

# Inclusions offertes par La Champenoise

ENTREPRISE FAMILIALE COMPOSÉE DE GENS PASSIONÉS

SALLES PRIVÉES AVEC TRANQUILITÉ ET QUIÉTUDE,

PRIX ABORDABLES ET CONCURENTIELS DANS L'INDUSTRIE

FIERS PRODUCTEURS AGRICOLES DE NOTRE MENU



## La Champenoise

Complice d'événements heureux depuis 1994

# FORFAITS CORPORATIF

# Nos inclusions

...car nous vous offrons un clé en main!

## Pour chaque salle:

- Terrasse couverte, privée, intime et adjacente
- Tranquillité audio et visuelle pour chaque salle
- Voilages blancs et vignes illuminées au plafond
- Chevalet pour plan de salle
- Housses de chaises blanches, sous-nappes blanches
- Nappes et chemins de tables de couleurs variées
- Lampions et rondins de bois
- Supports pour numéros de tables
- Wi-Fi gratuit sur le domaine

## Aide à la planification:

- Support à l'organisation des préparatifs de La Champenoise
- Document de finalisation complet fourni
- Organisation des horaires
- Réception des fournisseurs sur rendez-vous
- Directrice d'événements et directrice de salle présentes de l'arrivée des invités jusqu'à la fin de l'événement

## Autres services offerts:

- Bar et vestiaire privés dans chaque salle
- Stationnement gratuit
- Caméra de surveillance sur le site
- Hôtesse à l'accueil pour diriger vos invités
- Domaine éclairé toute la soirée



# Nos forfaits

DINER 38.95\$/personne\*

## Entrée (1 choix)

- Potage betteraves et lait de coco
- Potage courges butternuts et patates douces
- Potage aux carottes

## Plat principal (2 choix + végétalien)

- Bagel de gravlax: saumon, câpres, oignons rouges, tartina à la ciboule
- Salade César: romaine, poulet, croutons, bacon, câpres, vinaigrette César maison
- Ciabattas: Jambon, brie, poires et dijonnaise
- Ciabattas: Tomates bocconcini, roquette, émulsion balsamique
- Bol de riz poulet: riz, poulet, maïs, carottes, légumineuses, pico de gallo douce
- Bol de riz saumon: riz, bonbons de saumon à l'érable, edamame, carottes, chou rouge, vinaigrette érable et gingembre

## Accompagnements (1 choix)

- Salade César: romaine, croutons, bacon, câpres, vinaigrette César maison
- Salade épinard: épinards & mesclun, fraises, fêta, oignons rouges, concombres, radis, vinaigrette aux framboises
- Chips de légumes racines maison

## Dessert (1 choix)

- Bouchées de brownies chocolat, coulis de fraises
- Verrine de mousse fromagée à l'érable, génoise vanillé

## Café, thé, infusions

Repas végétalien et allergies (sans œuf, lait, gluten, noix, arachide, moutarde, sésame)

- Potage betteraves et lait de coco
- Bol de riz tofu: riz, tofu, poivrons doux, carottes, chou rouge, tomates, légumineuses, maïs, vinaigrette lime et coriandre
- Mousse aux petits fruits

\*Frais de gestion / administration  
et taxes en sus sur les prix indiqués.



## SOUPER 49.95\$\*

### Entrée (1 choix)

- Salade César: romaine, croutons, bacon, câpres, vinaigrette César maison
- Tartare de betteraves: roquette, betteraves, féta, vinaigrette au miel
- Potage betteraves et lait de coco
- Potage courges butternuts et patates douces
- Potage aux carottes
- Légumes et trempette maison
- Charcuteries et fromage fins du Québec

### Plat principal (2 choix + végétalien)

- Joue de bœuf braisée, sauce demi glace au porto (extra de 1.50\$/pers.)
- Brochette de poulet et légumes grillés, tzatziki maison
- Éventail de volaille, sauce 5 poivres et canneberges confites
- Ossobuco de porc, sauce romarin et vin rouge
- Polpettes de porc, sauce tomates et fines herbes
- Poisson: arrivage du moment

### Accompagnements (1 choix)

- Riz aux fines herbes
- Salade froide de pâtes à l'italienne
- Chips de légumes racine maison
- Pomme de terre au four aux herbes salées

### Dessert (1 choix)

- Brownies au chocolat et coulis de fruits
- Verrine fromagée à l'érable, génoise vanillé
- Shortcake aux fraises
- Biscuit moelleux fait maison au pépites de chocolat

### Café, thé, infusions

### Végétalien et allergies (sans œuf, lait, gluten, noix, arachide, moutarde, sésame)

- Potage betteraves et lait de coco
- Marmiton de chili doux: tomates, légumineuses, légumes variés
- Mousse de petits fruits

\*Frais de gestion / administration  
et taxes en sus sur les prix indiqués.



