

Forfaits mariage



Vivez un moment à votre image!

Des formules clés en main adaptées à votre situation, des salles propices à une ambiance chaleureuse, un décor offrant à la fois l'ancestralité et la modernité, une cuisine de qualité variée et un personnel soucieux de faire de votre union un événement sans pareil. L'équipe du Complexe Sacré-Cœur est heureuse de contribuer à sa façon au succès et à la beauté de votre mariage et aspire à votre satisfaction entière.

Après tout, chaque instant de cette journée mémorable est précieux à vos yeux...

Généralités

Nos forfaits mariage recourent les classiques de notre menu à la carte et vous promettent à la fois gastronomie et économie. Vous avez des demandes spéciales? N'hésitez pas à nous en faire part!

Tous les prix indiqués en sont par portion par personne et sont sujets à changements sans préavis. Ils n'incluent pas les frais de service de 15 %, ni les taxes.

En tout temps, vous devez nous informer des allergies existant au sein de votre groupe afin que nous puissions confirmer la possibilité ou non de concocter un plat particulier selon le régime alimentaire concerné. Bien que soucieuse d'éviter les contaminations croisées, l'équipe du Complexe n'est pas responsable de toute complication qui pourrait en découler.

Vous bénéficiez du privilège d'offrir, sans frais supplémentaires, deux choix de protéines à vos convives, mais les quantités exactes doivent être prédéterminées. Toutes les composantes du repas demeurent les mêmes pour tous.

Il est possible pour vous de venir déguster les plats qui seront servis le soir de l'événement. Cette étape succède à la réservation officielle de l'espace et de la date ainsi qu'à la remise du dépôt initial.

Un aperçu

Forfait	99 personnes et moins	100 personnes et plus
Opale	39,00 \$	36,00 \$
Bronze	57,00 \$	52,50 \$
Argent	73,00 \$	70,00 \$
Or	95,00 \$	90,00 \$
Diamant	112,00 \$	105,00 \$
Platine	140,00 \$	130,00 \$

Les cocktails

Du Complexe

Mimosa extra 2,00 \$

Mousseux du moment extra 2,50 \$

Kir Royal au cassis extra 3,00 \$

Cocktail de la région à l'érable et brochette de fruits extra 3,50 \$

Les canapés

Les chauds

Ballotine au brie et fruits séchés

Bouchée de canard fumé

Bruschetta classique aux tomates

Duo de brochettes de crevettes grillées à la thaï

Trio de boulettes à la grecque

Les froids

Biscotte à l'émincé de bœuf et sa mousseline aux fines herbes

Cône au poulet et aux canneberges

Crevette en cuillère et sa réduction aux herbes fraîches

Crostini au foie de volaille

Mousse de saumon fumé sur blini

Salsa à la mangue fraîche en verrine

Tomates cerise et bocconcini au pesto sur bâton

** Ajout d'un canapé à l'unité :

Forfaits Opale et Bronze : 2,00 \$

Forfaits Argent et plus : 1,50 \$

Les entrées chaudes à la carte

Baluchon de canard et brie sur verdure	6,50 \$
Brie fondant à l'érable et aux pacanes	5,50 \$
Bruschetta classique aux tomates (avec olives Kalamata : extra 1,25 \$)	5,50 \$
Crostini au chèvre et aux figues	7,00 \$
Duo de mini brochettes de poulet Satay et sa verdure	6,00 \$
Halloumi et légumes grillés avec réduction de balsamique	8,00 \$
Raviolis au homard (2)	6,75 \$
Raviolis aux trois fromages et sa tombée d'épinards (2)	6,75 \$
Salade tiède à l'effiloché de canard	6,75 \$
Salade tiède à l'effiloché de porc aux canneberges et parmesan	6,75 \$
Triangle aux épinards	6,00 \$

Les entrées froides à la carte

Bouchée de crabe à la confiture de tomates	5,50 \$
Crostini au foie de volaille et sa verdure	5,50 \$
Croustillant de pâté de canard sur pita grillé	6,25 \$
Galette de pommes de terre et saumon fumé et sa sauce tartare	7,00 \$
Martini de melons et prosciutto	6,25 \$
Salade César classique	6,00 \$
Salade du Complexe	5,50 \$
Salsa à la mangue fraîche	6,25 \$

