

# HÔTEL DU LAC

★★★★ Charme | Loisirs | Spa & Conférence  
Mont-Tremblant, Québec

## Mariages / Weddings



Votre guide de planification  
Your event planning guide

Bonjour !

Nous tenons à vous remercier de l'intérêt que vous portez à l'Hôtel du Lac pour la tenue d'un événement aussi important que votre mariage. Vous trouverez ci-joint une liste d'informations pertinentes à l'organisation de cet événement. N'hésitez pas à communiquer avec nous pour toute information supplémentaire, il nous fera plaisir d'organiser avec vous cette journée inoubliable. En espérant vous accueillir à l'Hôtel du Lac.



Greetings!

Thank you for considering Hotel du Lac for an event as important as your upcoming wedding. You will find enclosed some information to assist you in the organization of this special day. Please do not hesitate to call us if you have any question. All of us at Hotel duLac are here to help you plan a truly memorable event.

We look forward to personally showing you our premises in the near future.



## Forfait #1

- Salle de réception avec vue spectaculaire sur le lac et la montagne de Tremblant
- Sélection d'un menu quatre services
- Plancher de danse
- Une nuit d'hébergement et petit-déjeuner en salle à manger pour les mariés

**59\$ par personne**

## Forfait #2

- Salle de réception avec vue spectaculaire sur le lac et la montagne de Tremblant
- Sélection d'un menu quatre services
- Plancher de danse
- Une nuit d'hébergement et petit-déjeuner en salle à manger pour les mariés
- Une flûte de mousseux par invité
- ½ bouteille de vin par personne au souper
- Le service de café en soirée
- Couvre-chaises

**91\$ par personne**

## Forfait #3

- Salle de réception avec vue spectaculaire sur le lac et la montagne de Tremblant
- Sélection d'un menu cinq services
- Plancher de danse
- Une nuit d'hébergement et petit déjeuner en salle à manger pour les mariés
- Couvre-chaises
- Une flûte de mousseux par invité
- 4 canapés par invité servis au cocktail
- ½ bouteille de vin par personne au souper
- Le service de café en soirée

**109\$ par personne**

## Package #1

- Reception room with a spectacular view of the lake & Mont Tremblant
- Choice of a four course menu
- Dance floor
- Complimentary suite and breakfast in our dining room for the newly-weds

**59\$ per person**

## Package #2

- Reception room with a spectacular view of the lake & Mont Tremblant
- Choice of a four course menu
- Dance floor
- Complimentary suite and breakfast in our dining room for the newly-weds
- One glass of Sparkling wine per person
- ½ bottle of wine per person during the meal
- Coffee service in the evening
- Chair Covers

**91\$ per person**

## Package #3

- Reception room with a spectacular view of the lake & Mont Tremblant
- Choice of a five course menu
- Dance floor
- Complimentary suite and breakfast in our dining room for the newly-weds
- Chair Covers
- One glass of Sparkling wine per guest
- 4 hors d'oeuvres per person served during cocktail
- ½ bottle of wine per person during the meal
- Coffee service in the evening

**109\$ per person**

**Minimum de 50 invités, dont un minimum de 20% avec hébergement**

50 guests minimum with at least 20% lodging at the hotel

**Les prix sont sujets à changement sans préavis | Prices are subject to change without notice**



## Premier service | First course

Fondant de pomme de terre au St-Honoré et sa duxelle de pleurote à l'ail rôtie  
Potato St Honoré, duxelle of finely chopped garlic roasted oyster mushrooms

Tartare de pétoncle et crevette à la gaspésienne et sa ratatouille au basilic  
Scallops and Shrimp Gaspesienne style tartar, basilic ratatouille

Terrine de sanglier de Marieville, confit de mangues à l'échalote  
Marieville wild boar pâté, confit of fig with green onions

Terrine de cerf du Québec, chutney au miel et amandes grillées  
Quebec Deer pâté, grilled almond and honey chutney

Saumon fumé, gravelax à l'indienne et crème sûr et aux herbes  
Smoked Salmon Gravlax, Indian herb & sour cream sauce

Décadence de poivron et tomate à la grecque servie avec feta mariné à l'origan  
Mixed peppers and tomato salad, féta cheese and oregano

Sashimi de filet de bœuf Angus, concentré de coriandre et tamari  
Angus Beef shashimi, cilantro and tamari

Indécision de canard fumé et confit, purée d'oignon aux épices  
Confit of smoked duck tartar served with a spicy onion chutney