# COCKTAIL DINATOIRE \*

Minimum de 40 personnes avec 8 choix de bouchées requis

## Bouchées froides (3.75\$ chaque):

- Verrine de bruschetta et crouton
- Gaspacho de concombre féta et sriracha
- Pizza pesto basilic et bocconcini
- Pizza pesto tomate et tuile de fromage
- Rillettes de canard et chutney maison
- Endive de gravlax crème de coco et pomme grenade
- Brochette de melon et prosciutto
- Hummus maison et croustilles
- Mini salade épinard fraises et féta
- Tartare de betteraves, féta et vinaigrette miel
- Crouton de mousseline de volaille et gibier, oignons caramélisés
- Cône de fromages, fruits et craquelins
- Cône charcuteries, fromages et craquelins
- Cône de fromage en grain assaisonné 2 façons

## Bouchées chaudes (4.75\$ chaque):

- Mini burger de porc effiloché et oignons caramélisés, suisse et Mille-îles maison
- Mini poivron farci porc et légumes
- Rondelles de saucisses italienne et Dijon
- Cuillère de joue de bœuf braisée à la demi glace, champignons marinés
- Accras de poisson, mayonnaise à l'ail
- Feuilleté de brie, érable et pommes
- Aile de poulet laquée
- Baluchon de jambon et fromage
- Potage courges et patates douces
- Mini burger légumes grillés, hummus et oignons caramélisés

## Bouchées sucrées (3.00\$ chaque)

- Brownies au chocolat et coulis de fruits
- Mini verrine fromagée à l'érable
- Brochette de fruits et chocolat
- Brochette de fruits et caramel salé
- Tartelette frangipane
- Cake-pop vanille et citron
- Biscuit moelleux aux pépites de chocolat
- Meringue maison à l'érable
- Carré à l'orange

\*Frais de gestion / administration  
et taxes en sus sur les prix indiqués.



# NOS COMPLÉMENTS\*



## Plateaux:

- Viennoiseries variées 4.25\$/personne
- Fruits frais variés et trempette 5.25\$/personne
- Charcuteries variées 6.25\$/personne
- Crudités variées et trempette 4.25\$/personne
- Fromages fins et craquelins 6.25\$/personne
- Pizza froides pesto & fromage 4.25\$/personne
- Grignotines (chips maïs, salsa, fromage chaud, chips) 4.25\$

Duo de bouchées froides (choix du chef) 8.50\$/personne

Verre de bulles 5.25\$

\*Combiné de Bulles et Duo de bouchées froides (choix du chef) 9.75\$

Verre de vin 6.25\$

Café à volonté (arrivée au départ) 3.00\$/personne

Nous sommes très fiers de vous servir nos aliments cultivés et élevés à même notre domaine:

Fines herbes, légumes, cailles (désossées), poulet de grains, fruits et sirop d'érable.

Nous trouvons important d'offrir un menu local et de pouvoir vous proposer toutes ces délicieuses recettes concoctées sur place.

\*Frais de gestion / administration  
et taxes en sus sur les prix indiqués.

# Nos compléments

## Systeme de sonorisation (inclus)

- Systeme de son complet
- Micro (fil et/ou sans fil)
- Console avec branchement xlr, jack 1/4 et fil pour audio
- Jeu de lumieres decoratives DEL et lumiere laser
- Haut-parleurs exterieurs et interieurs
- Systeme de son de remplacement

## Frais de salle --- 450\$ \*

- Generatrice d'urgence
- Frais de menage avant et apres l'evenement
- Montage et demontage de la salle
- Main d'oeuvre autre (plonge, nettoyage du terrain...)
- Bris mineurs accidentels (ex: vaisselle ou verrerie)
- Frais SOCAN/RÉSONNE



## Nos suggestions de vin en prévente 2024

VINS ROUGES			
<i>Citra - (1 litre)</i> <i>Montepulciano d'Abruzzo</i>		36 \$	
<i>Robertson Winery - Afrique du Sud</i> <i>Cabernet sauvignon</i> <i>*Médaille d'Argent, Decanter World Wine Awards*</i>		34 \$	
<i>Grande Réserve des Chalières - France</i> <i>Grenache, Syrah</i>		38 \$	
<i>Tommasi Valpolicella - Italie</i> <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>		47 \$	
VINS BLANCS			
<i>Citra (1 litre)</i> <i>Chardonnay, Terre Di Chieti</i>		36 \$	
<i>Robertson Winery - Afrique du Sud</i> <i>Chenin Blanc</i>		34 \$	
<i>Grande Réserve des Chalières - France</i> <i>Clairette, Grenache, Ugni blanc, Vermentino</i>		38 \$	
<i>Tommasi Le Rosse - Italie</i> <i>Pinot grigio</i> <i>*Médaille d'Argent, Prix du Public Québec 2017*</i>		47 \$	
VIN MOUSSEUX			
<i>Bernard-Massard, Cuvée De L'écusson Brut - Luxembourg</i> <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir, Riesling</i>		49 \$	

# Nos salles

## La Suisse



## La Boisée



# Nos salles

## La Champagne



## La Sapinière



# Nos salles

## La Marquise

en saison estivale

