de plus de temps, merci de contacter votre représentant hôtelier. Nous ferons de notre mieux pour répondre à votre demande, mais cela dépend des réservations et des besoins en personnel. Vos fournisseurs sont responsables du montage et du démontage de tout le matériel apporté à l'hôtel. L'hôtel ne peut être tenu responsable des objets perdus, cassés ou mal placés.

Flamme nue

Veuillez noter que l'utilisation de chandelles à flamme nue est strictement interdite dans notre établissement. Cette mesure vise à garantir la sécurité de tous nos invités et à prévenir tout risque d'incendie. Nous vous encourageons à envisager des alternatives, comme les chandelles à DEL.

Frais additionnels

En vertu de la 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 indiquera le montant exigé.

Ré:Sonne est la société canadienne à but non lucratif qui se consacre à obtenir une rémunération juste et équitable pour les droits d'exécution des artistes-interprètes et producteurs de disques. Représentant des milliers d'artistes-interprètes et de producteurs de disques, Ré:Sonne émet des licences aux entreprises et verse les redevances aux créateurs de musique. Ré:Sonne est également membre de la Société canadienne de perception et de la diffusion de la copie privée, responsable de la perception des redevances pour la copie privée au nom de ses membres.

Des frais additionnels s'appliquent pour le montage d'éclairages spéciaux. Veuillez vous assurer de vérifier les besoins en électricité de vos fournisseurs (DJ, musiciens, décorateurs) et de les confirmer avec votre représentant hôtelier. Selon les spécifications, des frais supplémentaires pourraient être appliqués. L'utilisation de confettis, de pétales de soie, de paillettes, etc. est interdit. Des frais d'entretien minimaux de 250 \$ s'appliqueront si ceux-ci sont utilisés.

Main-d'œuvre : le personnel au bar est d'un barman pour 75 invités. Pour les événements avec service à l'assiette, le personnel pour le service est de deux serveurs pour quatre tables, selon des tables rondes de 10 personnes. Les serveurs sont également responsables du service du vin à la table. Du personnel supplémentaire peut être ajouté à l'événement au coût de 90 \$ de l'heure par membre du personnel pour toute la durée de l'événement. Les serveurs commencent leurs quarts de travail deux heures et demie avant l'ouverture des portes de la salle de réception. Un responsable de banquet est affecté à votre événement afin de veiller au bon déroulement de toutes ces facettes et de répondre à toute demande qui pourrait survenir au cours de la soirée. Le dernier service du bar *last call* prend fin 30 minutes avant l'heure de fermeture prévue.

Des frais additionnels peuvent s'appliquer pour toutes demandes hors des services habituels pour les banquets, notamment la distribution de marque-pages aux tables, de menus, de cadeaux, etc.

Des frais de location de salle s'appliquent pour la cérémonie ainsi que pour la réception du mariage. Pour la réception, ces frais de location de salle varient selon la salle occupée et le nombre de personnes présentes. De plus, un revenu minimum garanti en nourriture et boissons est requis pour la réception du mariage et est calculé selon la salle occupée et l'estimation du nombre de personnes présentes. Les taxes et le service sont en sus de ce montant.

Planification

Votre représentant hôtelier vous contactera à la fin de janvier de l'année de votre mariage afin de planifier une première rencontre. Celle-ci peut avoir lieu le même jour que votre dégustation, offerte gracieusement au couple.

Par la suite, votre représentant hôtelier vous contactera environ trois mois avant le mariage pour planifier une rencontre afin de valider tous les détails. Lors de cette rencontre, vous passerez en revue le forfait choisi, élaborerez le plan de la salle et examinerez les détails du guide de planification qui vous aura été fourni lors de la prise de ce rendez-vous.

Divers

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

Nous vous remettons le guide de planification. Il vous aidera à organiser votre événement et à peaufiner les détails de votre journée spéciale.

Conformément aux lois provinciales, le service de boissons alcoolisées est permis jusqu'à 2 h. La salle de banquet doit être libre à 2 h 30 précises.

Votre gâteau de mariage doit être récupéré au plus tard le lendemain matin de votre mariage. L'hôtel n'assume aucune responsabilité si le gâteau est laissé à l'hôtel.

Pour plus d'information, contactez le service des banquets au 819 790-6471 ou à banquets@hiltonlacleamy.com.

