

Mariage



41, 6^e Rue
Rouyn-Noranda (Québec) J9X 1Y8
www.lenoranda.com

Chers futurs mariés,

Le Centre de congrès de l'Hôtel le Noranda est heureux de vous présenter une pochette d'informations qui, nous l'espérons, répondra à toutes vos questions pour la préparation de cette journée spéciale.

Par la présente, nous sommes heureux de vous faire part des nombreux avantages qui vous amèneraient à choisir le Centre de congrès de l'Hôtel le Noranda comme futur site pour votre mariage.

Situé au cœur du Vieux Noranda, à proximité du lac Osisko, des sites touristiques et des centres d'affaires, Le Noranda Hotel & Spa est un établissement de 71 chambres, coté 4 étoiles. Côté restauration, Le Cellier, spécialisé en grillades sur bûches d'érable & pâtes, peut accueillir environ 125 personnes. Lors de votre séjour, vous pourrez profiter de notre centre de massothérapie Jardin Spa, qui offre des soins corporels et esthétiques de grande qualité, et découvrez la section hammam avec bain tourbillon, bain vapeur, chute froide et mur de pluie.

Le Centre de Congrès, relié par une passerelle à l'hôtel, peut accueillir confortablement jusqu'à 600 personnes dans 10 salles équipées d'appareils à la fine pointe de la technologie, qui sauront répondre à tous vos besoins. De plus, nous offrons un service unique en région, l'accompagnement par un maître d'hôtel durant votre mariage, vous permet de vraiment profiter de votre journée en toute quiétude.

En choisissant le Centre de congrès de l'Hôtel Le Noranda, vous misez sur une équipe fiable et dynamique qui mettra tout en œuvre pour que votre mariage soit une réussite.

Bonny Rochefort

Coordonnatrice aux ventes

Téléphone : 819-762-2341

#7720

brochefort@lenoranda.com

Marilyn Ramacieri

#7721

mramacieri@lenoranda.com

Forfait Romance

37.00\$/ par personne

Pour les enfants :

0-5 ans : 5\$

6-11 ans : 20\$

Ajouter un cocktail à l'arrivée 4.50\$/ par personne

Comprend :

- ∞ La salle de banquet et le plancher de danse
- ∞ Buffet chaud avec 2 choix de plats de résistances
- ∞ Pourboire 15%

Menu Buffet chaud

Sur les tables à l'arrivée des convives

Plateau de crudités et trempette

Nos accompagnements

Variété de petits pains chauds

Olives, oignons & champignons marinés

Plateau de tortillas et hummus maison

Plateau de fromages

Choix de 3 Salades :

- ∞ Salade de légumineuses aux tomates, maïs et coriandre, vinaigrette au feta
- ∞ Salade de gemellis, épinards, parmesan et poivrons, vinaigre de riz, soya & huile d'olive
- ∞ Salade de petits pois, concombres et pommes vertes, vinaigrette au gingembre et citron
- ∞ Salade d'orzo aux légumes, feta en cubes et pesto
- ∞ Salade de pommes de terre, céleris, fenouil, oignons verts à la dijonnaise
- ∞ Salade de panais et carottes râpées au sésame
- ∞ Salade César

Pommes de terre à la grecque ou couscous aux tomates séchées, échalotes vertes, zucchini, carottes et chipotle

Légumes du maraîcher cuits à la vapeur

2 choix parmi nos plats de résistances

- ∞ Poitrine de poulet aux figues, oignons et vin blanc
- ∞ Rotini (1 choix) :
 - sauce aux tomates, épinards et mascarpone
 - sauce rosée au fromage de chèvre, olives noires, tomates et poivrons
- ∞ Mignon de porc laqué à l'orange et romarin
- ∞ Pavé de saumon sauce crème à la lime
- ∞ Pizza (1 choix) :
 - Florentine : épinards, sauce crémeuse, feta, oignons rouges, tomates séchées et herbes fraîches
 - Viande : sauce tomate, mozzarella, parmesan, capicollo, pepperoni et herbes fraîches
- ∞ Brochettes de bœuf au soya et sésame, sauce balsamique aux poivres
- ∞ Kefta de veau haché aux épices, sauce au yaourt à la menthe
- ∞ Rôti de bœuf au jus
- ∞ Côte de bœuf, sauce au jus (ajoutez 6\$/ personne)

