



VOTRE MARIAGE AU DOMAINE CHÂTEAU-BROMONT

Le Domaine Château-Bromont est situé dans un endroit de rêve dans la plus belle vallée des Cantons-de-l'Est. Que vous choisissiez l'Hôtel Château-Bromont, hôtel 4 étoiles élégant avec ses 166 chambres, ou l'Auberge-Bromont, 3 étoiles, charme campagnard et ses 40 chambres, vous y trouverez une ambiance parfaite afin de célébrer le plus bel instant de votre vie.

Synonyme d'excellence et de qualité, notre personnel saura tout mettre en oeuvre afin que cette journée reste mémorable et que votre réception soit inoubliable.

Le professionnalisme et l'accueil chaleureux de votre coordonnatrice et des maîtres d'hôtel vous permettront de faire que cette journée soit des plus réussies.

Laissez-vous séduire par la cuisine raffinée du Domaine Château-Bromont. Des plats inspirés par des produits régionaux qui respectent les plus hauts standards de l'art culinaire.

Demandez une rencontre avec notre coordonnatrice pour la planification de votre réception.

Visitez notre site internet au www.chateaubromont.com!

Marie-Ève Gauvin
Coordonnatrice aux groupes et mariages
450.534.4545 poste.505
megauvin@chateaubromont.com

NOS FORFAITS MARIAGES

FORFAIT CHAMPÊTRE - AUBERGE BROMONT -

Cocktail de bienvenue, canapés chauds et froids
Salle de réception
Menu 4 services avec 1/2 bouteille de vin par personne
Gâteau de mariage confectionné par Cake Design et service de café
Cadeau à la chambre des mariés
Dégustation du menu sélectionné pour les mariés incluant un verre de vin
Chambre des mariés de type standard comprise
Frais de service sur les repas

95\$ / personne*

FORFAIT GOURMAND - HÔTEL CHÂTEAU-BROMONT-

Cocktail de bienvenue, canapés chauds et froids
Salle de réception
Menu 4 services avec 1/2 bouteille de vin par personne
Gâteau de mariage confectionné par Cake Design et service de café
Cadeau à la chambre des mariés
Dégustation du menu sélectionné pour les mariés incluant un verre de vin
Chambre des mariés de type suite junior comprise
Frais de service sur les repas

105\$ / personne*

FORFAIT FESTIF - HÔTEL CHÂTEAU-BROMONT-

Cocktail de bienvenue, canapés chauds et froids
Salle de réception
Vin d'honneur servi dans la salle
Menu 5 services avec 1/2 bouteille de vin par personne
Gâteau de mariage confectionné par Cake Design et service de café
Table des tentations sucrées et salées
Cadeau à la chambre des mariés
Dégustation du menu sélectionné pour les mariés incluant un verre de vin
Chambre des mariés de type suite junior comprise
Frais de service sur les repas

125\$ / personne*

*Taxes en sus. Service inclus sur forfait seulement. Tarifs établis pour un minimum de 80 invités adultes.
Pour plus de détails, vous référer à la page «Termes et conditions».



MENU

- AUBERGE BROMONT -

Vous devez choisir une (1) entrée et un (1) dessert pour tout le groupe. Pour le plat principal, le chef vous propose deux (2) choix. Les quantités doivent être connues deux (2) semaines à l'avance et chaque plat doit être identifié devant chaque convive.

ENTRÉES :

- Martini de bocconcini et tomate medley, basilic frais et crumble de parmesan
- Terrine de gibier, confit d'oignons au miel du Château, caramel balsamique
- Crevettes nordiques, céleri rémoulade maison, persil et câpres, micro pousse
- Tartare de légumes et tomates aux herbes, endives et copeaux de parmesan

PLATS PRINCIPAUX :

- Médaillon de veau saisi, pancetta, porto au persil +9\$
- Pavé de filet de boeuf sur le gril, sauce au vin rouge des Cantons
- Escalope de saumon, beurre blanc aux framboises
- Occu bucco aux deux tomates et basilic +10\$
- Raviolis farcis de champignons grillés, sauce arabiata
- Mignon de filet de porcelet, sauce aux pommes des Cantons et alcool d'érable

DESSERTS :

- Crème brûlée au chocolat blanc
- Gâteau au fromage caramel salé
- Tiramisu et coulis de fruits rouges, doigts de dame
- Mousse au chocolat noir et orange avec son crumble
- Tartelette au sucre et brochette de fruits

Prendre note que pour toutes personnes ayant des restrictions alimentaires, un choix de plat leur sera offert, au choix du Chef.

MENU

- HÔTEL CHÂTEAU-BROMONT -

Vous devez choisir une (1) entrée et un (1) dessert pour tout le groupe. Pour le plat principal, le chef vous propose deux (2) choix. Les quantités doivent être connues deux (2) semaines à l'avance et chaque plat doit être identifié devant chaque convive.

