Inclusions offertes par La Champenoise

SERVICE DE PLANIFICATEUR DE MARIAGE DE VOS PRÉPARATIFS SUR LE SITE p.2

SALLES PRIVÉES AVEC TRANQUILITÉ ET QUIÉTUDE,
ACCESSIBLES LA VEILLE p.2

PRIX ABORDABLES ET CONCURENTIELS DANS L'INDUSTRIE DU MARIAGE p.3-4-7
NOUS OFFRONS LE FINANCEMENT DE VOS PAIEMENTS SANS INTÉRÊTS

LES PRIX SONT FIXÉS À LA RÉSERVATION JUSQU'À
VOTRE JOURNÉE DE MARIAGE

FIERS PRODUCTEURS AGRICOLES DE NOTRE MENU p.5-6



La Champenoise

Complice d'événements heureux depuis 1994

FORFAITS MARIAGE

Saison 2026-2027

Mise à jour 1er février 2026

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

Nos forfaits offrent le retour en navette

vers les hôtels de Saint-Hyacinthe, sans frais.

Possibilité de transport de retour sur le site le lendemain (prix sur demande)



Pour chaque salle:

-Salle entièrement montée selon votre plan de salle personnalisé
-Accès à votre salle la veille du mariage (ainsi que les matins le dimanche)
-Terrasse couverte, privée, intime et adjacente
-Bar privé à même votre salle
-Tranquillité audio et visuelle pour chaque salle
-Un verger accessible pour les photos de couple
-Tables habillées pour: cadeaux, livre à signature et tout autre item servi par La Champenoise
-Voilages blancs et vignes illuminées au plafond
-Chevalet pour plan de salle
-Housses de chaises blanches, sous-nappes blanches,
-Boucles de chaises, nappes et chemins de tables de couleurs variées
-Lampions, modèles de vases (4) et rondins de bois
-Supports pour numéros de tables
-Wi-Fi gratuit sur le domaine
-Espace photo sur votre terrasse et sur le site



Aide à la planification et service personnalisé :

-Support à l'organisation des préparatifs de La Champenoise
-Document de finalisation complet fourni et organisation des horaires
-Directrice d'évènement et du domaine dès l'arrivée
-Directrice de salle à votre satisfaction dès l'arrivée des invités
-Équipe de serveur.euse et bar réservé à votre salle
-Réception de vos fournisseurs sur rendez-vous le matin du mariage
-Coordination avec vos fournisseurs durant l'évènement

Le grand jour: prise en charge des mariés et du cortège pour l'entrée en chapelle lors de la cérémonie.

Autres services offerts:

-Bar, vestiaire et salle de bain privés à chaque salle
-Stationnement gratuit avec responsables
-Agents de sécurité sur place
-Caméra de surveillances pour veiller à la sécurité
-Hôtesse à l'accueil pour diriger vos invités
-Domaine éclairé toute la soirée





Nos forfaits

LE PERLE: 92$*

CANAPÉS à volonté & 1 VERRE DE BULLES par personne

ENTRÉE :
Un choix par groupe parmi le menu complet en page 6

PLATS DE RÉSISTANCE:
Deux choix par groupe parmi le menu complet en page 6-7
*À l'exception du pavé de saumon et du confit de canard qui sont offerts en extra avec ce forfait ($)

DÉLICES SUCRÉS:
Deux choix par groupe parmi le menu complet en page 7

CAFÉ, THÉ ET TISANE

BAR À NACHOS ET GRIGNOTINES en soirée

LE RUBIS: 96$*

CANAPÉS à volonté

1 VERRE DE BULLES par personne

1 VERRE DE VIN par personne

ENTRÉE:
Un choix par groupe parmi le menu complet en page 6

PLATS DE RÉSISTANCE:
Deux choix par groupe parmi le menu complet en page 6-7

DÉLICES SUCRÉS:
Deux choix par groupe parmi le menu complet en page 7

CAFÉ, THÉ ET TISANE

POUTINES en soirée (1 par invité)
OU
NACHOS & GRIGNOTINES en soirée

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





LE DIAMANT: 104$*

CANAPÉS à volonté

1 VERRE DE BULLES

OU 1 SHOOTER par personne

2 BOUTEILLES DE VIN DE 1 LITRE PAR TABLE de 8 personnes (adultes)

ENTRÉE 1:

Un choix par groupe parmi le menu complet en page 6

PLATS DE RÉSISTANCE:

Deux choix par groupe parmi le menu complet en page 6-7

DÉLICES SUCRÉS:

Deux choix par groupe parmi le menu complet en page 7

CAFÉ, THÉ ET TISANE

ET INCLUS 2 OPTIONS DE VOTRE CHOIX PARMI LES SUIVANTES:

-Verre de bulles au cocktail

-Plateaux de fromages à partager au cocktail ou en soirée

-Poutines en soirée (1 par invité)

