



CRÉATEUR D'ÉVÉNEMENT  
**MÉMORABLE**



HÔTEL  SUITES

**LE DAUPHIN**

DRUMMONDVILLE



2019-2020

Célébrez votre mariage à l'Hôtel et Suites Le Dauphin entourés de vos familles et amis.

Nous sommes situés au Centre-du-Québec, l'endroit idéal pour organiser un mariage, à mi-chemin entre Montréal et Québec. Nos salles peuvent accueillir de 20 à 400 personnes.






Nos 120 chambres et suites vous permettront, à vous ainsi qu'à vos invités, de vivre pleinement ce grand moment.

Soyez assurés que notre personnel qualifié se fera un plaisir de rendre cette journée inoubliable!





## Forfait mariage " Oui, je le veux ! "

-  1 verre de punch alcoolisé
-  1 verre de vin maison rouge ou blanc
-  Repas gastronomique trois services
-  Salle de réception\*
-  Une nuitée en chambre à 1 très grand lit pour les mariés (*minimum de 75 personnes confirmées*)

40.00 \$ par adulte (18 ans et plus )  
35.75 \$ par adolescent (12 à 17 ans, sans alcool)  
18.00 \$ par enfant (4 à 11 ans, menu enfant)  
Gratuit pour les bébés 0 à 3 ans, menu enfant

## Souper banquet trois services

**Entrée :**           **Sélection d'une (1) entrée parmi les choix suggérés**  
Salade mesclun, concombres, canneberges, chip d'échalotes, vinaigrette citron-herbes  
Quartier de salade romaine, lardons, croûtons et vinaigrette crémeuse  
Potage du moment  
Terrine de canard et orange, croûton au romarin

**Plat principal :** **Sélection d'un (1) plat parmi les choix suggérés**  
Poitrine de poulet rôtie, herbes de provence, salsa de tomate, poivrons et mangue  
Poitrine de poulet grillé, sauce crème et pesto  
Steak de longe de porc Nagano (180g) grillé, sauce pomme et érable  
Filet de porc (170g), rub espresso, fond de veau réduit

\*Si vous désirez deux (2) choix de plats principaux, prévoir un supplément de 3.50\$, plus taxes et services, par personne.

\*\*Les quantités pour chacun des plats devront être confirmées 14 jours à l'avance.

\*\*\*Possibilité de service d'un repas entièrement sans gluten sur demande

**Dessert :**           **Sélection d'un (1) dessert parmi les choix suggérés**  
Salade fruits, sirop de menthe  
Profiteroles (3), caramel maison, petits fruits  
Gâteau chocolat brownies, coulis de fraises

Café, thé, tisane, lait

\*Un léger frais de montage et nettoyage est à prévoir, en supplément au forfait cité plus haut.






Service et organisation et taxes en sus.

Les prix sont sujets à changement sans préavis.





## Forfait mariage " Passion "

-  1 verre de punch alcoolisé
-  2 verres de vin maison rouge ou blanc
-  Repas gastronomique quatre services
-  Salle de réception\*
-  Une nuitée en chambre à 1 très grand lit pour les mariés (minimum de 75 personnes confirmées)

51.00 \$ par adulte (18 ans et +)

39.75 \$ par adolescent (12-17 ans, sans alcool)

18.00 \$ par enfant (4-11 ans, menu enfant)

Gratuit pour les bébés 0 à 3 ans, menu enfant

## Souper banquet quatre services

**Potage :** Potage du moment

**Entrée :** **Sélection d'une (1) entrée parmi les choix suggérés**  
Salade mesclun, concombres, canneberges, chip d'échalotes, vinaigrette citron herbes  
Salade de juliennes de légumes, roquette et vinaigrette au cidre  
Quartier de salade romaine, lardons, croûtons et vinaigrette crémeuse  
Terrine de canard et orange, croûton au romarin

**Plat principal :** **Sélection d'un (1) plat parmi les choix suggérés**  
Saumon rôti, salade tiède de fenouil et pamplemousse  
Poitrine de poulet rôtie, herbes de provence, salsa de tomate, poivrons et mangue  
Poitrine de poulet grillé, sauce crème et pesto  
Steak de longe de porc Nagano (180g) grillé, sauce pomme et érable  
Filet de porc (170g), rub espresso, fond de veau réduit  
Brochette de bœuf en croûte d'épices, sauce au poivre

\* Si vous désirez deux (2) choix de plats principaux, prévoir un supplément de 3,50\$, plus taxes et services, par personne.

