



*N*

Le Noranda Hotel & Spa  
Noël 2019



C'est dans un décor moderne, au cœur du Vieux-Noranda, que l'hôtel vous reçoit pour célébrer le temps des Fêtes. Le Centre de congrès vous propose les services d'une équipe hors-pair, qui se démarque par sa souplesse et la qualité de ses services. Nos 5 salles de réception, toutes aussi chics les unes que les autres, donnent un cachet incontestable aux célébrations de Noël.

Pour plus d'informations veuillez communiquer avec nos coordonnatrices des ventes :

***Bonny Rochefort***

Coordonnatrice des ventes

Téléphone : 819-762-2341 #7720

[brochefort@lenoranda.com](mailto:brochefort@lenoranda.com)

***Marilyn Ramacieri***

Coordonnatrice des ventes

Téléphone : 819-762-2341 #7721

[mramacieri@lenoranda.com](mailto:mramacieri@lenoranda.com)

## Renseignements

### Les frais d'impliqués dans une location de salle :

Des frais de 2.50 \$+ taxes par personne pour les frais de montage et de nettoyage de la salle s'applique à toutes réservations.

### Le Centre de congrès s'occupe de :

Aménagement complet de la salle avec tables, chaises, nappes blanches, serviettes de table blanches (tissu), vaisselle de porcelaine, verres & coupes

Démontage de la salle & le nettoyage

Service du repas et service de bar

En aucun cas, le client ne peut apporter des aliments ou boissons à l'intérieur du Centre de congrès.

### Le client s'occupe de :

La musique (DJ ou orchestre), sonorisation, éclairage.

La décoration : il est permis de placer des chandelles sur les tables, à condition qu'elles soient dans des contenants de verre (ex : lampions).

Affichage : l'utilisation de la gommette uniquement est acceptée.

Aucune aiguille, épingle et confettis n'est acceptés.

### Le nombre d'invités :

Le nombre de personnes garanties doit nous être précisé au moins 7 jours ouvrables avant votre événement.

Le nombre exact d'invités (nombre de repas) doit être fixé 2 jours ouvrables avant l'événement.

Il ne peut être inférieur au nombre de personnes garanties.

Le Centre de Congrès s'engage à servir au maximum 10 personnes de plus que le nombre confirmé garanti.

### La SOCAN & la RÉ:SONNE

Lors d'une activité avec musique et / ou musique et danse, des frais s'appliquent sur la diffusion de musique à grande échelle. Ce sont des droits payables à la Société canadienne des auteurs, compositeurs & éditeurs de musique.

## Les équipements

Lutrans (plexiglass)	50 \$
Écran de projection 8 x 8 sur pied	25 \$
Écran 9 x 12 suspendu au plafond et canon 4 500 lumens suspendu (salle 5-6)	270 \$
2 Écrans 9 x 12 suspendus au plafond et 2 canons 4 500 lumens suspendus	525 \$
Internet haute vitesse sans fil	0 \$
Internet haute vitesse avec fil	50 \$
Rideaux fond de scène	90 \$
Scène de 5 x 5, hauteur 8', 18' ou 32'	60 \$
Micros (sans-fil, fil ou casque)	65 \$
Projecteur	75 \$
Son sur le portable	45 \$
Musique d'ambiance (CD)	45 \$
Piste de danse	60 \$

\* Prix unitaire excluant les taxes.

# Le Buffet

## Nos hors d'œuvres sur les tables à l'arrivée des gens (1 / pers.)

Sablé au cru du Clocher et sa mousseline de canard braisé et poires confites

Verrine de concombre en brunoise sur chantilly de feta, menthe et piment d'Espelette

## Nos accompagnements

Variété de petits pains assortis

Marinades du temps des fêtes

Œufs farcis et ciselé de tomates séchées et ciboulette

Plateau de fromages du terroir

Assortiment de terrines et pâtés du Gouverneur : ajoutez 2.50 \$ ++ / personne

## Bar à salades (choix de 3 variétés)

Salade César

Salade de quinoa deux couleurs, vinaigrette citronnée au cumin et à la ciboulette

Salade de gemilis aux haricots de Lima, artichauts, épinards, vinaigre de riz, miel et soya

Salade de pommes, brocolis, canneberges à la mayonnaise et yogourt poivré

Salade de chou-rave et carottes en julienne à l'huile de gingembre, coriandre et zeste de citron

Salade de tomates, grains de maïs, cubes de feta, vinaigrette à l'huile d'origan

Salade de riz aux champignons sauvages, vinaigrette à la crème sûre, moutarde de Dijon et oignons verts

