



Forfaits Mariage 2022

NATURELLEMENT
SPECTACULAIRE, SURPLOMBANT
LE SAINT-LAURENT, UN LIEU
HISTORIQUE ET MAGIQUE POUR
LE MARIAGE DE VOS RÊVES.

*Toutes nos félicitations
pour votre futur mariage !*

Nous vous remercions
grandement de votre intérêt envers
le Fairmont Le Manoir Richelieu
pour la tenue de votre mariage.

FAIRMONT LE MANOIR RICHELIEU EST LE LIEU
PARFAIT POUR CÉLÉBRER VOTRE UNION. NOTRE
DÉCOR UNIQUE AU COEUR DE CHARLEVOIX, NOTRE
SERVICE ATTACHANT ET NOTRE CUISINE GOURMANDE
AUX SAVEURS LOCALES SAURONT RAVIR VOS INVITÉS.
LAISSEZ-NOUS TRANSFORMER VOTRE JOUR DE RÊVE
EN UN SOUVENIR INOUBLIABLE QUI RESTERA GRAVÉ
DANS VOTRE MÉMOIRE À JAMAIS.

— Intro

— **Hébergement**

— Location de
salle

— Forfaits

— Forfaits

— Gâteau de
mariage

— Buffets de
soirée

Hébergement

Fairmont Le Manoir Richelieu jouit d'une riche tradition d'hospitalité, empreinte de romantisme et d'élégance. Nos 405 chambres et suites luxueuses offrent toutes les commodités qui vous permettront ainsi qu'à vos invités de profiter pleinement de ce moment. Les terrains de l'hôtel et plusieurs chambres offrent une vue imprenable sur le majestueux fleuve Saint-Laurent.