\*\*Les quantités pour chacun des plats devront être confirmées 14 jours à l'avance.

\*\*\*Possibilité de service d'un repas entièrement sans gluten sur demande

**Dessert :** **Sélection d'un (1) dessert parmi les choix suggérés**  
Salade fruits, sirop de menthe  
Profiteroles (3), caramel maison, petits fruits  
Gâteau vanille et framboises, crumble de framboises  
Gâteau chocolat brownies, coulis de fraises

Café, thé, tisane, lait

\*Un léger frais de montage et nettoyage est à prévoir, en supplément au forfait cité plus haut.

Service et organisation et taxes en sus.

Les prix sont sujets à changement sans préavis.



## Forfait mariage " La Romance "

- 👑 2 verres de Kir Dauphin
- 👑 2 verres de vin maison rouge ou blanc
- 👑 Canapés froids en apéro (sélection du Chef, 3 bouchées par personne)
- 👑 Repas gastronomique quatre services
- 👑 Salle de réception\*
- 👑 Nuitée en chambre supérieure, très grand lit, pour les mariés (*minimum de 75 personnes confirmées*)

62.00 \$ par adulte (18 ans et +)

49.25 \$ par adolescent (12-17 ans, sans alcool)

24.00 \$ par enfant (4-11 ans, menu enfant)

Gratuit pour les bébés 0 à 3 ans, menu enfant

## Forfait mariage " Pour le meilleur "

- 👑 2 verres de vin mousseux
- 👑 2 verres de vin maison rouge ou blanc
- 👑 Canapés chauds en apéro (sélection du Chef, 4 bouchées par personne)
- 👑 Repas gastronomique cinq services
- 👑 Salle de réception\*
- 👑 Nuitée en suite avec un très grand lit et petit-déjeuner pour les mariés (*minimum de 75 personnes confirmées*)

71.00 \$ par adulte (18 ans et +)

56.75 \$ par adolescent (12-17 ans, sans alcool)

25.50 \$ par enfant (4-11 ans, menu enfant)

Gratuit pour les bébés 0 à 3 ans, menu enfant

\*Un léger frais de montage et nettoyage est à prévoir, en supplément aux forfaits cités plus haut.

Service et organisation et taxes en sus.

Les prix sont sujets à changement sans préavis.



## Souper banquet quatre services

### Potage Sélection d'un (1) potage parmi les choix suggérés

Potage du moment

Potage crécy, coriandre et cumin

Velouté Du Barry, crème sûre, beurre noisette (extra 2\$/par personne)

### Entrée Sélection d'une (1) entrée parmi les choix suggérés

Salade de julienne de légumes, émulsion sucrée piquante

Quartier de romaine, lardons, croûtons et vinaigrette crémeuse

Tofu mariné miso et mirin, confit de gingembre, carottes nantaises et radis marinés, furikake

Terrine de pintade aux pistaches, cornichons, moutarde de Dijon, tomates, croûtons

Étagé de salade de chou et, gingembre, sésame et confit de canard

Tartare de saumon, lime, coriandre, poivrons, radis, vinaigrette sucrée épicée (extra 3\$ par personne)

Plateau antipasto à partager (extra 4\$ par personne) : Bocconcini – Artichauds citronnés, œufs durs, marinade maison, capicollo, tomates cerises, pesto de roquette, moutarde de Dijon, croûtons, pousses

### Plat principal Sélection d'un (1) plat parmi les choix suggérés

Poitrine de poulet rôtie, fromage L'arrière-Cour, sauce crème

Saumon poêlé en croûte de sésame, salpicon de concombres et radis, edamame au ponzu

Poitrine de volaille grillée, marinade «du Sud», sauce BBQ maison

Filet de porc Garam Masala, glace de viande au miel et gingembre

Parmentier de porc effiloché sur gratin dauphinois, sauce soubise au safran

Steak de haut de surlonge, épices Drummond, sauce au poivre

extra 1,50\$ par personne

Macreuse de bœuf cuite sous vide, sauce forestière

extra 2,50\$ par personne

Magret de canard cuit sous vide, laqué au Sortilège et lavande, glace de viande

extra 5,50\$ par personne

Mignon de bœuf, ail et romarin, sauce au porto

extra 15,50\$ par personne

\* Si vous désirez deux (2) choix de plats principaux, prévoir un supplément de 3.50\$, plus taxes et services, par personne.

\*\*Les quantités pour chacun des plats devront être confirmées 14 jours à l'avance.

