



Forfaits Mariage 2017

Pour souligner cet événement unique le vignoble de l'Orpailleur offre gracieusement aux mariés un magnum de sa méthode champenoise Brut de Brut, spécialement gravé pour l'occasion. De plus, tous nos forfaits incluent les nappes, les serviettes, la vaisselle, la verrerie et les ustensiles.

Cérémonie de mariage dans les vignes

Quoi de plus beau que de se marier dans les vignes, entouré des gens que l'on aime. La cérémonie est gratuite. Il ne vous sera facturé que les locations nécessaires à l'événement et cela au prix coûtant.

Cocktail d'arrivée

*Canapés et hors d'œuvres au choix : 6 bouchés par pers. 10.50\$/per.
3 bouchés par pers. 5,25\$/per*

Canapés de mousse de foie de volaille aux herbes
Canapés de saumon fumé à l'aneth fraîche
Endive farcie au chèvre
Croûton de Brie chaud
Plateau de crudités et leur trempette
Hors d'œuvres et leur bruschetta.

*Punch à la vodka 4.95\$/per.
1 verre de vin blanc classique ou rosé de l'Orpailleur 4.95\$/per.
1 verre de la Mousse d'Or de l'Orpailleur 6,95\$/per.
Bar ouvert complet 28,00\$/per*

Forfait : Je t'aime...

Vin blanc classique et rouge de l'Orpailleur : 1/3 bouteille par personne

Potage du marché

Suprême de poulet sauce la Marquise de l'Orpailleur

Gâteau Toxédo aux trois chocolats

Thé – Café – Infusion

Café en fin de soirée

La coupe et le service du gâteau de mariage

La salle est disponible jusqu'à 1h30

Nappe, serviette et fournitures. Enfants de 3 à 13 ans réduction 25%

65.00\$ par personne

Forfait : Oui! je le veux...

Vin blanc classique et rouge de l'Orpailleur : 1/2 bouteille par personne

Potage du marché

Laitues du jardin et notre vinaigrette maison

Filet de porc sauce aux pommes et sirop d'érable

Gâteau Toxédo aux trois chocolats

Thé – Café – Infusion

Café en fin de soirée

La coupe et le service du gâteau de mariage

La salle est disponible jusqu'à 1h30

Nappe, serviette et fournitures. Enfants de 3 à 13 ans réduction 25%

75.00\$ par personne

Forfait : Pour l'éternité mon amour...

Vin blanc en fût de chêne et rouge de l'Orpailleur : 1/2 bouteille par personne

Crème du marmiton de saison

Salade de chèvre chaud et notre vinaigrette maison

Un seul choix pour le plat principal

Magret de canard de la Marquise de l'Orpailleur

Cuisseau de canard sauce aux canneberges et vin rouge de l'Orpailleur

Méchoui d'agneau de West Brome(+ 300\$)

Gâteau Toxédo aux trois chocolats

Thé – Café – Infusion

Café en fin de soirée

La coupe et le service du gâteau de mariage

La salle est disponible jusqu'à 1h30

Nappe, serviette et fournitures. Enfants de 3 à 13 ans réduction 25%

85.00\$ par personne

Conditions générales:

- Nombre minimum de convives : 45
- Le site est mis à votre disposition jusqu'à 1h30, il est possible de prolonger jusqu'à 3h00.
- Vous pouvez avoir deux choix au plat principal de votre forfait.
- Votre réservation vous sera garantie dès la signature d'une entente et la réception d'un dépôt et celui-ci ne sera pas remboursable en cas d'annulation. Le solde de la facture sera payable 15 jours avant l'événement lors d'une réunion avec le(la) coordonnateur du mariage.
- Il est strictement défendu d'apporter des boissons alcoolisées sur le vignoble.
- Nous ne sommes pas responsables des allergies des invités mais sachant que nos employés ne sont pas des spécialistes en allergie et que de la contamination croisée peut avoir lieu à notre insu chez nos fournisseurs nous recommandons aux clients allergiques la plus grande prudence.
- Nous prions les personnes qui déclarent des allergies d'être munis de leur auto-injecteur et de le montrer au gérant.
- Le nombre final des invités ainsi que le plan de table doivent nous être confirmés 15 jours à l'avance lors de la réunion avec le(la) coordonnateur.
- Pour la sécurité du personnel et de vos invités, nous vous prions de voir au gardiennage des enfants présents.
- Le client s'engage à rembourser tous dommages causés aux fournitures, équipements et murs du vignoble.
- Il est défendu de suspendre quoique ce soit aux murs et plafonds ainsi que d'utiliser des confétis, ruban gommé ou autre sur le site sauf avec l'autorisation du vignoble
- Pour tous renseignements additionnels ou visite des lieux communiquez avec Gérald Loiselle 450-295-3335.