Nos desserts

Votre gâteau de mariage que nous accompagnerons de notre salade de fruits

Café, thé & infusion

* Taxes non incluses

Forfait Éléance

39.50\$/ par personne

Pour les enfants :

0-5 ans : 5\$

6-11 ans : 20\$

Ajouter un cocktail à l'arrivée 4.50\$/ par personne

Comprend :

- ∞ La salle de banquet et le plancher de danse
- ∞ Buffet chaud avec 3 choix de plats résistances
- ∞ Pourboire 15%

Menu Buffet chaud

Sur les tables à l'arrivée des convives

Plateau de crudités et trempette

Nos accompagnements

Variété de petits pains chauds

Olives, oignons & champignons marinés

Plateau de tortillas et hummus maison

Plateau de fromages

Choix de 3 Salades :

- ∞ Salade de légumineuses aux tomates, maïs et coriandre, vinaigrette au feta
- ∞ Salade de génilis, épinards, parmesan et poivrons, vinaigre de riz, soya & huile d'olive
- ∞ Salade de petits pois, concombres et pommes vertes, vinaigrette au gingembre et citron
- ∞ Salade d'orzo aux légumes, feta en cubes et pesto
- ∞ Salade de pommes de terre, céleris, fenouil, oignons verts à la dijonnaise
- ∞ Salade de panais et carottes râpées au sésame
- ∞ Salade César

Pommes de terre à la grecque ou couscous aux tomates séchées, échalotes vertes, zucchini, carottes et chipotle

Légumes du maraîcher cuits à la vapeur

3 choix parmi nos plats de résistances

- ∞ Poitrine de poulet aux figues, oignons et vin blanc
- ∞ Rotini (1 choix) :
 - sauce aux tomates, épinards et mascarpone
 - sauce rosée au fromage de chèvre, olives noires, tomates et poivrons
- ∞ Mignon de porc laqué à l'orange et romarin
- ∞ Pavé de saumon sauce crème à la lime
- ∞ Pizza (1 choix) :
 - Florentine : épinards, sauce crémeuse, feta, oignons rouges, tomates séchées et herbes fraîches
 - Viande : sauce tomate, mozzarella, parmesan, capicollo, pepperoni et herbes fraîches
- ∞ Brochettes de bœuf au soya et sésame, sauce balsamique aux poivres
- ∞ Kefta de veau haché aux épices, sauce au yaourt à la menthe
- ∞ Rôti de bœuf au jus
- ∞ Côte de bœuf, sauce au jus (ajoutez 6\$/ personne)

Nos desserts

Votre gâteau de mariage que nous accompagnerons de notre salade de fruits

Café, thé & infusion

* Taxes non incluses

Cocktails

Les punches alcoolisés

Zombie framboise (rhum, Sour Puss, jus d'ananas, jus d'orange, soda, décoration de framboises)

Simon Lemieux (gin, limonade maison, jus de pamplemousse, ginger ale, décoration citron)

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)

Blue Devil (dry gin, curaçao bleu, limonade maison, soda, décoration de citron)

Baiser Italien (amaretto, mousseux, jus de pêche, soda, décoration de citron)

Les punches non-alcoolisés

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

Les flûtes

Kir : vin blanc & crème de cassis 7.00 \$

Kir mousseux : (minimum de 8) 8.50 \$

Kir Royale : (Champagne) (minimum de 8) 20.00 \$

Mimosa : Mousseux ^{2/3} & jus d'orange ^{1/3} (minimum de 10) 8.00 \$

Mimosa : Champagne ^{2/3} & jus d'orange ^{1/3} (minimum de 10) 12.00 \$

Taxes et service non inclus

Les extras

Fontaine de chocolat & fruits frais

5.50 \$ par personne*

Bar à grignotines

Bar à chips et popcorn
2.50 \$ par personne*

*Minimum de 30 personnes

Les canapés

Menu sur demande

À la carte

Ajouter :

- ∞ Un cocktail à l'arrivée 3.75\$/ par personne
- ∞ La salle de banquet 2.50\$/ par personne
- ∞ Le plancher de danse 60\$

