



BROCHURE MARIAGE 2024

FAIRMONT TREMBLANT



*Fairmont*  
TREMBLANT



C É L É B R E Z V O T R E M A R I A G E A U  
F A I R M O N T T R E M B L A N T !



Avec son décor enchanteur digne des plus belles histoires d'amour, son service personnalisé à la hauteur de sa réputation et son offre culinaire authentique, Fairmont Tremblant est l'endroit par excellence pour transformer votre journée de rêve en souvenir inoubliable. Que ce soit pour un mariage intime et sans artifice ou une célébration entre famille et amis, un ensemble de possibilités est mis à votre disposition afin de répondre à tous vos besoins.

Dès le début de la planification jusqu'aux derniers détails, notre équipe de spécialistes en mariage sera à vos côtés pour vous aider à orchestrer votre journée remplie de souvenirs mémorables.

# TOUS LES MARIAGES INCLUENT :



## Événement:

- Espace pour cérémonie intérieure ou extérieure
- Location de la salle pour la réception et soirée (incluant plancher de danse)
- Un verre de mousseux par personne lors de la réception
- Une demie bouteille de vin maison par personne lors du souper nuptial

## Hébergement

- Un surclassement pour les mariés
- Des tarifs préférentiels en hébergement pour vos invités. (Un minimum de 8 chambres est requis)
- Internet haute vitesse offert à titre gracieux dans les chambres pour tous les membres All - Accor Live Limitless (inscription gratuite à [accorhotels.com](https://www.accorhotels.com))
  - Accès au Centre de santé à titre gracieux
- Accès aux piscines et bains tourbillons intérieurs et extérieurs en toute saison
  - Entreposage sans frais pour les sacs de golf ou les skis



# À L'ASSIETTE ( 3 SERVICES )



175 \$ PAR PERSONNE

Deux choix parmi le menu du chef suggéré

Un choix supplémentaire au coût de 5\$ par personne

## \*CANAPÉS ET BULLES

### Les entrées:

- Tomates ancestrales, burrata, croûtons au beurre et huile de basilic
- Gravlax de saumon maison, velouté de poisson au vermouth et huile d'aneth, chips de tapioca
- Opéra de foie gras, pain aux fruits et noix
- Tataki de thon, salade fraîcheur et vinaigrette citronnelle et soya
- Salade de betteraves, crémeux de chèvre au myrique baumier, chutney de pomme au cidre de glace et pacanes caramélisées
- Terrine de poulet aux poireaux grillés, gel d'argousier et tuile de socca

### Les plats principaux:

- Médaillon de veau, purée de champignons à l'ail noir, polenta grillée et poêlée de champignons
- Filet de bœuf, gratin dauphinois au sapin baumier, purée d'oignons doux, légumes de saison et demi-glace
- Magret de canard, purée de carottes au myrique baumier, carottes glacées et jus de canard au porto
- Flétan confit, piperade, courgettes grillées, crumble de sarrasin et beurre blanc safrané
- Pavé de saumon, purée de céleri-rave au beurre, fenouil rôti, crème de fenouil aux agrumes
- Aubergines rôties, caviar d'aubergines aux agrumes, salade de légumes marinés et amandes torréfiées

### Les desserts:

- Tartelette au crémeux de citron et meringue italienne
  - Tartelette pralinée, sablé aux noisettes, crémeux chocolat et mousse lactée
  - Sablé breton, pomme caramélisée, ganache vanille et mélilot, tuile dentelle
  - Plateau de mignardises au choix du chef
- Café, café décaféiné et sélection de thés et de tisanes Lot 35

*Fairmont*  
TREMBLANT

# B U F F E T



1 6 0 \$ P A R P E R S O N N E

## \*CANAPÉS ET BULLES

### Les entrées:

- Soupe inspiration du chef
- Plateau de saumon fumé avec garnitures, crème fraîche au citron et ses condiments
- Plateau de charcuteries et fromages de la région
- Salade de crabe, céleri et pomme verte
- Guedille de homard sur pain brioché
- Patate douce, viande fumée, vinaigrette à la moutarde et au raifort, échalotes frites
- Courgettes, amandes, vinaigrette au citron et feta
- Salade verte avec la vinaigrette du moment