## Suite Le Buffet

Gratin Dauphinois

Carottes sautées au beurre persillé et zeste de citron

### Nos plats principaux (3 plats chauds au choix)

- Rôti de bœuf sauce au jus
- Tortellinis au fromage, sauce à la crème au pesto, gruyère et épinards (plat végétarien)
- Tortellinis de veau, sauce tomates italiennes, parmesan et chorizo
- Boulette de porc au gingembre et à la coriandre sauce citronnée au miel et au cari
- Brochette de volaille grillée et marinée à l'érable, vinaigrette balsamique et anis étoilé
- Émincé de veau, poêlé de champignons de Paris, sauce crème Dijonnaise au chardonnay
- Pavé de saumon poché, sauce caramélisée à l'orange, érable et romarin
- Gratin de fruits de mer
- Côte de bœuf, sauce au jus (ajoutez 3.50\$++/personne)

Nos choix de plats traditionnels au goût des fêtes:

- Tourtière du Noranda
- Rôti de dinde au jus au beurre corsé et son chutney orange et canneberge
- Ragout de boulettes et pattes de cochon
- Pâté au saumon sauce aux œufs

### Nos desserts

Plateau de gâteries aux saveurs du temps des fêtes et salade de fruits

Café, thé & infusion

Coût / personne : 31 \$++

\* Préparé pour un minimum de 40 personnes

\* Taxes & service non inclus.

# Les Canapés

## Canapés à 3\$

- Verrine de salsa de raisins et chorizo
- Bruschetta aux olives, figues, prosciutto et zeste de citron
- Mini pizza au chèvre, pesto, tomates et épinards

## Canapés à 3.50\$

- Suçon de crevette thaï et panko
- Pain farci d'escargots et gorgonzola
- Mini pizza au poulet et fines herbes

## Canapés à 4\$

- Profiterole de mascarpone, tomates séchées, épinards et olives noires
- Won-ton frit au poulet et cari rouge
- Pétoncles en coque citron vert et coriandre
- Ballottine de canard orange et limette

## Canapés à 5.50\$

- Côtelette d'agneau et sa gelée du moment
- Bonbon de foie gras tempura, gelée de bleuet

Commande minimum de 3 dz / sélection.

\* Taxes & service non inclus.

## Les punches alcoolisés 4 \$ par personne

- **Zombie framboise** (rhum, Sour Puss, jus d'ananas, jus d'orange, soda, décoration de framboises)
- **Forêt épicée** (rhum, thé vert, limonade maison, soda, décoration de citrons)
- **Dirty Strawberry** (vodka, martini rouge, Guizou fraise, soda, décoration de fraises)
- **Punch Roska** (vin rosé, vodka, Grand Marnier, jus canneberges, club soda, décoration de canneberges et melon miel)
- **Daiquiri du nord** (fraises, Guizou fraise, vodka)
- **Cosmo amandine** (vodka, amaretto, jus de canneberges, jus de lime, soda, décoration de canneberges)
- **Kyoto** (dry gin, liqueur de melon, limonade maison, soda, décoration de limes)
- **Pomme enflammée** (Goldschlager, moût de pomme, décoration orange)
- **Baiser Italien** (amaretto, mousseux, jus de pêche, soda, décoration de citron)
- **Punch du moment** (choix du maître d'hôtel) à 3.50 \$ par personne

## Les punches non-alcoolisés 2.75 \$ par personne

- **Ginger tea** (thé vert, limonade maisons ginger ale, décoration de limes)
- **Limonade et bleuets** (limonade maison, soda, menthe fraîche, décoration de bleuets et limes)
- **Diabolo fraise** (limonade maison, soda, Guizou fraise, décoration de fraises)
- **Pêche sans pêcher** (limonade maison, jus de pêche, soda, décoration d'oranges)

Commande minimum pour 20 personnes

\* Taxes & service non inclus.



# Vins

## Vins rouges

Campo Nuevo, Tempranillo, Espagne*	26
Réserve Maison Nicolas, Merlot, France	27
Terras Do Litoral, Aragonez/Trincadeira/Alicante Bouschet, Portugal*	29
Madregale, Montepulciano/Sangiovese, Italie*	30
Norton Barrel Select, Malbec, Argentine	33
Inka, Cabernet-Sauvignon, Chili*	34

## Vins blancs

Campo Nuevo, Viura/Chardonnay, Espagne*	26
Beringer, Pinot Gris, États-Unis	28
Terras Do Litoral, Sauvignon Blanc/Chardonnay/Arinto, Portugal*	29
Réserve de l'Herré, Sauvignon Blanc, France	32
Bertani Soave, Garganega, Italie	36
Torres Gran Vina Sol, Chardonnay/Parellada, Espagne	37

## Vin rosé

Primelli, Pinot Gris, Italie	28
------------------------------	----

## Vins mousseux

Villa Sandi II, Italie	35
Champagne Laurent Perrier Brut, France (375 ml)*	60
Champagne Pommery Brut Royal, France	110