Nos entrées froides

Salade artisan et ses juliennes de légumes, vinaigrette au balsamique blanc
9 \$

Salade César, lardons grillés, câpres frits et copeaux d'Allegretto
10 \$

Antipasto
(humus maison, oignons marinés maisons, salade croquante de carottes et coriandre, croustilles de tortillas, mélange de tomates, olives et artichauts)
10 \$

Cocktail de Crevettes (5) avec sauce maison
11 \$

Tataki de cerf rouge, vinaigrette framboise et prune
12 \$

Tatin de tomates fraîches, basilic et mousseline de fromage de chèvre et ail confit,
sur réduction de balsamique, brin de ciboulette
10 \$

Nos entrées chaudes

Gratin de chèvre épinards et poireaux sur sauté de pommes de terre et betteraves
accompagné de son croûton à l'huile de romarin
10 \$

Baluchon d'escargots à crème d'ail, gelée de sambuca à la betterave
10 \$

Tempura d'aiglefin, sauce homardine
10 \$

Effiloché de canard façon cigare, sauce caramel à l'orange, sur roquette huile et fleur de sel,
tranche d'orange sanguine déshydratée
10 \$

Ravioli de lapin confit, zeste de citron parmesan, échalotes et estragon
11 \$

Raviole de foie gras, champignons sauvages fondu de poireaux et bouillon de volaille crémé
12 \$

* Préparé pour un minimum de 40 personnes
* Pour un groupe entre 30 à 40 personnes, ajoutez 1 \$ / personne
1 choix unique par service pour tous les convives
* Taxes & service non inclus

Les potages

Crème de champignons servis avec croûton à l'huile d'olive au thym

6 \$

Potage de fleurs d'ail et courgettes

6 \$

Potage aux betteraves jaunes

6 \$

Velouté de petits pois au lard croustillant

6 \$

Potage au choix du Chef

5 \$

Trou normand

Granité thé vert, bleuets & sortilège

5 \$

Sortilège

5.50 \$

Calvados

6 \$

Nos plats de résistances

Escalope de volaille, sauce thaï au gingembre, épinards frits, servis sur riz basmati et mini poivrons doux

19 \$

Poitrine de poulet farcie de fromage aux fines herbes et prosciutto, sauce Italienne, sur purée de patates douces et zucchini sautés

22 \$

Étagé de joues de porc braisées à l'érable et au cassis

26 \$

Flétan grillé, sauce au cari et lait de coco, quinoa à l'échalote, julienne de légumes et pousse de roquette

26 \$

Bavette de bœuf, sauce framboise et porto, gratin de pommes de terre en escalope, légumes de saison sautés au beurre

23 \$

Filet mignon de bœuf sur gratin dauphinois, sauce vigneronne et mini poivrons grillées

35 \$

Duo d'Agneau braisé sur fond de Yukon Gold et sa côtelette grillée au romarin, carottes deux couleurs grillées

30 \$

Filet de veau, sauce café et cognac, beignet de courge butternut et chip de topinambour

32 \$

Le dessert

Votre gâteau de mariage

Thé, café & infusion

* Préparé pour un minimum de 40 personnes
* Pour un groupe entre 30 à 40 personnes, ajoutez 1 \$ / personne
1 choix unique par service pour tous les convives
* 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
Torres Coronas, Tempranillo, Espagne	31
Principe de Viana, Grenache, Espagne*	32
19 Crimes, Cabernet-Sauvignon, Australie	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
Mondeco Branco, Encruzado/Gouveio, Portugal*	33
Torres Gran Vina Sol, Chardonnay/Parellada, Espagne	34

Vin rosé

Beringer, White Zinfandel, États-Unis	28
---------------------------------------	----

Vins mousseux

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

* Importation privée

Choix de vins personnalisés disponibles sur demande.