### Les plats principaux:

- Carré d'agneau, jus à la gelée de cèdre
- Contre-filet de bœuf rôti, jus de bœuf et champignons
- Poulet frit et sauce à l'argousier, sirop d'érable et piment Gorria
- Pavé de truite des rivières, piperade, salade de fenouil et agrumes
- Légumes de saison rôtis au miel du Petit Rucher
- Couscous israélien aux saveurs boréales
- Gratin dauphinois au sapin baumier

### Les desserts:

- Opéra au chocolat
  - Charlotte aux fraises
  - Tartelette au citron
  - Tiramisu au café
  - Salade de fruits
- Café, café décaféiné et sélection de thés et de tisanes Lot 35

*Fairmont*  
TREMBLANT

# M E N U C H O U X G R A S



2 2 0 \$ P A R P E R S O N N E  
( M e n u à p a r t a g e r )

## \*CANAPÉS ET BULLES

### Les entrées:

- Pain chaud maison du moment
- Opéra de foie gras à la pêche et oignon brûlé, gelée de pêche et rhum Chic-Choc, pain au levain aux fruits et noix
- Carpaccio de bœuf, parmesan, roquette, mayonnaise à la truffe et pignons de pin
- Ceviche de pétoncle, marinade à l'argousier, fenouil et chips de riz
- Tartare de bœuf et thon, émulsion de pomme verte et wasabi, chips de patate douce

### Les plats principaux:

- Épaule d'agneau confite, taboulé de chou-fleur façon chermoula, jus au thym et poivre des dunes
- Truite des rivières, quinoa rouge et citron confit, vinaigrette à la citronnelle, soja, oignon vert et bok choy
- Flétan de nos côtes, sauce chimichurri, légumes du maraîcher, crémeux de petits pois et salade fraîche
- Steak de tomahawk, patates douces au four et crème aigre aux herbes et oignons frits, haricots verts avec vinaigrette au tamarin.

### Les desserts:

- Sélection de mignardises maison et macarons
- Café, café décaféiné et sélection de thés et de tisanes Lot 35

*Fairmont*  
TREMBLANT

## N O S C A N A P É S \*



(\*inclus: Choix de deux canapés chauds et deux canapés froids)

### F R O I D S , P A R D O U Z A I N E

54\$ : Tartare de bœuf et courge marinée, fromage Louis d'Or

55\$ : Tataki de thon, mayonnaise yuzu et nori

56\$ : Foie gras sur craquelin et gelée de fruits rouges

52\$ : Tartelette à la marmelade de tomate et ricotta

54\$ : Blinis, truite confite, crème citronnée et aneth

### C H A U D S , P A R D O U Z A I N E

55\$ : Cromesquis de canard et gelée de bleuet

52\$ : Crevettes tempura

48\$ : Dumplings végétariens

55\$ : Flanc de porc laqué et échalotes frites

48\$ : Baluchons pomme et oka

*Fairmont*  
TREMBLANT

# BOUCHÉES DE FIN DE SOIRÉE



Lorsque le buffet en soirée inclut des items chauds, le buffet doit être servi avant 23 h.  
Si le buffet est servi après 23 h, des frais de 200 \$ s'appliqueront.

## STATION FOOD TRUCK

**26 \$ PAR PORTION**

- (2) Mini burger de porc effiloché
- (2) Pogo et mayo épicé
- (1) Portion Poutine

## LE MONTRÉALAIS

**17\$ PAR PORTION**

Sandwich à la viande fumée, cornichon  
salade de chou

## LES MINI-BURGERS

**19 \$ PAR PORTION**

Trois (3) sortes et ses condiments

## LA POUTINE CLASSIQUE

**18 \$ PAR PORTION**

Protéines en extra  
(6\$ chacun):  
Viande fumée, Poulet  
Bacon

## LES CHARCUTERIES & LEURS À CÔTÉS

19\$ par portion

## LES FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS

19\$ par portion

# B U F F E T P O U R L E S P E T I T S



25\$ PAR ENFANT

(Gratuit pour les enfants de 5 ans et moins)

Salade César

Crudités

Croquette de fromage

Poitrine de poulet et légumes

Station poutine

Macaroni au fromage

Jello et dessert du moment

# ALCOOLS



Tous les prix sont sujets à 12.75% de frais de service, 5.25% de frais d'administration, 3% de redevance AVT, 5% de taxe fédérale (TPS) et 9.975% de taxe provinciale (TVQ). Veuillez prendre note que les frais de services et taxes mentionnées ci-dessus, peuvent être modifiés sans préavis.