\*\*\*Possibilité de service d'un repas entièrement sans gluten sur demande



Service et organisation et taxes en sus.

Les prix sont sujets à changement sans préavis.



### **Cinquième service inclus au forfait " Pour le meilleur "**



**Sélection d'un (1) plat parmi les choix suggérés :**

-  Salade à l'inspiration du Chef
-  Floater (sans alcool)

### **Dessert      Sélection d'un (1) dessert parmi les choix suggérés :**

- Crème brûlée au chocolat
- Languette croustillante au chocolat blanc et érable
- Gâteau à la lime, chantilly
- Gâteau au fromage, coulis de fruits rouges (extra 2\$ par personne)
- Crèmeux végétalien au chocolat et à la noix de coco
- Gâteau extrême chocolat (extra 2\$ par personne)
- Gâteau matcha, crème légère au citron et caramel

### **En soirée :**

-  Service de votre gâteau de noce avec coulis de fruits (3.00\$ par personne)
-  Service de votre gâteau de noce avec coulis de fruits et café, thé ou tisane (5.25\$ par personne)

Service et organisation et taxes en sus.  
Les prix sont sujets à changement sans préavis.



## Suggestions de services additionnels


### Sélection de fromages fins, fruits séchés, noix et raisins


75 g de fromage par personne  
1 plateau déposé par table  
8.50 \$ par personne

### Canapés froids et chauds

Minimum de 4 douzaines par sorte de canapés « au choix du chef »  
28.00 \$ la douzaine

### Sorbet digestif (floater) (pré-dessert)

 Choisissez votre saveur de glace ou sorbet :  
Framboise  
Citron-lime  
Mangue  
Glace à la vanille  
Etc.

 Choisissez votre liquide

Eau pétillante San Pellegrino ou Eska :	6.00 \$ par personne
Moût de pomme :	6.00 \$ par personne
Vin mousseux Brutus Charles Meunier :	8.00 \$ par personne

### Poutine du " Globe-Trotter "

Commande de 50 personnes minimum  
6.00 \$ par personne

### Collation de fin de soirée (Commande de 20 personnes minimum)

Bouchées de sandwiches (2 mcx/pers.)  
Baguette de dinde fumée, laitue romaine, sauce Mille-Îles, asiago et tomates  
Wrap de porc braisé, cheddar fumé, laitue, mayo Dijon et oignons caramélisés

Assortiment de bouchées sucrées  
Pâtisseries, verrines, salade de fruits frais  
12.75\$ par personne





Service et organisation et taxes en sus.  
Les prix sont sujets à changement sans préavis.

## Inclus avec votre forfait

- 👑 Suivi personnalisé pour l'organisation de votre mariage
- 👑 Service d'un Maître d'hôtel lors de votre réception de mariage
- 👑 Salle de réception











## Nos références

 ANIMATION	TÉLÉPHONE	SITE WEB	COURRIEL
<b>DISCO-MOBILE</b> Animation Sélect Scott Productions	514-955-7889 450-278-4010	selectanimation.com/fr scottproductions.ca	info@animationselect.com yan@scottproductions.ca
<b>ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS</b> Productions Hugues Pomerleau Les Événements André Auger Évènements illimités	819-470-6908 866-651-5387 819-821-1436	huguespomerleau.com andreauger.com evenementsillimites.ca	hugues@huguespomerleau.com evenementsillimites@hotmail.ca
<b>VIOLONISTE</b> David Croteau	819-477-3241		
<b>PIANISTE, TRIO JAZZ, VIOLONISTE</b> François de Grandpré	819-397-4640 bur.819-478-3330 #267		fdegrandpre@etude.ca
<b>LATIN</b> TRIO JAZZ LATIN DJAM	514-605-8126	rafikmankarios.com	rafikmankarios@gmail.com
<b>SPECTACLE DE DANSE</b> Mackinaw	819-477-3066	mackinaw.qc.ca	info@mackinaw.qc.ca
<b>MUSIQUE LIVE</b> All you can beat Animation Belle Bête	819-472-3499 819-818-7805	 All you can beat  Animation Belle Bête	
<b> DÉCORATION</b> Le Grenier de Mélanie Créations McKaig Simplement Ambiance 3M Décor Decoralium Amusements Drummond	<b>TÉLÉPHONE</b> 819-470-8094 819-395-5607 819-818-2660 819-314-2690 1-877-376-3326 819-396-3768	<b>SITE WEB</b>  Le Grenier de Mélanie creationsmckaig.com  Simplement Ambiance 3mdecor.ca decoralium.com editionsmelonic.com	<b>COURRIEL</b> grenierml@hotmail.com josee.mckaig@hotmail.com mc.sevigny@simplementambiance.ca decor3m@hotmail.com info@decoralium.com <a href="mailto:amusementdrummond@bellnet.ca">amusementdrummond@bellnet.ca</a>
<b> PHOTOMATON</b> La boîte à Grimace Le Groupe Décoralium PIX[MATON]	<b>TÉLÉPHONE</b> 819 478-4418 514 448-0902 819 758-7536	<b>SITE WEB</b> laboiteagrimace.com/boite.html decoralium.com/photobooth/ pixmaton.com/	<b>COURRIEL</b> info@laboiteagrimace.com info@pixmaton.com