* Taxes & service non inclus

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 Eska gazéifiée	3.31 \$
Bouteille d'eau	2.46 \$
Mousseux Porta 6	35.00 \$
Champagne cordon rouge (bouteille)	105.00 \$
Porto (bouteille)	57.65 \$

Équipements à la fine pointe de la technologie

Équipements disponibles	Prix
Tableaux à feuilles mobiles	20 \$
Lutrans	50 \$
Écran de projection 8x8 sur pied	25 \$
Écran 9 x 12 suspendu au plafond et canon 4 500 lumens suspendu	270 \$
2 Écrans 9 x 12 suspendus au plafond et 2 canons 4 500 lumens suspendus	525 \$
Internet haute vitesse avec fil	50 \$
Rideaux fond de scène	100 \$
Téléviseurs 43 po ou 50 po	50 \$
Scène (section de 5' x 5' hauteurs disponibles 8'', 18'' ou 32'')	60 \$
Ensemble conférence (scène, rideau de fond de scène et éclairage de scène)	175 \$
Micros (sans-fil, fil, casque)	65 \$
Pointeur laser/ cliqueur	20 \$
Projecteurs canon sur table	75 \$
Portable	50 \$
Son sur le portable	45 \$
Musique d'ambiance	45 \$
Piste de danse	60 \$
Projecteur de scène (spot)	50 \$
Chevalets en bois	15 \$



Le Noranda
HOTEL | CONGRES | SPA

Renseignements généraux

Le Centre de congrès s'occupe :

- ∞ Aménagement complet de la salle avec tables, chaises, nappes, serviettes de table (tissu), vaisselle de porcelaine, verres & coupes
- ∞ Démontage de la salle & le nettoyage
- ∞ Service du repas
- ∞ Service de bar

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

Les mariés s'occupent 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)

Aucun confetti n'est accepté à l'Hôtel. Des frais de nettoyage de 50 \$ à 200 \$ vous seront chargés s'il y a des confettis

Affichage : l'utilisation de la gommette uniquement sera acceptée

Les mariés peuvent apporter leur gâteau :

- ∞ Le gâteau servi à la suite du repas : sans frais
- ∞ Le gâteau servi en fin de soirée : Frais supplémentaire de 30 \$ + taxes

Le nombre de personnes garanties

- ∞ Le nombre de personnes garanties doit être précisé au moins 10 jours ouvrables avant la réception

LES FRAIS IMPLIQUÉS DANS LA LOCATION DE SALLE

Au moment de la réservation :

- ∞ **Un dépôt de 500 \$** vous sera exigé lors de la réservation de la salle
Ce dépôt est non-remboursable et non-transférable et sera déduit du montant final de votre facture
- ∞ Pour garantir votre réservation de salle nous exigeons une carte de crédit
- ∞ 5 jours ouvrables avant l'événement 90 % de la facture globale sera exigé
- ∞ Le dernier paiement devra être effectué au maximum 7 jours après la réception de la facture

Le montage de la salle :

- ∞ Nous garantissons l'accès à la salle la veille de l'événement à 18h00.

La SOCAN & la RÉ: SONNE Prix 2019

- ∞ 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 (SOCAN). Ces droits sont taxables
 - Socan : tarif variant entre 22.06\$ à 187.55 \$
 - Ré : Sonne : tarif variant entre 9.25\$ à 78.66 \$

Les chambres et suite nuptiale :

- ∞ Un tarif <spécial groupe> s'applique à toute réservation de chambre à notre hôtel, en occupation simple ou double.

Chambre régulière (lit queen ou 2 lits doubles) 129 \$ + taxes et service

Classe affaires 149\$ + taxes et service

Suite Junior 179\$ + taxes et service

Suite Nuptial (lit King, mini-bar, bain tourbillon, coin salon)

Prix spécial pour les mariés 209 \$ + taxes et service

10 \$ additionnel à partir de la troisième personne

(Gratuit pour les enfants de 0 à 17 ans)

1 mois avant votre mariage le bloc de chambres sera libéré.