— Intro

— Hébergement

— Location de
salle

— Forfaits

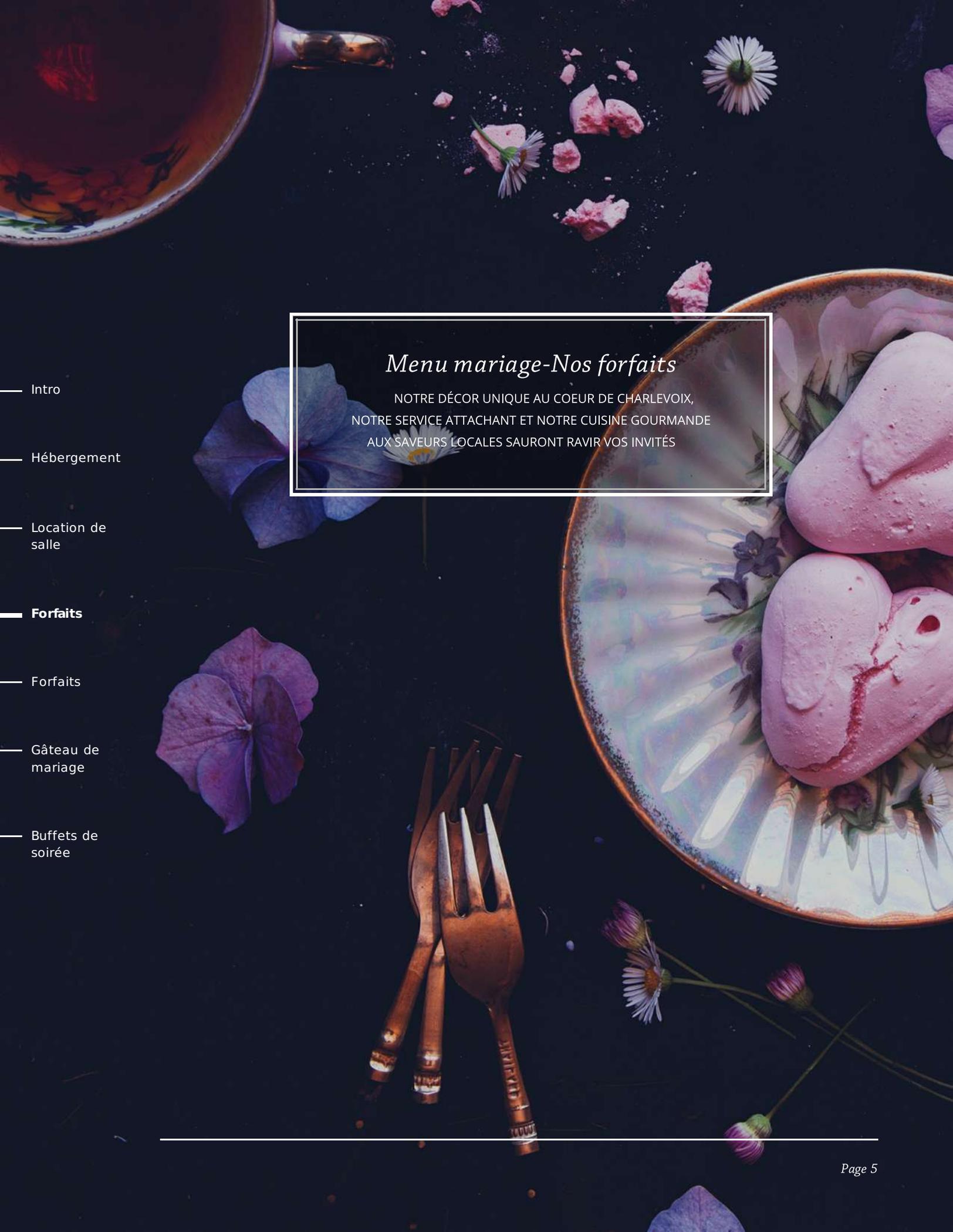
— Forfaits

— Gâteau de
mariage

— Buffets de
soirée

Location de salle

Situé au coeur de la magnifique région de Charlevoix, Fairmont Le Manoir Richelieu saura vous offrir des salles de réceptions majestueuses et élégantes ainsi que des charmants salons pour un mariage exceptionnel : le vôtre !



Menu mariage-Nos forfaits

NOTRE DÉCOR UNIQUE AU COEUR DE CHARLEVOIX,
NOTRE SERVICE ATTACHANT ET NOTRE CUISINE GOURMANDE
AUX SAVEURS LOCALES SAURONT RAVIR VOS INVITÉS

— Intro

— Hébergement

— Location de
salle

— **Forfaits**

— Forfaits

— Gâteau de
mariage

— Buffets de
soirée

FORFAIT « À DEUX C'EST MIEUX! »

75.00 / par personne

Ce forfait inclus par personne:

*3 bouchées servies lors de la réception

*Un dîner 3 SERVICES servi à l'assiette soit une entrée (entrée froide ou potage), un plat principal et un dessert.

Si vous désirez offrir un second choix de plat principal, ajoutez 5\$ par personne. Les quantités de chaque option doivent être connues 30 jours avant votre événement. La sélection de plat doit apparaître sur un marque-place devant chaque convive.

Menu 3 services

ENTRÉES FROIDES

SALADE DE LÉGUMES VERTS

vinaigrette à la menthe, aneth, estragon et gingembre, copeaux de Tomme d'Elle, émulsion aux herbes et petits pois

CHARTREUSE DE HOMARD *exclusivité forfait mariage

légumes frais et fines herbes

BONBON DE SAUMON MARINÉ À L'ÉRABLE

carottes en filaments, chutney de courge aux canneberges et croûton de pain poêlé au chimichurri

TATAKI DE BOEUF AUX ÉPICES DU MANOIR

émulsion d'ail noir, oignons marinés, pommes de terre à la truffe et roquette

OU

POTAGE

CRÈME DE TOMATES

mousse au chèvre et huile au basilic

VELOUTÉ DE PANAIS

brisures de prosciutto et brunoise de pommes

CRÈME DE COURGE

effiloché de boeuf et crème fraîche

*Tous les prix indiqués sont en argent canadien et sont sujets à 12% de frais de service, 3% de frais d'administration ainsi que les taxes en vigueur.

PLAT PRINCIPAL

SUPRÊME DE VOLAILLE FARCI AUX CANNEBERGES

fromage Le Trotteur de la Fromagerie St-Fidèle, jus parfumé à la crème de petites poires des Vergers Pedneault et purée de pommes de terre rouges à l'ail confit

FILET DE SAUMON CANADIEN

fromage Deo Gratias et épinards, beurre blanc à la baie de genévrier et mousseline de pommes de terre douces au miel et au thym

FILET D'ÉPAULE DE BOEUF

cuit à basse température, sauce à l'érable et gratin de pommes de terre façon dauphinoise

DESSERTS

TATIN AUX POMMES ET CANNEBERGES

sorbet aux canneberges et crémeux caramel

GÂTEAU OPÉRA

glace au Baileys et petites fruits

DÔME DE MOUSSE AU CAFÉ

coeur fondant à l'orange sur feuillantine, nappage brillant au chocolat noir, crème chantilly

Et pourquoi pas un 4 services?

Menu 4 services

90.00 / par personne

TRANSFORMEZ VOTRE MENU 3 SERVICES EN DÎNER 4 SERVICES!