## Nos références (suite)

<b>MAQUILLAGE ENFANT ET BALLONS</b>	<b>TÉLÉPHONE</b>	<b>SITE WEB</b>	<b>COURRIEL</b>
Anymousse Brillantine	819-357-4252		anne-marie@anne-marienoble.com
<b>PHOTOGRAPHE</b>	<b>TÉLÉPHONE</b>	<b>SITE WEB</b>	<b>COURRIEL</b>
Studio Iziimages	819-479-8684	studioiziimage.com	info@mrphoto.ca
Mr Photo Photographe	819-474-2284	mrphoto.ca	
Productions vidéo MH	819-314-9788	productionvideomh.com	info@christine-photo.com
Christine St-Jean Photographe	819-461-2462	christine-photo.com	mail@pascalgenest.com
Pascal Genest Photographe	819-857-4140	pascalgenest.com	maqphotographe@gmail.com
Marc-André Quenneville	819-293-3962	 Marc-André Quenneville Photographe	
Catherine Loranger, photographe	819-816-1200	catherineloranger.com/	
<b>FLEURISTE</b>	<b>TÉLÉPHONE</b>	<b>SITE WEB</b>	<b>COURRIEL</b>
Rose Drummond	819-474-3488	rose.ca info@rose.ca	
Fleuriste Bergeron	819-477-4700	fleuristebergeron.com	info@fleuristebergeron.com
Anny Fleursite	819-477-3522	annyfleuriste.com	
Fleuriste Terre Nature	819-479-0837	 Terre Nature Inc.	
<b>GÂTEAU ET SUCRERIES</b>	<b>TÉLÉPHONE</b>	<b>SITE WEB</b>	<b>COURRIEL</b>
Création sucrées inc	819-850-4884	 Pâtisserie Créations Sucrées	creationssucrées@hotmail.com
Choco-Bec Chocolatier	819-472-1100		
Pâtisserie Boulangerie Ludovic	819-477-7131	 Boulangerie-Pâtisserie Chez Ludovic	pierreanny@bellnet.ca
Biscuiterie Anny	819-396-2753	 Biscuiterie Anny	
<b>CÉLÉBRANT</b>	<b>TÉLÉPHONE</b>	<b>SITE WEB</b>	<b>COURRIEL</b>
Les Célébrations Prestige	819-818-7805	 Doum Boisclair	doumboisclair@gmail.com
Célébrant FSEV	450-471-2111	celebrantsmariage.ca	
<b>ET PLUS ENCORE...</b>	<b>TÉLÉPHONE</b>	<b>SITE WEB</b>	<b>COURRIEL</b>
Boutique Buropro	819-478-7878	buroprocitation.ca/	
Club Voyages Conseil	819-474-4499		stephanie.cusson@clubvoyages.com
Coiffure Panache	819-850-3774	 Panache coiffure	
Bijouterie Lampron	819-471-5111	bijouterielampron.com/	info@bijouterielampron.com
Amusement Drummond	819-396-3768		
Make-up artist Annie Banville	819-474-4331	anniebanville.com/	maquillagepermanentab@gmail.com





## Votre mariage sera mémorable!

Date de notre mariage : \_\_\_\_\_

Lieu du mariage :

Nom du lieu (civil ou église) : \_\_\_\_\_

Heure de la cérémonie : \_\_\_\_\_

Nombre de personnes estimés :

Adultes : \_\_\_\_\_

Adolescents (12 à 18 ans) : \_\_\_\_\_

Enfants (4 à 11 ans) : \_\_\_\_\_

Bébés (0 à 3 ans) : \_\_\_\_\_

Personnes à mobilité réduite : \_\_\_\_\_

Invités en soirée : \_\_\_\_\_

Allergies ou restrictions alimentaires ? \_\_\_\_\_

**Besoins en hébergement :**

Nombre de chambres : \_\_\_\_\_ Type de chambre : \_\_\_\_\_

Est-ce que les mariés se préparent à l'hôtel ? \_\_\_\_\_ Heure : \_\_\_\_\_

Déjeuner le lendemain ? Heure : \_\_\_\_\_ Nombre de personnes : \_\_\_\_\_

**Préparer une liste des points qui vous tiennent le plus à cœur lors de votre soirée :**

---

---

---

---





## Contacts et références

Choisir les faire-part et les envoyer 5 mois avant l'événement.