-Bar à nachos et grignotines en soirée

-Shooter saisonnier

DISPONIBLE AVEC LES 3 FORFAITS:

2ème entrée:

voir les choix offerts au menu en page 6 ---12.95$*

Menu enfant:

0-2 ans : Inclus breuvage, blanc de poulet assaisonné et dessert --- 18.95$*

3 à 12 ans: Inclus breuvage, l'entrée, blanc de poulet assaisonné, dessert et option(s) selon le forfait choisit --- 42.95$*

Option végétalienne offerte en 3e choix sans frais additionnel:

Marmiton de chili végétalien doux de légumineuses et sauce tomatée maison

Allergies ou intolérances:

Nous servons vos invités en adaptant les plats pour répondre à leurs besoins ($)

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





LE SAPHIR: 138$*

CANAPÉS à volonté

-Rillette de caille en coupelle accompagnée d'un coulis de cerise d'hiver

-Prosciutto et melon avec réduction balsamique maison

-Endive fromagée aux canneberges et ciboulette (option sans gluten offerte seulement pour les invités avec allergie)

1 FLÛTE DE MOUSSEUX BLANC ou ROSÉ

3 BOUTEILLES DE VIN PAR TABLE de 8 personnes (adultes)

Sélection dans notre carte des vins

ENTRÉE : Deux choix pour le groupe

-Escargots à l'ail gratiné au fromage bleu

-Panna cotta de chèvre et bonbon de bacon craquant

-Salade verte garnie de fraises, féta et oignons rouges

-Demi-caille poêlée avec cerise d'hiver, déglacée au vin blanc sur verdure crémeuse

-Potage crémeux de courge butternut et pomme de terre douce

-Rosette de salami garni de ricotta sur purée de pêche flambées et crumble de mie de pain

-Coquille de gibier gratinée et cuillère de ketchup aux fruits maison

TROU NORMAND : Un choix pour tout le groupe

-Granité de pamplemousse rose et pernod anisé

-Sorbet de bleuet et limoncello

PLATS DE RÉSISTANCE: Deux choix pour le groupe + végétalien

-Caille farcie au porc et foie gras, sauce miel et vin blanc (entièrement désossées)

-Joue de bœuf braisée, sauce demi-glace au vin rouge et champignons marinés

-Ossobuco de porc nappé de sauce romarin du jardin et porto

-Confit de canard maison, sauce à l'hydromel et poire salées à l'érable

-Baluchon de poulet garni de brie et petits fruits, sauce bleuets et érable balsamique

-Pavé de saumon citronné à l'érable cuit au four, sauce crème aneth et vin blanc

-Pâtes fraîches, sauce rosée au vin blanc, lardon, échalottes française, parmesan

-Côte de dos de porc, sauce brasero maison

-Végétalien: Marmiton de chili doux accompagné de foccacia aux fines herbes maison

ACCOMPAGNEMENTS: 1 choix par plat principal

-Riz aux 4 fines herbes du jardin

-Purée de pomme de terre

-Pomme de terre noisette

-Pâtes courtes au pesto maison

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

SUITE...LE SAPHIR

DÉLICES SUCRÉS: Deux choix pour le groupe

-Moelleux au chocolat et fleur de sel, coulis de fraises et framboises

-Churros (bâton sucré) à la cannelle avec trempette aux pommes et quartier de citron

-Verrine fromagée à l'érable et génoise à la vanille, coulis de caramel à l'érable

-Mousseline de petits fruits de nos champs avec son feuilleté

CAFÉ, THÉ ET TISANE

ET INCLUS 3 OPTIONS DE VOTRE CHOIX PARMI LES SUIVANTES:

-2ème flûte de mousseux au cocktail

-Shooter saisonnier

-Plateaux de fromages fins à partager au cocktail ou en soirée

-Poutines en soirée (1 par invité)

-Bar à bonbons

-Nachos garni au four

-Pizza tomates, basilic et mozzarella

-Grilled-cheese à la caille confite



DISPONIBLE AVEC LE FORFAIT:

2ème entrée:

voir les choix offerts aux entrées --- 12.95$*

Menu enfant:

0-2 ans : Inclus breuvage, blanc de poulet assaisonné et dessert --- 18.95$*

3 à 12 ans: Inclus breuvage, entrée, blanc de poulet assaisonné, dessert

et option(s) selon le forfait choisit --- 42.95$*

Option végétalienne offerte en 3e choix sans frais additionnel:

Marmiton de chili végétalien doux de légumineuses et sauce tomatée maison

Allergies ou intolérances:

Nous servons vos invités en adaptant les plats pour répondre à leurs besoins ($)



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 proposez toutes ces délicieuses recettes concoctées sur place.

