

Mariage 2022



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

Chers futurs mariés,

Le Noranda Hotel & Spa est fière de vous présenter le document d'information de planification de mariage du Centre de congrès 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, Le Noranda Hotel & Spa, vous misez sur une équipe fiable et dynamique qui mettra tout en œuvre pour que votre mariage soit une réussite.

Benjamin Tremblay

Marilyn Ramacieri

Coordonnateurs aux ventes

Téléphone : 819-762-2341

#7720

#7721

btremblay@lenoranda.com

mramacieri@lenoranda.com

Forfait Romance

41 \$/ par personne

Ajouter un cocktail à l'arrivée 5 \$/ par personne++

Comprend :

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

Menu Buffet chaud

Sur les tables à l'arrivée des convives

Plateau de crudités et trempette

Nos accompagnements

Pains chauds

Marinades

Pita et tzaziki maison

Plateau de fromages

Choix de 3 Salades :

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

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

Salade de chou chinois 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 penne crémeuse dijonnaise, légumes croquants, oignons verts et persil italiens

Salade César

Pomme de terre grelots Yukon Gold

Ou

Riz pilaf, origan et légumes croquants

Légumes frais cuits à la vapeur

Choix parmi nos plats de résistance

Penne, huile d'olives, lardons, brocolis, oignons, parmesan et fines herbes italiennes

Tortellini au fromage, sauce rosée, prosciutto et champignons

Poitrine de poulet sauce crème, vin blanc et champignons sauvages

Brochette de poulet général tao

Pavé de saumon poché sauce crème à la lime

Bavette de porc braisé, sauce aux pommes et lardons

Jarret de porc braisé à la bière du Trèfle noir La Chronique

Pizza (1 choix) :

- Florentine : épinards, sauce crémeuse, feta, oignons rouges, tomates séchées et herbes fraîches

- Gourmande : sauce tomate, mozzarella, parmesan, capicollo, pepperoni et herbes fraîches

Braisé de bœuf tomaté et oignons perlés

Rôti de bœuf au jus

Bavette de bœuf sauce au poivre de Madagascar

Côte de bœuf, sauce au jus (ajoutez 3.50\$/ personne)

Votre gâteau de mariage

Café, thé & infusion

Pour les enfants :

0-5 ans : 6 \$

6-11 ans : 21 \$

Forfait Éléance

44 \$/ par personne

Ajouter un cocktail à l'arrivée 5 \$/ par personne + +

Comprend :

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

Menu Buffet chaud

Sur les tables à l'arrivée des convives

Plateau de crudités et trempette

Nos accompagnements

Pains chauds

Marinades

Pita et tzaziki maison

Plateau de fromages

Choix de 3 Salades :

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

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

Salade de chou chinois 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 penne crémeuse de style dijonnaise, légumes croquants, oignons verts et persil italiens

Salade César

Pomme de terre grelots Yukon Gold

Ou

Riz pilaf, origan et légumes croquants

Légumes frais cuits à la vapeur

Choix parmi nos plats de résistance

Penne, huile d'olives, lardons, brocolis, oignons, parmesan et fines herbes italiennes

Tortellini au fromage, sauce rosée, prosciutto et champignons

Poitrine de poulet sauce crème, vin blanc et champignons sauvages

Brochette de poulet général tao

Pavé de saumon poché sauce crème à la lime

Bavette de porc braisé, sauce aux pommes et lardons

Jarret de porc braisé à la bière du Trèfle noir La Chronique

Pizza (1 choix) :

- Florentine : épinards, sauce crémeuse, feta, oignons rouges, tomates séchées et herbes fraîches
- Gourmande : sauce tomate, mozzarella, parmesan, capicollo, pepperoni et herbes fraîches

Braisé de bœuf tomate et oignons perlés

Rôti de bœuf au jus

Bavette de bœuf sauce au poivre de Madagascar

Côte de bœuf, sauce au jus (ajoutez 3.50\$/ personne)

Votre gâteau de mariage

Café, thé & infusion

Pour les enfants :

0-5 an : 6 \$

6-11 ans : 21 \$

Cocktails

Les punches alcoolisés 5 \$ par personne

Commande minimum pour 20 personnes

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)

Black Tzar (Vodka, Liqueur de café, coca-cola, soda, décoration d'orange)

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

Punch du moment (choix du maître d'hôtel) à 4 \$ par personne

Les punches non-alcoolisés 4 \$ 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)

Les extras

Bar à grignotines

Bar à croustille et popcorn
3 \$ par personne*

*Minimum de 30 personnes

Les canapés

Menu sur demande

À la carte

Ajouter :

- ∞ Un cocktail à l'arrivée 5 \$/ par personne
- ∞ La salle de banquet 3,25 \$/ par personne
 - ∞ Le plancher de danse 80 \$

Nos entrées froides

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

11 \$

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

12 \$

Cocktail de Crevettes (5) avec sauce maison

13 \$

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

12 \$

Panacotta de foie gras sur pain perdu aux épices et confits d'oignons

13 \$

Carpaccio de bœuf vieillit, croûtons maison, parmesan, mâche et réduction de balsamique