## Deuxième service | Second course

Potage du moment  
Soup of the moment

Mesclun de laitue  
Tender leaves from the garden

## Service additionnel | Additional course

\*Inclus au forfait #3 | Included with package #3

Inspiration de saumon fumée aux agrumes confits  
Smoked salmon, confit citrus fruits

Trio de tomates en bruschetta et bocconcini au balsamique  
Bruschetta style tomato trio served with bocconcini cheese in balsamic vinaigrette



## Plat principal | Main course

Extra

Mignons de veau, jus corsé au foie gras

Veal, in a full-bodied foie gras sauce

Pavé de bœuf Angus, jus corsé à l'oignon rouge

Angus beef in full-bodied red onion juice

Longe de porc en côte, tomates cerise tièdes au basilic

Rack of porc loin, warm cherry tomatoes with basilica

Suprême de volaille farcie au vieux cheddar et champignons sauvages

Chicken breast stuffed with old cheddar cheese and wild mushroom

Pavé de saumon de l'atlantique, émulsion à la Dijon et ciboulette

Roasted salmon filet, in a light Dijon mustard and chive sauce

Confit de canard du lac Brome réduction à l'érable et fenouil

Lake Brome duck confit, in a maple & fennel reduction

5\$

Filet de bœuf Silver grillé, fondant au fromage bleu l'Hermite

Grilled filet of Silver beef, with melted l'Hermite blue cheese

10\$

Dégustation de carré d'agneau réduction au Rioja

A tasting of rack of lamb in a Rioja sauce

10\$

Déclinaison de Gambas en trois façons

Shrimp in a three-style tasting

10\$

Côte de veau de lait, jus corsé au vin de glace

Rack of veal, in a full bodied ice wine sauce

15\$



## Dessert

Extra

Gâteau praliné Royal

Royal praline cake

Gâteau Cappuccino

Cappuccino cake

Gâteau mousse au chocolat Belge

Belgium chocolate mousse cake

Le cône chocolaté aux griottes

Chocolate Cone stuffed with Morello Cherries

Désir au chocolat et Grand-Marnier

Chocolate and Grand-Marnier mousse cake

Gâteau Frisson

Frisson cake

Gâteau diabolotin

Three Chocolate mousse cake

Dôme au chocolat blanc et à la framboise

White Chocolate and Raspberries Dome Cake

Gâteau mousse abricot et romarin

Apricot and Rosemary mousse cake

Gâteau fraise et basilic

Strawberries and Basil cake

Gâteau Forêt Noire

Black forest cake

Assiette de fromages fins

Fine Cheeses plate

9\$

Café et thé inclus | Coffee and tea included

Service et taxes en sus | Service and taxes are extra

Les prix sont sujets à changement sans préavis | Prices are subject to change without notice



## Services additionnels | Extra courses

Granité à l'inspiration secrète

The secret inspired Granité

6\$ par personne | \$6 per person

Le Sorbet

The Sherbet

7\$ par personne | \$7 per person

La découverte chocolatée (3 chocolats)

The chocolate discovery (3 chocolates)

12 \$ par personne | \$12 per person

Assiette de fromages fins

Fine cheeses platter

12\$ par personne | \$14 per person

Les truffes en folie (4 truffes par personne)

The truffles of excitement (4 per person)

14\$ par personne | \$14 per person

Vin de glace ou porto

Ice wine or Port wine

À partir de 7.50\$ par personne | Starting at \$7.50 per person

Service et taxes en sus | Service and taxes are extra

Les prix sont sujets à changement sans préavis | Prices are subject to change without notice



## Canapés | Hors d'œuvres

### Froids | Colds

Tartare de saumon fumé et braisé au gingembre  
Smoked salmon tartar braised in ginger

Effiloché de canard confit et pleurote  
Frayed confit of duck with Oyster mushroom

Émulsion de vichyssoise à la truffe  
Emulsion of truffle vichyssoise

26 \$ la douzaine | \$26 per dozen

### Chauds | Hots

Croûte chaude à la tomate confite et chèvre  
Warm crouton of goat cheese in a tomato confit

Assortiments de bouchées en philo  
Assortment of hors-d'œuvres in philo pastry

Crevettes en croûte maison mayonnaise surprise  
Homemade breaded shrimps with surprise mayonnaise

Assortiment de quiches  
Assortment of quiches

27\$ la douzaine | \$27 per dozen

### Sélection du Chef | Chef's selection

70 % chauds et 30 % froids  
70% hot and 30 % cold

24\$ la douzaine | \$24,00 per dozen

3 douzaines minimum par sélection | Minimum of 3 dozens per selection

Service et taxes en sus | Service and taxes are extra

Les prix sont sujets à changement sans préavis | Prices are subject to change without notice