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





Notre menu

Forfait Perle, Rubis, Diamant

Cocktail (canapés inclus)

*selon le forfait choisit

-Bruschetta maison gratinée sur foccacia aux fines herbes maison

-Mousse de volaille et gibier, oignons confits sur foccacia aux fines herbes maison

Nos Entrées : Pour bien commencer la soirée

-Terrine de volaille et gibier, oignons confits et verdure arrosée d'huile balsamique à l'érable

-Mesclun, légumes du potager, choux rouge mariné et vinaigrette à la framboise

-Tartare de betteraves sur sa mini roquette, féta, vinaigrette au miel avec foccacia aux fines herbes maison

-Demie caille poêlée avec cerises d'hiver, déglacée au vin blanc sur sa laitue crémeuse à l'érable

-Potage Champenois du jardin, crème et des érables du domaine

-Duo de velouté: courge butternut et betterave rouge du potager

-Coquille de gibier gratinée et cuillère de ketchup aux fruits maison

-Ailes de poulet laquées érable et bourbon sur salade vertes, sauce crémeuse

Nos Plats Principaux : Afin de poursuivre en beauté et en goût

-*Caille farcie porc et pommes avec tranche de suisse et sauce compotée

-*Caille farcie porc et raisins frais, porto, sirop des érables du domaine avec sauce à l'hydromel et son brie

-*Caille farcie risotto, lardons, cerises d'hiver et vin blanc, accompagnée de sa sauce aux champignons

-*Caille farcie porc à l'orange et estragon, sauce Grand Marnier et oranges confites

• Toutes nos cailles sont servies désossées •

-Osso buco de porc nappé de sauce au porto et romarin du jardin

-Baluchon de poulet garni de brie fondant aux petits fruits, sauce à l'érable et bleuets

-Escalope de poulet farcie au cerf et épices maison, sauce aux 5 poivres accompagnée de canneberges confites

Notre menu (la suite)

Forfait Perle, Rubis, Diamant

-Médaillon de poulet bardé de bacon, sauce aux pommes caramélisées et vin blanc accompagné de son croustillant

-Confit de canard maison, sauce à l'hydromel et poires à l'érable (en extra avec le forfait Perle à 3.75$)

-Pavé de saumon citronné et arrosé de sirop d'érable cuit au four, sauce crème aneth et citron (en extra avec le forfait Perle à 3.75$)

-Joue de boeuf braisée, sauce demi-glace au vin rouge et champignons marinés (en extra à 3.75$ forfait Perle et à 2,50$ Forfait Rubis et Diamant)

-Marmiton de chili végétalien doux accompagné de foccacia aux fines herbes maison



Choix d'accompagnement (1 choix par groupe):

-Riz aux 4 fines herbes maison

-Pâtes courtes au pesto maison

-Purée de pommes de terre

*Tous servis avec des légumes frais de notre potager



Nos Délices Sucrés : Pour vous sucrer le bec

-Brownies au chocolat et fleur de sel avec coulis fraises et framboises

-Croustade aux pommes des voisins et rhubarbe à l'érable

-Verrine fromagée à l'érable et génoise vanillée

-Mousseline de petits fruits de nos champs avec son feuilleté

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 proposez toutes ces délicieuses recettes concoctées sur place.

Nos services complémentaires à ajouter à votre forfait

Frais de salle

Suisse - Boisée - Champagne --- 650$*

Sapinière --- 700$*

Marquise --- 800$*

-Nettoyage et ménage avant et après l'évènement par notre équipe

-Montage et démontage de la salle par notre équipe

-Accès à votre salle la veille du mariage

(sous exception le dimanche)

-Génératrice d'urgence

-Main d'œuvre autre

-Bris mineurs accidentels (ex: vaisselle ou verrerie)



Système de sonorisation --- 795$ + taxes

-Système de son complet avec micro sans fil

-Jeu de lumières décoratives DEL et lumière laser (son actif)

-Haut-parleurs extérieurs et intérieurs

-Système de son et item de remplacement

-Frais ENTENDEM

-Repas de votre animateur/dj inclus

Cérémonie en chapelle --- 775$*

-Chapelle extérieure, jusqu'à 250 personnes

-Système de sonorisation complet, lutrin et micro

-Table et chaises habillées pour la signature

-Voilages blancs au plafond, bancs d'église avec bouquets, tapis rouge et arche décorative

-Coordonnatrice du cortège et de l'entrée des mariés



Cérémonie sur terrasse --- 1095$*

Sur votre terrasse adjacente à la salle, nous installons;

Chaises avec housses blanches, arche décorative et tapis rouge

Sonorisation complète, lutrin, micro

Coordonnatrice du cortège et de l'entrée des mariés

*Frais de gestion / administration

Taxes en sus sur les prix indiqués.