Liste des personnes ressources

Décorateurs

- ∞ ALAIN VÉZINA
T : 819 763-7780
vezinaalain@hotmail.com
- ∞ FLEURISTE À FLEUR OUVERT
Mme Carole
T : 819 797-6661
fleuriste@afleuouvert.com
afleuouvert.com
- ∞ TRICOT ARTISANAT CÉ-LAUR
Mmes Chantal St-Pierre et Line Goyette
T : 819 762-4177
F : 819 762-4177
info@tricotartisanatce-laur.com
- ∞ DÉCORATION ÇA VA ÊTRE BEAU
Mme Johanne Bradley
T : (819) 763-2943
jo.bradley@hotmail.com
- ∞ DÉCORATION
Mme Johane Chabot
T : (819) 442-0062
johanechabot@icloud.com
- ∞ OSEZ FER DÉCO
Mme Félicia Hamel-Cyr
T : (819) 799-2180
infos@osezfer.com
- ∞ MASCARADE
Mme Chloé Dupont
T : (819) 277-2484
chloe@mascarade.ca

Organisatrice de mariage

Crée le rêve
Mme Mylène Valade
T : (819) 859-0043

Gâteau de mariage

- ∞ BOULANGERIE-PÂTISSERIE LE ST-HONORÉ
M. Christophe Cizek
T : 819 764-9909
st-honore@cablevision.qc.ca
st-honore.ca
- ∞ LA FÉE FOURCHETTE
Mme Marie-Eve Bouchard
T : 819-762-5765
mebouchard@live.ca
- ∞ MME LORRAINE BEAULIEU
T : 819-762-6387

Célébrants

- ∞ Me Francine Séguin
T : 819 -764-9449
frseguin@notarius.net

Mariage civil

- ∞ Palais de justice de Rouyn-Noranda
T : 819 -763-3058

Mariage religieux

- ∞ Paroisse Sainte-Trinité
T : 819 762-4751

DJ & Orchestres

- ∞ DJ BURN
Dominic Brûlé
T : 819 760-3355
- ∞ ALAIN VÉZINA
T : 819 763-7780
vezinaalain@hotmail.com
- ∞ DANNY BERGERON
T : 819-797-5980
Dannytech.db@gmail.com
- ∞ MATHIEU POIRIER & LUC DAIGLE
T : 819 763-2945 / 819 797-2851
- ∞ ISABELLE FORTIN, VIOLON, PIANO ET VOIX
T : 819 797-4606
fortinviolon@hotmail.com
- ∞ ALAIN BELLAVANCE, GUITARISTE
T : 819 764-5592
alain.bellavance@gmail.com
- ∞ DISCO TECH
DJ Serge Villeneuve
T : 819 279-2428
- ∞ GASTON THIVIERGE
T : 819 279-4848
gastont@hotmail.com
- ∞ ÉRIC VALOIS
T : 819 279-5956
djvalois@hotmail.com
- ∞ LUC BUREAU
T : 819 764-9774
lb@cablevision.qc.ca
- ∞ DJ NICO
T : 819-277-3308
- ∞ DJ DAVID LEVASSEUR
T : 819-354-6010
- ∞ DJ YVES BERTRAND
T : 819-622-2308
- ∞ DJ YVES DUMULON
T : 819-763-1128
- ∞ LES ÉVÉNEMENTS TUXEDO
DJ GUYLAIN LEBLANC
T : 819-763-5619
- ∞ ORCHESTRE CUSTOM
4 à 6 membres avec chanteuse
M. Sylvain Lépine
T : 819-277-0577
custom_spectacle@hotmail.com
- ∞ ORCHESTRE EXIST
M. Mario Clément
T : 819-762-3930
- ∞ HARPE CELTIQUE Mme. Marielle Descoteaux
T : 819-279-1236
marielledescoteaux@gmail.com
- ∞ ORCHESTRE LES 8 SOURCILS
M. Jocelyn Lacroix
T : 819-763-7348

Photographes

- ∞ ZONE IMAGE PHOTO MICHEL FORTIN
(photobooth seulement)
M. Michel Fortin
T : 819 762-6761
info@photo-michel-fortin.qc.ca
photomichelfortin.com
- ∞ PHOTOGRAPHE NATHALIE TOULOUSE
Mme Nathalie Toulouse
T : 819 279-0120
photo-nathalie@hotmail.com
nathalietoulousephotographe.com
- ∞ CHRISTIAN LEDUC PHOTOGRAPHE
M. Christian Leduc
T : 819 763-2887
leduc996@gmail.com
leducphotographe.com
- ∞ ÉRIC BREault PHOTOGRAPHE
M. Éric Breault
T : 819 762-8892
photo@ericbreault.net
ericbreault.net
- ∞ HUGO LACROIX PHOTOGRAPHE
M. Hugo Lacroix
T : 819 277-0206
hugolacroix.photo@gmail.com
hugolacroix.com
- ∞ RÉGIS MASSICOTTE
T : 819 637-2085
Cellulaire : 819-290-1712
Facebook : regis massicotte foto