Ajoutez simplement une 2e entrée froide, un potage ou encore une des entrées chaudes ci-dessous:

ENTRÉES CHAUDES

BROCHETTE DE PÉTONCLES GRILLÉS, FLANC DE PORC BRAISÉ À LA BIÈRE DE CHARLEVOIX

pommes Granny Smith, purée de panais fumé et crumble de noix

ACRAS DE MORUE SUR UN CARPACCIO

D'ANANAS

oignon rouge confit au citron vert et salade de maïs et tomates raisins à la menthe (SERVI TIÈDE)

Intro

Hébergement

Location de salle

Forfaits

Forfaits

Gâteau de mariage

Buffets de soirée

FORFAIT GOURMAND

Ce forfait inclus par personne: *92.00 / par personne*

*3 bouchées servies lors de la réception *Un dîner
3 SERVICES servi à l'assiette soit une entrée (entrée froide ou potage), un plat principal parmi nos délicieux duos et notre trilogie et un dessert. Si vous désirez offrir un second choix de plat principal, ajoutez 5\$ par personne. Les quantités de chaque option doivent être connues deux semaines avant votre événement. La sélection de plat doit apparaître sur un marque-place devant chaque convive.

Menu 3 services

ENTRÉES FROIDES

SALADE DE LÉGUMES VERTS

vinaigrette à la menthe, aneth, estragon et gingembre, copeaux de Tomme d'Elle, émulsion aux herbes et petits pois

CHARTREUSE DE HOMARD *exclusivité forfait mariage

légumes frais et fines herbes

TATAKI DE BOEUF AUX ÉPICES DU MANOIR

et émulsion d'ail noir, oignons marinés, pommes de terre à la truffe et roquette

BONBON DE SAUMON MARINÉ À L'ÉRABLE

carottes en filaments, chutney de courge aux canneberges et croûton de pain poêlé au chimichurri

OU

POTAGE

CRÈME DE TOMATES

mousse au chèvre et huile au basilic

VELOUTÉ DE PANAIS

brisures de prosciutto et brunoise de pommes

CRÈME DE COURGE

effiloché de boeuf et crème fraîche

*Tous les prix indiqués sont en argent canadien et sont sujets à 12% de frais de service, 3% de frais d'administration ainsi que les taxes en vigueur.

PLAT PRINCIPAUX

DUO FILET DE BOEUF ET CREVETTES FLAMBÉES AU WHISKY

jus corsé au piment Gorria de Charlevoix et gratin de pommes de terre façon dauphinoise

DUO TERRE ET MER

médailon de veau, duxelle de champignons au fromage Hercule, sauce au poivre des dunes & filet de truite des Éboulements laqué à l'érable et au soja servi avec une mousseline de carottes au thym

TRILOGIE

carré d'agneau en persillade, steak de boeuf aux épices du Manoir, brochette de pétoncles et jus de viande au sirop de bouleau servi avec une purée de pommes de terre rouges à l'ail confit

DESSERTS

TATIN AUX POMMES ET CANNEBERGES

sorbet aux canneberges et crémeux caramel

GÂTEAU OPÉRA

glace au Baileys et petites fruits

DÔME DE MOUSSE AU CAFÉ

coeur fondant à l'orange sur feuillantine, nappage brillant au chocolat noir, crème chantilly

Et pourquoi pas un 4 services ?

MENU 4 SERVICES

TRANSFORMEZ VOTRE MENU 3 *105.00 / par personne*

SERVICES EN DÎNER 4 SERVICES!

Ajoutez simplement une 2e entrée froide, un potage ou encore une des entrées chaudes ci-dessous:

ENTRÉES CHAUDES

BROCHETTE DE PÉTONCLES GRILLÉS, FLANC

DE PORC BRAISÉ À LA BIÈRE DE CHARLEVOIX

pommes Granny Smith, purée de panais fumé et crumble de noix

ACRAS DE MORUE SUR UN CARPACCIO

D'ANANAS

oignon rouge confit au citron vert et salade de maïs et tomates raisins à la menthe (SERVI TIÈDE)

Intro

Hébergement

Location de salle

Forfaits

Forfaits

Gâteau de mariage

Buffets de soirée



Les canapés- Choix de 3 (inclus dans le forfait)

Intro

Hébergement

Location de
salle

Forfaits

Forfaits

Gâteau de
mariage

Buffets de
soirée

Gravlax d'omble chevalier

riz sauvage soufflé à la coriandre et citronnelle,
mayonnaise aux algues

Buchette de chèvre

citron confit sur croûton grillé

Magret de canard séché

mousse de foie gras de la Ferme basque de Charlevoix
à l'armagnac sur pain de maïs