BAR OUVERT : les services d'un barman sont offerts gratuitement pour une période de 3 heures si les ventes atteignent ou dépassent un montant net de \$400 par bar. Si le minimum n'est pas atteint, des frais de main d'oeuvre de \$150 s'appliquent par bar. Si plus de 3 heures sont requises des frais de \$100 par heure s'ajouteront au minimum établi.

BAR PAYANT : les services d'un barman sont offerts gratuitement pour une période de 3 heures si les ventes atteignent ou dépassent un montant net de \$400 par bar. Si le minimum n'est pas atteint, des frais de main d'oeuvre de \$150 s'appliquent par bar. Si plus de 3 heures sont requises des frais de \$100 par heure s'ajouteront au minimum établis.

## BAR PREMIUM 11\$ PAR ITEM

Cinzano Blanc  
Cinzano Rouge  
Beafeater  
Baccardi Silver  
Baccardi Spiced  
C. Club  
J. Walker Red  
Jack Daniel  
Hornitos  
Finlandia  
Amaretto  
Bailey's  
Sambucca  
Maple whisky  
Jameson  
Triple Sec  
Coureur des bois  
Tia Maria  
Crème de Menthe  
Blanche / White mint

## BAR DELUXE 15\$ PAR ITEM

Hennesy  
Grand Marnier  
Taylor Flatgate 10 ans  
J. Walker Black  
Crown Royal XO  
Grey Goose  
Ungava Dry Gin  
McClellands  
The Glenlivet 12 ans  
Bushmills  
Patron au café  
Patron Silver



# N O S F O U R N I S S E U R S



## M O M E N T S P A

Spa de l'hôtel

Téléphone: 819 681-7680

Courriel: [spadetremblant@amerispa.ca](mailto:spadetremblant@amerispa.ca)

Site: [www.amerispa.ca](http://www.amerispa.ca)

## P H O T O G R A P H E S

**Isabelle Otis**

[isabelle.otis@live.ca](mailto:isabelle.otis@live.ca)

819.425.4959

<https://www.isabelleotisphotographe.com/>

**Isabelle Michaud**

[isabellemichaudphotographe.com](mailto:isabellemichaudphotographe.com)

819.430.7413

Site: <https://isabellemichaudphotographe.com/>

**Nathalie Lapointe**

[photo@natlapointe.com](mailto:photo@natlapointe.com)

819.430.6920

<https://www.natlapointe.com/>

## D É C O R A T I O N S

**Eventa**

Contact : Marian Stirbu

Téléphone: 514-532-1302 Courriel: [marian@eventa.ca](mailto:marian@eventa.ca)

Site : [www.eventa.ca](http://www.eventa.ca)

**Nickprod**

Contact : Nicolas Latreille

Téléphone : 819-808-7356 Courriel : [info@nickprod.ca](mailto:info@nickprod.ca)

## F L E U R I S T E S

**Fleuriste St-Jovite – 12.9km**

Service de fleuriste

Téléphone: 819 425-3366

Courriel: [info@fleur-tremblant.com](mailto:info@fleur-tremblant.com)

Site: [www.fleuristestjovite.com](http://www.fleuristestjovite.com)

**Atelier Floral – 12.9km**

Service de fleuriste

Téléphone: 819 421-9013

Courriel: [atelier.floral@hotmail.com](mailto:atelier.floral@hotmail.com)

Site: [www.atelier-floral.net](http://www.atelier-floral.net)

## G Â T E A U X

Pâtisserie L'Instant Gourmand

Téléphone : 819-717-1666

Courriel : [patisserielinstantgourmand@hotmail.com](mailto:patisserielinstantgourmand@hotmail.com)