Les compléments du service principal

Les crèmes, potages, soupes et veloutés

Crème de brocoli (avec cheddar vieilli : extra 0,30 \$)
Crème de légumes
Crème de poireau
Crème de poivron rouge et pommes de terre douces
Potage de chou-fleur rôti
Potage de navet et miel
Potage de saison
Soupe Minestrone
Velouté de tomates fraîches et basilic

Les légumes

Bouquet de saison vapeur
Juliennes de légumes
Légumes racines glacés à l'érable
Légumes rôtis au balsamique et aux fines herbes

Les féculents

Gratin dauphinois du Complexe
Pomme de terre au four
Pommes de terre grelots à l'ail et au romarin
Purée de pommes de terre (avec bacon : extra 1,00 \$)
Riz (basmati, pilaf ou sauvage)

Le forfait Opale

Repas trois services

Premier service – Crème, potage, soupe ou velouté

Faites votre choix parmi ceux de la page 8.

Deuxième service – Plat principal

Faites un choix parmi ces protéines :

<i>Bavette de bœuf à l'échalote</i>	extra 3,00 \$
<i>Brochette de bœuf, de porc ou de volaille, sauce du chef</i>	
<i>Halloumi et légumes grillés avec réduction balsamique</i>	
<i>Mignon de porc aux fines herbes (sauce crème et Brandy ou à la dijonnaise)</i>	
<i>Poitrine de volaille (sauce forestière ou à l'érable et bleuets)</i>	
<i>Poitrine de volaille farcie au fromage Oka</i>	extra 2,25 \$
<i>Saumon grillé à l'estragon</i>	extra 2,30 \$

Faites un choix de **légumes** parmi ceux de la page 8.

Faites un choix de **féculents** parmi ceux de la page 8.

Troisième service – Dessert

Service du gâteau de noces ou faites un choix parmi ces options :

<i>Crème brûlée</i>	extra 2,00 \$
<i>Gâteau au fromage et aux petits fruits</i>	
<i>Gâteau truffé au chocolat</i>	
<i>Mignardises</i>	extra 2,00 \$
<i>Pyramide de chocolat et son croquant aux amandes</i>	extra 2,50 \$
<i>Tarte classique (sucre – pommes – fruits de saison)</i>	
<i>Tarte fine au citron</i>	

Café, thé et infusions

Le forfait Bronze

Cocktail du Complexe

Duo de canapés

Faites vos choix parmi ceux de la page 5.

Repas quatre services

Premier service – Crème, potage, soupe ou velouté

Faites votre choix parmi ceux de la page 8.

Deuxième service – Entrée froide

Salade du Complexe

Troisième service – Plat principal

Faites un choix parmi ces protéines :

Bavette de bœuf à l'échalote

extra 3,00 \$

Brochette de bœuf, de porc ou de volaille, sauce du chef

Halloumi et légumes grillés avec réduction balsamique

Mignon de porc aux fines herbes (sauce crème et Brandy ou à la dijonnaise)

Poitrine de volaille (sauce forestière ou à l'érable et bleuets)

Poitrine de volaille farcie au fromage Oka

extra 0,75 \$

Saumon grillé à l'estragon

extra 1,00 \$

Faites un choix de **légumes** parmi ceux de la page 8.

Faites un choix de **féculents** parmi ceux de la page 8.

Quatrième service – Dessert

Service du gâteau de noces ou faites un choix parmi ces options :

Crème brûlée

extra 1,00 \$

Gâteau au fromage et aux petits fruits

Gâteau truffé au chocolat

Mignardises

extra 1,00 \$

Pyramide de chocolat et son croquant aux amandes

extra 1,50 \$

Tarte classique (sucre – pommes – fruits de saison)

Tarte fine au citron

Café, thé et infusions

Le forfait Argent

Cocktail du Complexe

Trio de canapés

Faites vos choix parmi ceux de la page 5.

Repas quatre services

Premier service – Crème, potage, soupe ou velouté

Faites votre choix parmi ceux de la page 8.