## Goûter en soirée | Midnight treats

Truffes et chocolats assorties Truffles & assorted chocolates	14\$ par personne   per person
Fraises au chocolat Chocolate coated strawberries	24\$ la douzaine   per dozen *2 douzaines minimum   Minimum 2 dozens
Macarons à l'européenne European macaroons#	36\$ la douzaine   per dozen *2 douzaines minimum   Minimum 2 dozens
Crudités et trempettes Raw vegetables and dips	4\$ par personne   per person
Croustilles, bretzels ou arachides Chips, pretzels or peanuts	3\$ par personne   per person
Fromage cheddars, raisins et craquelins Cheddar cheeses, grapes and crackers	5\$ par personne   per person
Fromages fins du Québec, sélection du Chef Fine Quebec cheeses, Chef's selection	12\$ par personne   per person
Fruits frais entiers Fresh fruits	2\$ l'unité   per unit
Fruits frais tranchés   10 personnes Fresh sliced fruits   10 people	37.50\$ par plateau   per tray
Biscuits maisons Homemade cookies	19\$ la douzaine   per dozen
Brownies Brownies	19\$ la douzaine   per dozen
Pain aux bananes ou carottes Banana or Carrot cake	19\$ la douzaine   per dozen
Pâtisseries miniatures Mini pastries	36\$ la douzaine   per dozen
Fondue au chocolat et fruits frais Fresh fruits and chocolate fondue	10\$ par personne   per person *Minimum 10 personnes   Minimum 10 people
Sandwiches assortis Assorted sandwiches	38.50\$ la douzaine   per dozen



## Vins | Wines

### Blancs | Whites

#### Cuvée Maison

Laroche, Les Trois Grappes, Vin de pays d'Oc 8.75\$ -35\$

#### Bordeaux

Château de Cruzeau, Pessac-Léognan 60\$

#### Bourgogne

St-Véran, Louis Jadot, Bourgogne 54\$

Les souvelles, Pouilly-Fuissé, Bourgogne 62\$

Bourgogne Aligoté Prince Philippe 42\$

Chablis Moreau 53\$

#### Alsace

Riesling, Hugel & Fils, Alsace 43\$

#### Sud-ouest

Côté Tariquet, Chardonnay-sauvignon 47\$

Grande Réserve des Challières 7.95\$- 32\$

#### Côtes -du -Rhône

Château Pesquié, viognier du Pesquié 56\$

#### Espagne

Gran vina sol, Chardonnay, Torres 48\$

Raimat, Chardonnay Coster del Segre 37\$

#### Chili

Carmen Réserve, Vallé Central, Chardonnay 40\$

Fumé Blanc, Errazurriz 43\$

#### Afrique du sud

Chenin Blanc, Robertson winery 8.50\$-34\$

#### Vallée de la Loire

La Sablette, sauvignon 38\$



## Rosés

Hommage de la Grave, Bordeaux, France   importation privée	50\$
Domaine Gournier, France	31\$
Hoya de Cadenas, Valence, Espagne	7.75\$- 31\$

## Rouges | Reds

### Vin Maison

Marcus James, Tempranillo, Argentine	8.25\$ -33\$
--------------------------------------	--------------

### Bordeaux

Château La Tour de Mons, Margaux Cru Bourgeois	107\$
Château Trocard Monrepos, Bordeaux Supérieur	54\$
Louis Eschenauer, Bordeaux	9.75\$-39\$
Château Haute-Nauve, Saint-Émilion Grand Cru	65\$

### Bourgogne

Passe-tout-grains Prince Philippe	43\$
Aloxe-Corton, 1 <sup>er</sup> Cru 2002, Les Vazolières	115\$
Gevrey-Chambertin 2001 Jadot Côte de Beaune Bourgogne France	105\$
Bourgogne Jadot, Couvent des Jacobins	47\$

### Côtes-du-rhône

Côtes-du-rhône, E.Guigal	50\$
Domaine de la Janasse	44\$
Syrah Les Piliers, Michel Gassier, Costières de Nîmes	42\$

### Languedoc-Roussillon

Château de Gourgazaud, Minervois	36\$
Moulin de Gassac, Terrasses de Guilhem	43\$

### Sud-ouest

Torus, Alain Brumont, Madiran	49\$
Château St-Didier de Parnac, Cahors	38\$
Les Comtes de Cahors	43\$

### Afrique du sud

Chapel red, Robertson winery	34\$
------------------------------	------



### États-Unis

Schug Carneros Pinot Noir	90\$
Zinfandel De Loach Californie	43\$
Kenwood, Cabernet-Sauvignon	44\$