Nos compléments

Animation (facultatif) --- Prix sur demande

-Rencontre avec le directeur artistique pour créer le plan musical personnalisé

-Présentation des mariés, du cortège et du gâteau

-Animation du toast, du souper et de la soirée

-Gestion de l'entrée des invités, du cocktail et de l'horaire conjointement avec la directrice du domaine.



Souper dégustation --- 69.95$ Dates à venir

Vous aurez la chance de goûter votre menu en amoureux ou avec des invités, jusqu'à 8 personnes par groupe.

Assiettes complètes représentatives tel que lors de votre mariage

Boucles de chaises

Si installées par La Champenoise --- 1.75$ par boucle

Sans frais --- lorsque installées par vous

Tables habillées supplémentaires

Pour vos items de l'extérieur au besoin

Table carrée de 2 pieds --- 25$

Table rectangle de 6 pieds --- 45$

Tables rectangulaires (en remplacement des rondes)

Salles Suisse et Boisée --- 350$

Salles Champagne et Sapinière --- 450$

Salle Marquise --- 550$



Table d'honneur style bobine de fil (touret)

Pour 2 à 4 personnes --- 125$

Invités en soirée seulement

Jusqu'à un maximum de 5 invités --- 25$ par personne si installation nécessaire

Prolongation de soirée

Jusquà 2h a.m. --- 895$*

Ce qui inclus pour une heure supplémentaire: agent de sécurité, barman / barmaid, directrice de salle, directrice des événements, personnel de service et service de navette aux hôtels.

*Frais de gestion / administration

Taxes en sus sur les prix indiqués.

Personnalisez...





Plateau de fins fromages fins servis avec raisins de vignes et croutons	8.95$*
Poutines en soirée	8.95$*
Pizzas en soirée	8.95$*
Bar à Nachos et Grignotines	8.95$*
Table à Desserts	Prix sur demande*
Gâteau de mariage Si gâteau de l'extérieur: Frais de base de 125$ (réception, réfrigération, présentation, manutention) plus frais de coupe et de service à 2.75$/pers.	Prix sur demande*
Bar à Bonbons vases et pots, ustensiles de service, plat de service	8.95$*
Grilled-cheese à la caille confite cheddar vieilli, oignons verts, mayonnaise dijonnaise	9.95$*
Mini burger de porc effiloché oignons caramélisés, fromage suisse, Mille-îles maison	9.95$*
Mini pogo de boeuf panure de maïs, mayonnaise épicée	8.95$*
Bâtonnets de fromage sauce tomate maison	8.95$*
Bar à grignotines et nachos fromage, olives noires, piments banane, salsa douce, queso	8.95$*
Verre de bulles	5.75$*
Service de vin aux tables	3.95$*

Tous les prix sont par personne.

*Frais de gestion / administration

et taxes en sus sur les prix indiqués,

Nos suggestions de vins

La Champenoise
DOMAINE · BANQUET · TERROIR

Nos suggestions de vin en prévente 2026

VINS ROUGES		
Citra – (1 litre) *Montepulciano d'Abruzzo*	37 $	
Robertson Winery - Afrique du Sud *Cabernet sauvignon* *Médaille d'Argent, Decanter World Wine Awards*	35 $	
Grande Réserve des Challières - France *Grenache, Syrah*	39 $	
Tommasi Valpolicella - Italie *Corvina, Rondinella, Molinara*	48 $	
VINS BLANCS		
Citra (1 litre) *Chardonnay, Terre Di Chieti*	37 $	
Robertson Winery - Afrique du Sud *Chenin Blanc*	35 $	
Grande Réserve des Challières - France *Clairette, Grenache, Ugni blanc, Vermentino*	39 $	
Tommasi Le Rosse - Italie *Pinot grigio* *Médaille d'Argent, Prix du Public Québec 2017*	48 $	
VIN MOUSSEUX		
Bernard-Massard, Cuvée De L'écusson Brut - Luxembourg *Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir, Riesling*	52 $	

* Prix et variétés sujet à changement sans préavis *

*Les frais de gestion / administration et les taxes sont sont en sus *

LE RABAIS PRÉ-VENTE EST OFFERT SUR LES BOUTEILLES. ELLES DOIVENT ÊTRE FACTURÉES 1 MOIS AVANT L'ÉVÉNEMENT SUR LA FACTURE FINALE. CE PRIX EST PLUS BAS QUE LE PRIX DES BOUTEILLES VENDUES AU BAR LE SOIR-MÊME ET CES BOUTEILLES SONT INTERCHANGEABLES EN COULEURS SELON LA DEMANDE DES INVITÉS, SELON LA DISPONIBILITÉ.

IL EST AUSSI POSSIBLE DE CHOISIR D'AUTRES VINS PROVENANT DE LA SAQ EN COMMANDE SPÉCIALE.

Nos salles

La Suisse





La Boisée





Nos salles

La Champagne





La Sapinière





Nos salles

La Marquise





La Chapelle