Deuxième service – Entrée froide

Salade du Complexe

Troisième service – Plat principal

Faites un choix parmi ces protéines :

Bavette de bœuf à l'échalote

Brochette de bœuf, de porc ou de volaille, sauce du chef

Halloumi et légumes grillés avec réduction balsamique

Mignon de porc aux fines herbes (sauce crème et Brandy ou à la dijonnaise)

Poitrine de volaille (sauce forestière ou à l'érable et bleuets)

Poitrine de volaille farcie au fromage Oka

Saumon grillé à l'estragon

Faites un choix de **légumes** parmi ceux de la page 8.

Faites un choix de **féculents** parmi ceux de la page 8.

Quatrième service – Dessert

Service du gâteau de noces ou faites un choix parmi ces options :

Crème brûlée

Gâteau au fromage et aux petits fruits

Gâteau truffé au chocolat

Mignardises

Pyramide de chocolat et son croquant aux amandes

Tarte classique (sucre – pommes – fruits de saison)

Tarte fine au citron

Café, thé et infusions

Le forfait Or

Cocktail du Complexe

Trio de canapés

Faites vos choix parmi ceux de la page 5.

Bar ouvert pendant deux heures à compter du dernier service du repas

Repas cinq services

Premier service – Entrée à la carte

Faites votre choix parmi ceux des pages 6 et 7.

Deuxième service – Crème, potage, soupe ou velouté

Faites votre choix parmi ceux de la page 8.

Troisième service – Rafraîchissement

Trou normand au litchi de Soho

Quatrième service – Plat principal

Faites un choix parmi ces protéines :

Bavette de bœuf à l'échalote

Brochette de bœuf, de porc ou de volaille, sauce du chef

Halloumi et légumes grillés avec réduction balsamique

Mignon de porc aux fines herbes (sauce crème et Brandy ou à la dijonnaise)

Poitrine de volaille (sauce forestière ou à l'érable et bleuets)

Poitrine de volaille farcie au fromage Oka

Saumon grillé à l'estragon

Faites un choix de **légumes** parmi ceux de la page 8.

Faites un choix de **féculets** parmi ceux de la page 8.

Cinquième service – Dessert

Service du gâteau de nocces ou faites un choix parmi ces options :

Crème brûlée

Gâteau au fromage et aux petits fruits

Gâteau truffé au chocolat

Mignardises

Pyramide de chocolat et son croquant aux amandes

Tarte classique (sucre – pommes – fruits de saison)

Tarte fine au citron

Café, thé et infusions

Le forfait Diamant

Cocktail du Complexe

Trio de canapés

Faites vos choix parmi ceux de la page 5.

Bar ouvert pendant deux heures à compter du dernier service du repas

Repas cinq services

Premier service – Entrée à la carte

Faites votre choix parmi ceux des pages 6 et 7.

Deuxième service – Crème, potage, soupe ou velouté

Faites votre choix parmi ceux de la page 8.

Troisième service – Rafraîchissement

Trou normand au litchi de Soho

Quatrième service – Plat principal

Faites un choix parmi ces protéines :

Bavette de bœuf à l'échalote

Brochette de bœuf, de porc ou de volaille, sauce du chef

Halloumi et légumes grillés avec réduction balsamique

Mignon de porc aux fines herbes (sauce crème et Brandy ou à la dijonnaise)

Poitrine de volaille (sauce forestière ou à l'érable et bleuets)

Poitrine de volaille farcie au fromage Oka

Saumon grillé à l'estragon

Faites un choix de **légumes** parmi ceux de la page 8.

Faites un choix de **féculents** parmi ceux de la page 8.

Cinquième service – Dessert

Service du gâteau de noces ou faites un choix parmi ces options :

Crème brûlée

Gâteau au fromage et aux petits fruits

Gâteau truffé au chocolat

Mignardises

Pyramide de chocolat et son croquant aux amandes

Tarte classique (sucre – pommes – fruits de saison)

Tarte fine au citron

Café, thé et infusions

Le forfait Platine

Cocktail du Complexe

Trio de canapés

Faites vos choix parmi ceux de la page 5.

Bar ouvert pendant deux heures à compter du dernier service du repas

Repas sept services

Premier service – Mise en bouche

Plateau de fromages fins

Deuxième service – Entrée chaude à la carte

Faites votre choix parmi ceux de la page 6.

Troisième service – Entrée froide à la carte

Faites votre choix parmi ceux de la page 7.