ENTRÉES :

- Duo de saumon frais et fumé maison en tartare, concombre, aneth et huile d'olive
- Salade tiède de canard confit, vinaigrette au gingembre et fraise
- Gravlax de saumon aux agrumes et anis étoilé, huile parfumée
- Buisson d'asperges aux agrumes, vinaigrette au gingembre
- Terrine de pintade à la Sablinoise, confit d'oignons aux canneberges
- Rouleau de canard confit croustillant, caramel de porto
- Foie gras au torchon et compote de figues +7\$
- Tataki de thon à l'oriental +5\$
- Canard fumé et mesclun, vinaigrette au xérès +3\$
- Salade de quinoa aux deux betteraves et chèvre

POTAGE

- Potage du moment
- Courge butternut et pommes de terre douces +1.50\$

PLATS PRINCIPAUX :

- Cuisse de canard confite du Lac Brome, sauce aux pommes et whisky d'érable
- Suprême de volaille, sauce au café au lait et sauge
- Braisé de boeuf d'antan, sauce au porto
- Osso bucco de veau, sauce forestière
- Carré de porc Nagano, sauce bleuets et canneberges
- Jarret d'agneau en cuisson lente à la bière du Château
- Pavé de saumon, crème ciboulette et citron
- Filet de boeuf grillé, sauce aux cinq poivres +12\$
- Filet de mérrou grillé, sauce asiatique

DESSERTS :

- Mousse aux trois chocolats
- Pyramide bromontoise choco-noisette
- Panna cotta au fruit de la passion
- Tarte au sucre, crème anglaise
- Tartelette au citron meringuée
- Gâteau au fromage, coulis de framboises

MENU VÉGÉTALIEN :

- Salade de quinoa aux deux betteraves et vermicelle de riz
- Galette végétalienne grillée, coulis de tomates fumées et champignons
- Tapioca style *Bubble Tea*, fruits grillés



CANAPÉS

Suggestions de canapés servis à l'Auberge-Bromont ou à l'Hôtel Château-Bromont.
Choix d'un maximum de 6 variétés différentes. 4 bouchées incluses par personne avec votre forfait.

CANAPÉS FROIDS

- Tataki de boeuf au tamarin
- Tartare de saumon épicé et coriandre
- Brochette de tomates, bocconcinis et balsamique
- Gaspacho andalou et sa crevette géante
- Mousse de foie gras, poire et perle de balsamique

CANAPÉS CHAUDS

- Arancini aux champignons sauvages
- Mini rouleau de printemps végétarien
- Fondant au prosciutto en croûte
- Bouchée de poulet asiatique
- Baluchon de canard des Cantons

29.95\$ par douzaine supplémentaire



BUFFET FIN DE SOIRÉE

BUFFET CÔTÉ SALÉ

- Crudités et trempette
- Fromage cheddar et craquelin
- Variété de minis sandwiches (4 par personne)

BUFFET CÔTÉ SUCRÉ

- Minis tartelettes
- Mini bouchées sucrées
- Salade de fruits

11.95\$ par personne

À LA CARTE, servi sous formule buffet, minimum de 60 personnes

- | | |
|--|--------|
| - Poutine, sauce du Château | 9.95\$ |
| - Bâtonnets de fromage (3), sauce marinara | 6.95\$ |
| - Pizza pepperoni fromage | 9.95\$ |
| - Raviolis frits farcis (4) au jalapeno et fromage | 6.95\$ |
| - Ailes de poulet (6), sauce au bleu et crème sure | 9.95\$ |
| - Houmous du jour, guacamole et pain Naan grillé | 6.95\$ |

* Des conditions peuvent s'appliquer pour un buffet de fin de soirée à l'Auberge Bromont



SUGGESTIONS DE RÉFÉRENCES

GÂTEAU

CAKE DESIGN

Sandra Beauregard

www.cakegranby.com

450.375.0520

sandra@cakedesign.com

PHOTOGRAPHE

MUSE PHOTOGRAPHIE

Marilyn Gaudreault

www.musephotographie.com

514.717.2092

info@musephotographie.com

AUDIOVISUEL

GLOBE MULTIMÉDIA

Mario Ménard

www.globemultimedia.com

450.776.7001

mario@globemultimedia.com

FLEURISTES

TANDEM FLORAL

Cynthia Lalande

www.tandem-floral.com

514.654.0734

BROMEWOOD

Audrey Day

www.bromewood.ca

450.242.5888

DÉCORATIONS

AGENCE LION

Karine Poitras

www.agencelion.com

450.578.2722

kpoitras@agencelion.com

LA COSTUMERIE MAGOG

Élaine Biron

www.lacostumeriemagog.com

819.847.1926

lacostumerie@hotmail.com

LE VAISSELIER

Sandra Beaudoin

www.levaisselier.com

450.534.0586

info@levaisselier.com

EUPHORIA DÉCORS

www.euphoriadecors.com

450.777.9171

info@euphoriadecors.com

INFORMATIONS

SALLE DE RÉCEPTION

Nous pouvons accueillir jusqu'à 350 convives pour une réception de mariage. Votre coordonnatrice vous indiquera à quel moment votre salle sera disponible pour le montage et l'installation des fournitures et équipements. La direction de l'hôtel se réserve le droit de substituer la salle de réception pour une autre salle appropriée en cas de nécessité majeure.