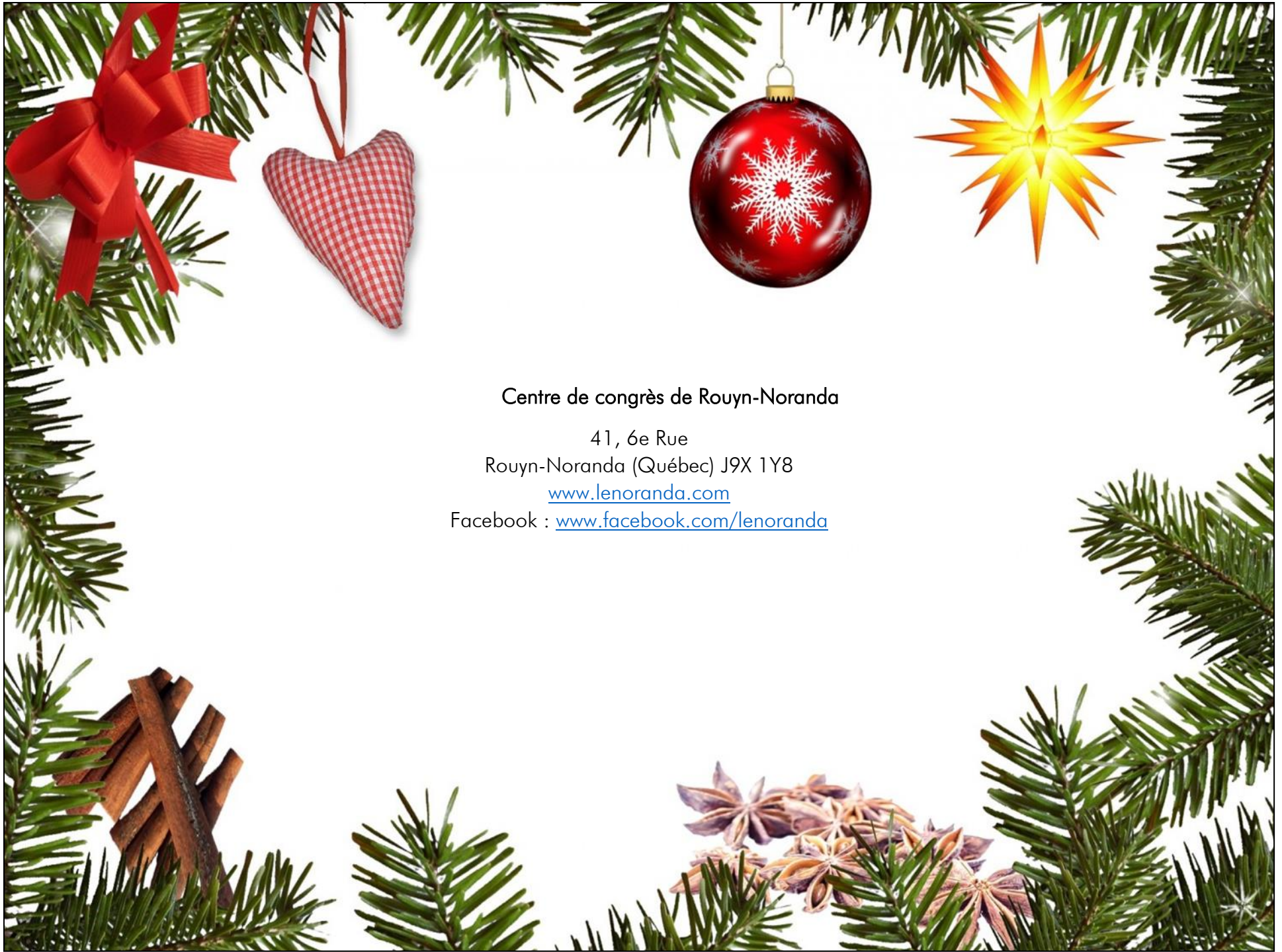
\* Importation privée

\*Taxes & service non inclus.

## Les Consommations

Bière	6.07 \$
Bière importée	7.17 \$
Smirnoff	7.17 \$
Verre de vin	6.43 \$
Spiritueux / fort	5.79 \$
Spiritueux avec chaser	6.62 \$
Apéro	6.34 \$
Porto	6.34 \$
Shooter	3.61 \$
Liqueur fine (Cognac VSOP, Grand-Marnier, Chivas)	7.72 \$
Café spécial	8.28 \$
Boisson gazeuse ou perrier	3.31 \$
Bouteille d'eau	2.46 \$
Mousseux Porta 6	35.00 \$
Champagne (bouteille)	105.00 \$
Porto (bouteille)	57.65 \$

\*Taxes & service non inclus.



Centre de congrès de Rouyn-Noranda

41, 6e Rue

Rouyn-Noranda (Québec) J9X 1Y8

[www.lenoranda.com](http://www.lenoranda.com)

Facebook : [www.facebook.com/lenoranda](https://www.facebook.com/lenoranda)