### Italie

Beni di Batasiolo, Langhe	46\$
Zonello, Nero d'Avola (vin agrobiologique) Vénétie	67\$
Dogajolo, Carpineto, Toscane	47\$
Tommasi, Le Prunée	45\$
Amarone , Tenuta Sant'Antonio	107\$
Negroamaro Mezzomondo , Les Pouilles	8.50\$ -34\$

### Espagne

Atrium, Merlot, Torres	45\$
Raimat ,Tempranillo,syrah, Costers del Segre	37\$
Gran Coronas, Torres, Cabernet-Sauvignon	49\$

### Canada

Pétales d'Osoyoos, Okanagan Valley, Colombie Britannique	67\$
Inniskillin, Cabernet franc, Niagara, Ontario	35\$

## Vins effervescents | Sparkling wine

½ Codorniu, Espagne	19\$
Codorniu Brut, Espagne	37\$
Prosecco, Santi Nello, Espagne	47\$

## Champagne

Dom Pérignon 1999	300\$
Nicolas Feuillatte	135\$
Jacquart, Blanc de Blanc	150\$
Veuve Clicquot	165\$
½ Veuve Clicquot	90\$
½ Moët & Chandon	85\$



## Vin de glace et Vin de dessert | Ice wine & Dessert wine

Riesling Late Harvest Château des Charmes	54\$
Vidal, Icewine Inniskillin	105\$
Vidal, Ice wine Inniskillin   50ml	15\$

## Porto | Port wine

Dow`s LBV   375 ml	32\$
Taylor Fladgate LBV	7.50\$-60\$
Taylor Fladgate (Tawny 10 ans)	11.75\$- 94\$
Taylor Fladgate (Tawny 20 ans)	16.25\$-130\$

## Eaux Minérales | Mineral Water

Eau embouteillée   500 ml	3.08\$
Perrier   330 ml	3.25\$

Service et taxes en sus | Service and taxes not included

Prix sujets à changement sans préavis | Prices are subject to change without notice



## Menu bar | Bar menu

### Apéros | Apéritifs

St-Raphael, Cinzano, Dubonnet	6.70\$
Pernod, Ricard, Anisette	6.70\$
Pineau des Charentes,	6.70\$

### Cocktails

Virgin Ceasar, Mary	4.55\$
Bloody Caesar, Mary	7.70\$
Black Russian	7.65\$
Daiquiri, Manhattan	7.65\$
Dry Martini, Cosmopolitain	7.65\$
Dry Martini Deluxe	
(Absolut, Belvedere, Bombay)	10.10\$
Gin Gimlet	7.65\$
Margarita	7.65\$
Singapore Sling	7.65\$
Zombie	7.65\$
Long Island Ice Tea	8.75\$

### Alcool de base | Speed rack

Gin	6.25\$
Vodka	6.25\$
Rhum	6.25\$
Rye	6.25\$
Scotch	6.25\$
Tequila	7.25\$

### Bourbon whisky

Jack Daniels	6.70\$
--------------	--------

### Scotch

Johnnie Walker Red	6.70\$
Johnnie Walker Black	7.65\$
Chivas Regal	7,65\$
Glenfiddich	7,65\$
Glenlivet 12 ans	6.65\$
Macallan 12 ans	18.75\$

### Whisky

Jameson	6.70\$
Black & White	6.70\$
Canadian Club	6.70\$
Seagram's VO	6.70\$
Dewar's	6.70\$
St-Léger	6.70\$
Crown Royal	7.25\$

### Gin

Beefeater	6.70\$
Tanqueray	6.70\$
Bombay Sapphire	7.65\$

### Rhum

Appleton	6.70\$
Bacardi   Bacardi Ambré	6.70\$
Captain Morgan Dark	6.7 0\$
St-James	6.70\$



## Vodka

Absolut	6.70\$
Belvedere	7.65\$
Grey Goose	7.65\$

## Liqueurs | Liquors

Amaretto	6.70\$
Amarula	6.70\$
B & B	6.70\$
Bailey's	6.70\$
Cointreau	6,70\$
Crème de menthe verte ou blanche	6.70\$
Drambuie	6.70\$
Frangelico	6.70\$
Kahlua	6.70\$
Grappa	6.70\$
Goldschlager	6.70\$
Jägermeister	6.70\$
Irish Mist	6.70\$
Peach Schnapps	6.70\$
Sambucca blanche ou noire	6.70\$
Southern Comfort	6.70\$
Tia Maria	6.70\$
Triple Sec	6.70\$

## Liqueurs de luxe | Premium Liquors

Grand Marnier	7.65\$
Prunelle de Bourgogne	7.25\$
Calvados	7.25\$
Poire Williams	7.65\$