Quatrième service – Crème, potage, soupe ou velouté

Faites votre choix parmi ceux de la page 6.

Cinquième service – Rafraîchissement

Trou normand au litchi de Soho

Sixième service – Plat principal

Faites un choix parmi ces protéines :

Bavette de bœuf à l'échalote

Brochette de bœuf, de porc ou de volaille, sauce du chef

Halloumi et légumes grillés avec réduction balsamique

Mignon de porc aux fines herbes (sauce crème et Brandy ou à la dijonnaise)

Poitrine de volaille (sauce forestière ou à l'érable et bleuets)

Poitrine de volaille farcie au fromage Oka

Saumon grillé à l'estragon

Faites un choix de **légumes** parmi ceux de la page 8.

Faites un choix de **féculents** parmi ceux de la page 8.

Le forfait Platine – suite

Septième service – Dessert

Service du gâteau de nocces ou faites un choix parmi ces options :

Crème brûlée

Gâteau au fromage et aux petits fruits

Gâteau truffé au chocolat

Mignardises

Pyramide de chocolat et son croquant aux amandes

Tarte classique (sucre – pommes – fruits de saison)

Tarte fine au citron

Café, thé et infusions

Le forfait des Petits

16.50 \$

Premier service – Crème, potage, soupe ou velouté

Même que celui du forfait des adultes.

Deuxième service Plat principal

Même que celui du forfait des adultes ou faites un choix parmi ces options :

Lanières de poulet

Lasagne bolognaise ou végétarienne avec salade César

Mini burger

Pizza et salade César

Mêmes **légumes** que ceux du forfait des adultes.

Mêmes **féculents** que ceux du forfait des adultes.

– Dessert

Même que les adultes.

Un jus

Valide pour les enfants de 4 à 12 ans. Le repas est gratuit pour les enfants de moins de 4 ans.

Les inclusions

Chacun des forfaits inclut les éléments suivants : montage et démontage de la salle, tables et chaises, nappes blanches et liteaux blancs, service de bar, espace de stationnement et présence d'un superviseur de l'événement qui voit à son bon déroulement.

Les heures supplémentaires

La salle est à votre portée jusqu'à 1 h. À compter de ce moment, il faut prévoir des frais de 50,00 \$ par heure supplémentaire, et ce, jusqu'à 3 h maximum.

Les frais de service de 15 %

Des frais de 15 % sur la somme liée au repas s'ajoutent pour le service, que ce soit celui du commis débarrasseur ou celui du serveur. Si d'autres éléments non inclus dans le forfait choisi en nécessitent un, par exemple le service du vin et des canapés, il faut prendre en considération le montant qu'ils représentent dans le calcul. Les taxes s'appliquent sur ces frais puisqu'ils vous sont imposés.

Les professionnels externes

Si vous faites affaire avec des équipes provenant de l'extérieur, par exemple en charge de la décoration et de l'animation, vous devez nous faire connaître les détails entourant leur apport à votre événement, entre autres, la disposition exacte de la salle en fonction de l'espace requis pour l'animateur et le responsable de la console ainsi que les articles servant à orner la salle (chemin de table, housse de chaise, centre de table, modèle de chaise particulier, etc.)

La préparation de l'espace

Vous pouvez occuper la salle la veille de votre mariage pour la décoration et la mise en place du matériel et de l'équipement requis, et ce, seulement si elle est libre à ce moment. Autrement, il vous est possible de venir à compter de 10 h la journée même. C'est à voir avec la Direction de l'établissement, qui ne peut confirmer le tout qu'une semaine avant l'événement.

La coupe du gâteau

La coupe de votre gâteau de noces est incluse dans votre forfait si ce dernier constitue votre dessert. Autrement, c'est-à-dire s'il est dégusté et servi par notre personnel en soirée, des coûts de 3,00 \$ par personne sont à considérer. Le cas échéant, pour 1,25 \$ par individu, nous pouvons offrir un autre service de café, de thé et d'infusions pour accompagner le gâteau. Ajoutez 1,00 \$ par personne pour un coulis maison (fruits, chocolat ou caramel).

Le paiement

Outre le dépôt exigé au début de la démarche pour rendre officielle la réservation de l'espace, un second dépôt peut être exigé un mois avant l'événement. Quant au paiement final, il doit être effectué avant le grand jour.