Tenus de soirée

- ∞ LE MERCIER
103, avenue Principale
Rouyn-Noranda, QC J9X 4P1
T : 819-762-1342
- ∞ JOSÉE-NAT INC.
19, rue Perreault Est
Rouyn-Noranda (Québec) J9X 3c1
T : 819 762-4735
josee-nat@hotmail.com
josee-nat.ca

Faire-part

- ∞ ZONE IMAGE PHOTO MICHEL FORTIN
M. Michel Fortin
T : 819 762-6761
info@photo-michel-fortin.qc.ca
photomichelfortin.com
- ∞ MEDUZA CRÉATIONS VALÉRIE KIROUAC
T : 819-649-1910
v.kirouac@hotmail.com

Fleuristes

- ∞ ROUYN FLEURISTE
T : 819 797-0149
info@rouynfleuriste.ca
rouynfleuriste.ca
- ∞ FLEURISTE À FLEUR OUVERT
T : 819 797-6661
fleuriste@afleuouvert.com
afleuouvert.com

Guide pour la réussite complète de votre mariage

- ∞ À quelle heure votre cérémonie de mariage aura lieu ? _____
- ∞ À quel endroit votre cérémonie de mariage aura lieu ? _____
- ∞ Combien de personnes attendez-vous pour le souper? _____
- ∞ Comment voulez-vous aménager votre salle?
Table ronde de 8 personnes ou 10 personnes /# _____ table
- ∞ Y aura-t-il des enfants? _____ 6 à 11 ans? _____ 5 ans et moins? _____
- ∞ Voulez-vous avoir une table d'honneur? _____ Si oui, pour combien de personnes? _____
- ∞ Une table ronde ou rectangle ? _____ Cette table devra-t-elle être sur une scène ? _____
- ∞ Y aura-t-il un cocktail à l'arrivée avant le souper? _____
- ∞ Choix de cocktail? _____ Quantité? _____

Avez-vous besoin des items suivants :

- ∞ Équipement audio-visuel _____ Lutrin _____ Table à gâteau _____
- ∞ Table à cadeaux _____ Table pour le livre de signatures des invités _____
- ∞ Table pour bar à bonbons _____
- ∞ Avez-vous des tables réservées? _____
- ∞ Avez-vous des items spéciaux que vous voudriez placer sur les tables? _____
- ∞ Y aura-t-il une ligne de félicitations? _____ Si oui, à quelle heure? _____

Souper :

- ∞ À quelle heure le souper sera-t-il servi? _____
- ∞ Désirez-vous un service à l'assiette ou buffet? _____
- ∞ Menu? _____

- ∞ Y aura-t-il un gâteau? _____ À quel heure sera-t-il livré ? _____ Heure du service? _____
- ∞ Y aura-t-il du vin durant le souper? _____ Quantité? _____
- ∞ Est-ce que des coupons de consommation seront offert à vos invités? _____
- ∞ Avez-vous des invités ayant des allergies alimentaires? _____
- ∞ Si oui, lesquelles : _____
- ∞ Désirez-vous avoir une fontaine de chocolat? _____
- ∞ Désirez-vous avoir un bar à grignotines ? _____

Décoration, musique et photo :

- ∞ Quel est le nom et coordonnées de votre DJ? _____
- ∞ Quel est le nom et coordonnées de votre photographe ? _____
- ∞ Quel est le nom et coordonnées de votre décorateur ? _____
- ∞ Fera t'il une décoration au plafond? _____
- ∞ Y aura-t-il des invités supplémentaires pour la soirée dansante? _____

Chambres :

- ∞ Avez-vous besoin d'un bloc de chambres et d'une suite ? _____
Communiquez avec le Directeur de L'hébergement Dominic Brûlé au 819-762-2341 ext 7705
dbrule@lenoranda.com

Brunch :

- ∞ Désirez-vous un brunch le lendemain ? _____ À quelle heure ? _____ Combien de personnes? _____