14 \$

Rouleau de printemps aux crevettes, citron vert, sauce mangue poivrée

11 \$

Nos entrées chaudes

Gratin de chèvre épinards et poireaux sur sauté de pommes de terre et betteraves accompagnées de son croûton à l'huile de romarin

12 \$

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

12 \$

Raviole de foie gras, champignons sauvages fondus de poireaux et bouillon de volaille crémé

14 \$

Gnocchi farci à la ricotta, huile d'olives parfumé au basilic, pignons et copeaux de Grana Padano

13 \$

Calmars frits et mayonnaise citronnée, câpres et salade de roquette à l'huile de basilic

12 \$

Baluchon de lapin confit, sauce à la sauge et bière California du Trèfle noir

14 \$

Les potages

Soupe à l'oignon servie avec croûton au fromage

6 \$

Potage de poivrons grillés

6 \$

Soupe Minestrone

6 \$

Velouté de choux fleur, cubes fondants d'Allegretto et chorizo

6 \$

Velouté de petits pois au lard croustillant

6 \$

Potage au choix du Chef

5 \$

Trou normand

Granité fraise, rhum et poivre

7 \$

Limoncello

7 \$

Calvados

7 \$

Nos plats de résistance

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

22 \$

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

29 \$

Filet de Morue croustillant, mousse au beurre citronné, câpres et ciboulette, servis sur un spaghetti de courgettes aux herbes italiennes et légumes du jardin.

26 \$

Onglet de bœuf sur purée de Yukon Gold à l'ail confit, sauce au porto, accompagnés de ses betteraves grillées et sa salsa d'oignons verts et poivrons

30 \$

Filet mignon bœuf sauce dijonnaise à l'estragon, pommes de terre dauphines et brocolinis au beurre clarifié

40 \$

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

36 \$

Filet de veau farci à la duxelle de portobello sauce au marsala servi sur risotto et asperges sautées au beurre et romarin

35 \$

Caille farci pomme et lardon, jus de cuisson à la bière California du Trèfle Noir monté à la crème et asperges sautées au beurre et romarin

33 \$

Repas végétarien, sans gluten

Steak de tofu à la chimichurri, pico de gallo, purée de courge musquée et brocolini à l'ail confit

27 \$

Les desserts

Verrine de shortcake aux fraises

8,50 \$

Étagé croustillant à l'érable

8,50 \$

Trilogie sucrée

Éclair au citron, beignet farci & verrine de brownies au duche leche

8,50 \$

Forêt Noir

8,50 \$

Thé, café & infusion

Équipements à la fine pointe de la technologie

Équipements disponibles

Prix

Tableaux à feuilles mobiles	20 \$
Lutrans	50 \$
Écran de projection 8x8 sur pied	30 \$
Écran 9 x 12 suspendu au plafond et canon 4 500 lumens suspendu	280 \$
2 Écrans 9 x 12 suspendus au plafond et 2 canons 4 500 lumens suspendus	535 \$
Internet haute vitesse sans fil	0 \$
Internet haute vitesse avec fil	50\$
Rideaux fond de scène	100 \$
Téléviseurs 43 po ou 50 po et dvd	50 \$
Scène (section de 5' x 5' hauteurs disponibles 8'', 18'' ou 32'')	75 \$
Ensemble conférence (scène, rideau de fond de scène et éclairage de scène)	175 \$
Micros (sans-fil, fil, casque)	65 \$
Projecteurs canon sur table	80 \$
Portable	60 \$
Polycom	60 \$
Son sur le portable	50 \$
Musique d'ambiance	45 \$
Piste de danse	75\$
Éclairage de scène (spot)	50 \$
Chevalets en bois	15 \$
Technicien (minimum 4hrs)	50\$/h



Le Noranda
HOTEL | CONGRÈS | 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 supplémentaires 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 2021

- ∞ 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) 135 \$ + taxes et service

Classe affaires 155\$ + taxes et service

Suite Junior 185\$ taxes et service

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

Prix spécial pour les mariés 215 \$ + taxes et service

10 \$ additionnel à partir de la troisième personne

(Gratuit pour les enfants de 0 à 17 ans)

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

Liste des personnes-ressources

Décorateurs

- ∞ MASCARADE
Mme Chloé Dupont
T : (819) 277-2484
chloe@mascarade.ca
- ∞ DÉCORATION ÇA VA ÊTRE BEAU
Mme Johanne Bradley
T : (819) 763-2943
jo.bradley@hotmail.com
- ∞ 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
Mme Johane Chabot
T : (819) 442-0062
johanechabot@icloud.com

Organisatrice de mariage

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

Gâteau de mariage

- ∞ BOULANGERIE-PÂTISSERIE LE ST-HONORÉ
M. Christophe Ciszek
T : 819 764-9909
st-honore@cablevision.qc.ca
st-honore.ca
- ∞ GÂTEAU YZALOU
Mme Isabelle Cliche
T : 819-279-5528
- ∞ MME LORRAINE BEAULIEU
T : 819-762-6387
- ∞ PÂTISSIÈRE DE RUELLE
facebook.com/patisserieederuelle

Célébrants

- ∞ Me Francine Séguin
T : 819 -764-9449
frsequin@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
- ∞ 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? _____