Cube de melon d'eau grillé, pressé à l'ouzo
feta émiettée et prosciutto

Tartelette aux pommes caramélisées
et fromage à la crème

Carpaccio de boeuf sur chip won-ton
sauce asiatique et roquette

Bonbon de saumon fumé à chaud, glacé à l'érable
crème légère parfumée au mélilot

Bruschetta et brunoise de canard fumé

Céviché de pétoncles au piment Gorria

Tagliata d'agneau

bocconcini mariné au chimichurri et pétales de
tomates séchées

Tartare de betteraves

fromage Hercule et émulsion aux pousses de céleri

Blinis au saumon fumé

fromage à la crème au pavot et zeste de citron

— Intro

— Hébergement

— Location de
salle

— Forfaits

— Forfaits

— **Gâteau de
mariage**

— Buffets de
soirée

Nos gâteaux de mariage

Notre chef des cuisines et sa brigade culinaire sont heureux de vous dévoiler les options pour votre gâteau de mariage, alliant savoir-faire et créativité.





Intro

Hébergement

Location de
salle

Forfaits

Forfaits

**Gâteau de
mariage**

Buffets de
soirée

CRÉEZ VOTRE GÂTEAU !

Choisissez votre gâteau, votre crème et votre garniture, le tout recouvert de fondant ou de crème !

GÂTEAU- CHOIX DE 1

Gâteau aux épices
Génoise à la vanille
Gâteau au chocolat
Gâteau au chocolat et noisette
Gâteau au citron et pavot

CRÈME - CHOIX DE 1

Mascarpone fouetté
Crème au beurre à la vanille
Ganache au chocolat
Fromage à la crème fouetté
Crème à l'érable

GARNITURE- CHOIX DE 1

Petits fruits des champs frais
Compote de bleuets
Compote de fraises au basilic
Fines tranches de poires
Croquant praliné

COUPS DE COEUR DE NOS PÂTISSIERS

* Génoise à la vanille, mascarpone fouetté et petits fruits des champs frais
* Gâteau aux épices, crème à l'érable et croquant praliné

INFORMATIONS

*Minimum de 15 personnes pour la création d'un gâteau de mariage
*Le gâteau peut être servi au moment du dessert ou en soirée. Le prix sera ajusté en fonction.
*Les prix sont établis selon le temps nécessaire à la confection et aux décorations demandés.
*À partir de 8\$ par portion en remplacement du dessert prévu dans votre forfait.
*Si vous emportez un gâteau de mariage d'une pâtisserie externe, des frais de 5\$ par personne s'appliqueront. Les frais seront de 3\$ par personne pour des petits gâteaux «cupcake»
*Tous les prix indiqués sont en argent canadien et sont sujets à 12 % de frais de service, 3 % de frais d'administration ainsi que les taxes en vigueur.

— Intro

— Hébergement

— location de
salle

— Forfaits

— Forfaits

— Gâteau de
mariage

— Buffets de
soirée

Nos buffets de fin de soirée

Pour terminer cette soirée en beauté, offrez une grignotine à vos invités pour combler un petit creux !



Plaisirs gourmands !

Intro

Hébergement

Location de
salle

Forfaits

Forfaits

Gâteau de
mariage

**Buffets de
soirée**

BUFFETS DE SOIRÉE

BAR À GUÉDILLES 15.00 / *par personne*

3 options : poulet, crevette, végétarienne
EXTRA 4\$ pour ajouter salade de homard et crabe

BAR À MAC'N CHEESE 13.00 / *par personne*

Sauce aux fromages de Charlevoix, 4 choix de
garnitures (porc effiloché, légumes sautés, bacon,
saucisses de Charcuterie Charlevoisienne)

TABLE À GRIGNOTINES 8.00 / *par personne*

Mais soufflé aromatisé (beurre, caramel salé
maison, bbq, etc.), bretzel et chips aux légumes

BAR À BONBONS 7.00 / *par personne*

Bonbons en gelée, guimauves maison, réglisse,
chocolat, etc.

BAR À POUTINES 13.00 / *par personne*

3 choix de sauces (brune, BBQ, végété) et 4
choix de garnitures (porc effiloché, légumes sautés,
canard confit, saucisses de Charcuterie
Charlevoisienne), fromage en grains de la Fromagerie
St-Fidèle

TABLE À MIGNARDISES 15.00 / *par personne*

Assortiment de 5 différentes bouchées de
douceurs (ex. macarons, chouquettes, tartelettes,
etc.)

INFORMATION

Un minimum de 25 personnes est requis pour toutes
les stations.

Les stations sont mises en place pour une durée de
service d'une heure.

Pour les stations mentionnées ci-dessous, le
service du buffet doit être prévu avant 23h00.

Si le buffet est servi après 23h00, des frais de 200 \$
plus taxes s'appliqueront.

Bar à poutines

Bar à Mac'n Cheese

Bar à guédilles