



N

Le Noranda Hotel & Spa
Noël 2020



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 :

Marilyn Ramacieri

Coordonnatrice des ventes

Téléphone : 819-762-2341 #7721

mramacieri@lenoranda.com

Renseignements

Les frais d'impliqués dans une location de salle :

Des frais de 3.00 \$+ taxes par personne pour les frais de montage et de nettoyage de la salle s'appliquent 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 confetti n'est accepté.

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 suspendus (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 \$

Le Buffet (minimum de 40 personnes)

Nos hors-d'œuvre 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 ciselés de tomates séchées et ciboulette

Plateau de fromages du terroir

Assortiment de terrines et pâtés : 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
- Ragoût 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 \$++

Les Canapés

Commande minimum de 3 dz / sélection.

Canapés à 3\$

- Verrine de salsa de raisins et chorizo
- Bruschetta aux olives, figues, proscuitto 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

Bar à grignotines

Bar à croustille et popcorn
2.50 \$ par personne*

*Minimum de 30 personnes

Les punches alcoolisés 4 \$ par personne

Commande minimum pour 20 personnes

- **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

Commande minimum pour 20 personnes

- **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)

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

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 \$

Liste des décorateurs

ALAIN VÉZINA

T : 819 763-7780

vezinaalain@hotmail.com

FLEURISTE À FLEUR OUVERT

Mme Carole

T : 819 797-6661

fleuriste@afleurouvert.com

afleurouvert.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

DÉCORACTION

Mme Johane Chabot

T : (819) 442-0062

johanechabot@icloud.com

OSEZ FER DÉCO

Mme Félicia Hamel-Cyr

T : (819) 799-2180

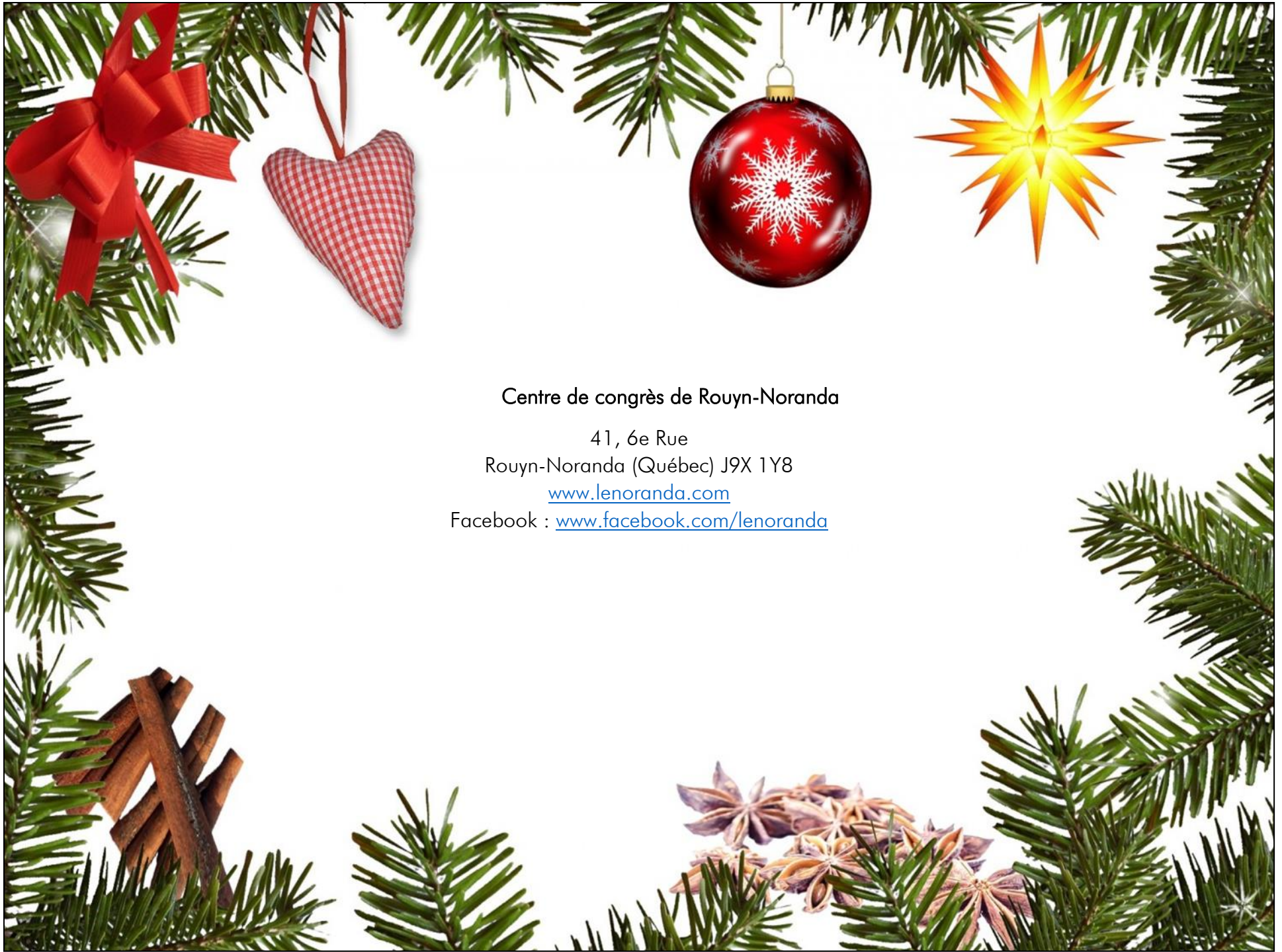
infos@osezfer.com

MASCARADE

Mme Chloé Dupont

T : (819) 277-2484

chloe@mascarade.ca



Centre de congrès de Rouyn-Noranda

41, 6e Rue

Rouyn-Noranda (Québec) J9X 1Y8

www.lenoranda.com

Facebook : www.facebook.com/lenoranda