Demander un retour de réponse 2 mois avant l'événement.

Animation : Maître de cérémonie, orchestre, DJ ? \_\_\_\_\_

Arrêts de service durant le repas ? \_\_\_\_\_

Photographies : \_\_\_\_\_

Fleuriste : \_\_\_\_\_

*Bouquet de la mariée, filles d'honneur, bouquetière, parents et grands-parents, centre de table pour la table d'honneur et centres de table des invités*

Gâteau de noce : \_\_\_\_\_

*La livraison du gâteau de noce doit se faire la journée même de l'événement.*

Décoration (choisir un thème) : \_\_\_\_\_

Centres de table : \_\_\_\_\_

Serviettes à mains : \_\_\_\_\_

Nappes : \_\_\_\_\_

Corbeille nuptiale : \_\_\_\_\_

Livre de signatures : \_\_\_\_\_

Marque-places : \_\_\_\_\_

Confettis (\$ nettoyage) ou autres : \_\_\_\_\_

Choix du cadeau des invités : \_\_\_\_\_

*Penser à un cadeau pour les enfants, pour les occuper durant le repas*

Doit-on réserver un stationnement à l'avant? \_\_\_\_\_ Nombre de voitures? \_\_\_\_\_

**CONSEIL :** Préparer une trousse de dépannage : Bas, fixatif, vernis à ongle, fil, aiguilles et autres !



## Le banquet

**Choix du forfait :** \_\_\_\_\_

*\*Compter les animateurs et photographe dans le nombre de repas (table à part)*

### Choix du menu :

Cocktail : \_\_\_\_\_

Canapés : \_\_\_\_\_

Entrée : \_\_\_\_\_

Plat principal : \_\_\_\_\_

Dessert : \_\_\_\_\_

5<sup>e</sup> service : \_\_\_\_\_

Service du gâteau de noce : \_\_\_\_\_

Collation en soirée ? \_\_\_\_\_

Choix du vin : \_\_\_\_\_

Bar ouvert ? \_\_\_\_\_

Autres consommations offertes ? \_\_\_\_\_

Vestiaire (si hiver) ? \_\_\_\_\_

Plan de salle : Nombre de tables : \_\_\_\_\_ Nombre d'invités par table : \_\_\_\_\_

Table d'honneur : Forme : \_\_\_\_\_ Endroit : \_\_\_\_\_

Nombre de personnes de chaque côté : \_\_\_\_\_



## Déroulement de votre soirée

### Montage et décoration de la salle

Décor de salle - Heure planifiée : \_\_\_\_\_ Par qui? \_\_\_\_\_

Arrivée des invités (Cocktail) - heure planifiée : \_\_\_\_\_

Transfert des invités vers la salle du banquet – heure planifiée : \_\_\_\_\_

Arrivée des mariés - heure planifiée : \_\_\_\_\_

Ligne d'honneur (les félicitations) - heure planifiée : \_\_\_\_\_

La présentation des mariés et de la table d'honneur – heure planifiée : \_\_\_\_\_

Le vin d'honneur - Offert par : \_\_\_\_\_

Service du repas – heure planifiée : \_\_\_\_\_

Allocutions, discours ? \_\_\_\_\_

Invités en soirée - heure planifiée : \_\_\_\_\_ Nombre : \_\_\_\_\_

Service du gâteau de noce - heure planifiée : \_\_\_\_\_

Collation en soirée – heure planifiée : \_\_\_\_\_

L'ouverture de la danse - heure planifiée : \_\_\_\_\_

Fin de la soirée (arrêt de la musique) - heure planifiée : \_\_\_\_\_

Démontage de la salle - heure planifiée : \_\_\_\_\_

Notes :

---

---

---

### Pour nous joindre :

Téléphone : 819-478-4141 / 1 800 567-0995

[ventes@le-dauphin.ca](mailto:ventes@le-dauphin.ca)

[www.le-dauphin.com](http://www.le-dauphin.com)