CÉRÉMONIE

Si vous prévoyez tenir votre cérémonie sur notre site, des frais de location de 250\$ + taxes s'appliqueront.

SÉANCE PHOTO

Vous aurez la possibilité de profiter d'un décor grandeur nature dans un cadre enchanteur pour vos séances photos, que ce soit dans les jardins ou sur les magnifiques terrasses panoramiques avec vue sur la montagne et la vallée. Votre coordonnatrice pourra vous diriger sur le site selon vos goûts et exigences.

MODALITÉ DE PAIEMENT

Un premier dépôt de 1000\$ est nécessaire à la confirmation de votre réservation (non remboursable). Un deuxième dépôt, correspondant aux coûts totaux estimés pour votre soirée, sera requis un mois avant la date de votre mariage. Le jour de votre départ, vous devrez vous présenter à la réception afin de vérifier et d'acquitter la facture. Veuillez noter qu'une vérification comptable sera complétée suite à votre événement. En cas d'erreur, le service de comptabilité vous contactera afin de vous aviser et finaliser la facture. À défaut de ne pas recevoir le montant final, tel que stipulé au contrat, le Domaine Château-Bromont se réserve le droit de annuler complètement la réception.

BLOC ET TARIF DE CHAMBRES

Un tarif préférentiel pour les chambres de l'Auberge-Bromont et de l'Hôtel Château-Bromont vous sera accordé sur demande et selon vos besoins. Les enfants de 18 ans et moins, occupant la chambre des parents, sont hébergés gratuitement au Domaine Château-Bromont. Un maximum de 20 chambres par soir vous sera réservé dans un bloc de chambres, ce bloc sera libéré 60 jours avant votre mariage.

FRAIS DE SOCAN & RÉ-SONNE

Durant votre réception, si la musique est jouée par des musiciens ou disco mobile qui ne sont pas les auteurs compositeurs des morceaux présentés, un frais supplémentaire s'appliquera. Ces montants seront remis à la SOCAN (Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique (article 50, paragraphe 8 de la loi sur les droits d'auteur)). Un frais supplémentaire sera également ajouté à votre facture pour la Société de la gestion de la musique (Ré-Sonne).

TERMES ET CONDITIONS

- Un minimum de 80 personnes est requis pour tenir un mariage (service à l'assiette) pour tous les forfaits présentés plus haut durant la période estivale (mi-juin à la fête du travail). Pour certaines dates hors de cette période, le minimum peut s'avérer être moindre.
- Si vous optez pour un service de bar, un minimum de 350\$ (avant taxes et service) est requis pour chaque installation demandée pour une période minimale de 4 heures. Advenant le minimum non atteint, la différence entre les ventes réelles et 350\$ vous sera facturée.
- Nonobstant des termes entourant les fonctions banquets du contrat, le nombre garanti de personnes est requis 48 heures avant l'événement, dans l'optique où ce nombre n'est pas communiqué dans les délais, le dernier nombre obtenu sera réputé être le nombre garanti.
- Les repas enfants sont facturés selon la méthode suivante :
 - 0-5 ans : Gratuit
 - 6-12 ans : Menu enfant à prix régulier OU 50% du prix du menu adulte
 - 13 ans et + : Menu adulte à prix régulier
- Des frais pour réaménager une salle seront exigibles pour toute modification de salle déviant de votre plan final approuvé à l'ordre de 20\$/demi-heure (30 minutes) par employé requis pour faire le changement. Une période de 1.5 heures (1 heure et 30 minutes) est requise pour modifier une salle de réunion en salle banquet.
- Pour les Salons ABC ainsi que la salle Côté Jardins, l'heure maximale de fermeture de la musique et du bar est de 3h00 du matin. Pour les salles situées au rez-de-chaussée, l'heure maximale est de 23h00. Nous pourrions demander une heure devancée jusqu'à une (1) semaine avant la tenue de votre événement, en raison des chambreurs au-dessus des salles.
- Il est interdit d'apporter nourriture et boisson, outre que celles fournies par le Domaine Château-Bromont, dans les salles et aires publiques de l'établissement. Toute dérogation devra obtenir la permission écrite du Domaine Château-Bromont au préalable.
- Les taxes et service (15%) s'appliquent à toute charge à l'extérieur des forfaits présentés dans ce document.