## Porto | Port wine

Taylor Fladgate Porto LBV	7.50\$
Taylor Tawny 10 ans	11.75\$
Taylor Fladgate 20 ans	16.25\$

## Brandy & Armagnac

Brandy Chemineau	6.25\$
Armagnac St-Vivant	6.25\$

## Cognac

Cognac Rouyer Guillet V.S.	7.20\$
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	10.75\$
Cognac Remy Martin X.O.	19.75\$

## Blanc au verre | White by the glass

Laroche Trois Grappes	8.75\$
Réserve des Challières	7.95\$
Chenin Robertson	8.50\$

## Rosé au verre | Rosé by the glass

Hoya de Cadenas	7.75\$
-----------------	--------

## Rouge au verre | Red by the glass

Marcus James, Trempanillo	8.25\$
Negroamaro Italis	8.50\$
Louis Eschenauer, Bordeaux	9.75\$



## Bières canadienne | Canadians beers

Molson Dry	5.95\$
Molson Export	5.95\$
Coors Light	5.95\$
Rickard' Red	6.25\$

## Bières importées | Imported beers

Corona	7.50\$
Heineken	7.50\$

## Microbrasserie | Microbrewery

Blanche des Anges	6.95\$
P'tit Train du Nord	6.95\$

## Bière en fût | Draft Beer

	12OZ	20OZ	60OZ
Molson Dry	5.50\$	7.50\$	19.95\$
Rickards Red	5.50\$	7.50\$	19.95\$

## Politique bar en salle privée | Private room bar setup politic

Veillez notez qu'un minimum d'achat de 500\$ avant service et taxes est requis pour avoir le privilège d'un montage de bar en salle privée. Si le minimum d'achat n'est pas atteint, la difference sera facturée au client, plus service et taxes applicables.

Please note a minimum purchase of 500.00\$ is requested if you wish to have a bar in a private room. If the minimum charge is not reached, we will charge the difference, plus service and applicable taxes.

Service et taxes en sus | Service and taxes are extra

Les prix sont sujets à changement sans préavis | Prices are subject to change without not



## Liste des services | List of services

<input type="checkbox"/> Gâteau de mariage   Wedding cake -Le Montagnard	819-425-8987
<input type="checkbox"/> Fleurs   Flowers– Levert Paysage	819-688-2067
<input type="checkbox"/> Tapis rouge (3' X 25') / Red carpet (3' X 25')	75\$
<input type="checkbox"/> Décors   Decors - Productions Martial Hébert	1-877-654-5053
<input type="checkbox"/> Harpiste (1 heure)   Harpist (1 hour) - Productions Martial Hébert	1-877-654-5053
<input type="checkbox"/> DJ & animation- Productions Martial Hébert	1-877-654-5053
<input type="checkbox"/> Célébrant   minister - Productions Martial Hébert	1-877-654-5053
<input type="checkbox"/> Photographe   Photographer - Le Photo Shoppe	819-681-4999
<input type="checkbox"/> Location du quai cérémonie   Deck rental ceremony	150\$
<input type="checkbox"/> Location de salle   Reception room	à partir de 200\$
<input type="checkbox"/> Location chaises pour cérémonie   Folding chair rental	3\$ / chaise /chair*
<input type="checkbox"/> Manutention des chaises blanches – White chairs Set Up fee	150\$
<input type="checkbox"/> Couvre-chaises   Chair Covers	7\$ / chaise / chair
<input type="checkbox"/> Coupe de gâteau   Cake cut	3\$/pers.
<input type="checkbox"/> Autres équipements   Other equipment	Voir coordonnateur   See coordinator
<input type="checkbox"/> Ponton   Pontoon boat	Voir coordonnateur   See coordinator
<input type="checkbox"/> Calèche   Carriage	Voir coordonnateur   See coordinator
<input type="checkbox"/> Limousine   Limousine	Voir coordonnateur   See coordinator
<input type="checkbox"/> Croisière   Cruise	Voir coordonnateur   See coordinator
<input type="checkbox"/> Maquillage sur place   Make-up on site - Spa- sur- le-Lac	1-800-567-8341 ext. 600
<input type="checkbox"/> Autres soins au spa   Other spa treatments - Spa- sur- le-Lac	1-800-567-8341 ext. 600
<input type="checkbox"/> Moha Coiffure - salon sur place   Hair Salon on site	819-681-0095

\*Livraison applicable | Delivery charges extra

Service et taxes en sus | Service and taxes are extra

Les prix sont sujets à changement sans préavis | Prices are subject to change without notice