## C É L É B R A N T S

**La Salle & Villeneuve Notaires**

(819) 425-2765



# N O S F O U R N I S S E U R S



## COIFFEURSET MAQUILLAGE

Belle un jour... Belle toujours

450-234-1542

Site: <https://www.belletoujours.ca/>

## É G L I S E S

**Chapelle Saint-Bernard**

(819) 425-3782

<https://www.patrimoine-culturel.gouv.qc.ca/rpcq/detail.do?methode=consulter&id=92999&type=bien#.W8yZsMkpB-F>

**Paroisse Saint-Jovite**

(819) 425-3782

## T R A N S P O R T S

**Autobus Galland**

Service d'autocars de transport

Téléphone : 450 687-8666

Courriel : [info@galland-bus.com](mailto:info@galland-bus.com)

Site : [www.galland-bus.com](http://www.galland-bus.com)

**Autobus Le Promeneur**

Service d'autocars locaux

Téléphone : 819 425-3096

Courriel : [reservations@lepromeneur.com](mailto:reservations@lepromeneur.com)

Site : [www.lepromeneur.com](http://www.lepromeneur.com)

## T R A N S P O R T S

**Les Croisières Mont-Tremblant**

Croisières publiques/Croisières avec repas

Téléphone : 819 425-1045

Courriel : [info@croisierestremblant.com](mailto:info@croisierestremblant.com)

Site : [www.croisierestremblant.com](http://www.croisierestremblant.com)

**Télécabine Panoramique**

Téléphone : 1 888 738-1777

Site : [www.tremblant.ca](http://www.tremblant.ca)

**Aéroport de Mont-Tremblant**

Aéroport International

Téléphone : 819 275-9099

Courriel : [info@mtia.ca](mailto:info@mtia.ca)

Site : [www.mtia.ca](http://www.mtia.ca)

**Westin Limousine**

Taxi et services de navettes

Téléphone : 514 771-1578

Courriel : [westinlimousine@gmail.com](mailto:westinlimousine@gmail.com)

*Fairmont*  
TREMBLANT

# N O S   C O N D I T I O N S   G É N É R A L E S



## G A R A N T I E

Par écrit, avant midi, au moins 3 jours ouvrables avant chaque fonction de nourriture. Il est essentiel que nous recevions la garantie du nombre de couverts, tel que spécifié sur les bons de commande. Advenant que nous n'en ayons pas été avisés dans le délai prévu, le nombre initial apparaissant sur le bon de commande tiendra lieu de garantie. L'hôtel ne pourra être tenu responsable de servir un nombre excédentaire de convives supérieur à 5 % de la garantie, et ce jusqu'à concurrence de 20 convives.

## D É P Ô T

Un dépôt est requis à la signature du contrat (non remboursable). Un second dépôt de 100 % de l'estimé des coûts sera requis trente jours avant la date du mariage.

## T A X E S   E T   S U R C H A R G E S

12.75% de frais de service, 5.25% de frais d'administration ainsi que 3% de redevances AVT seront automatiquement ajoutés au prix de nourriture et boissons. Les taxes fédérale de 5 % et provinciale de 9,975 % seront calculées après les frais de service et administration sur lesquelles elles s'appliquent également. Les frais de location sont sujets à 18 % frais d'administration, 5 % de taxe fédérale (TPS) et 9,975% de taxe de vente provinciale (TVQ).

## M I N I M U M   D E   C O U V E R T S

Un nombre minimum de personnes est requis pour toute fonction de nourriture et les frais de service seront calculés sur un minimum de 20 personnes.

## A U D I O - V I S U E L

Toute demande peut être communiquée à notre fournisseur Encore. Les frais encourus pourront être portés directement à votre note collective. Veuillez noter que Encore détient l'exclusivité pour l'accrochage.

## F R A I S   D E   S O C A N

Des frais de droits d'auteur s'appliquent chaque fois que de la musique est diffusée dans un salon, que ce soit par un orchestre, un(e) musicien(ne) seul(e) ou un(e) disc jockey. Ces frais sont basés sur la capacité de la salle et sont sujets aux taxes applicables.

## A F F I C H A G E   E T D É C O R A T I O N

Les articles fournis par l'Hôtel comme décoration demeurent la propriété de l'Hôtel. L'affichage est interdit sans l'autorisation de l'Hôtel. Il n'est pas permis de poser des clous, vis, agrafes ou autres matériaux pouvant endommager les murs, plafonds ou planchers. L'Hôtel se réserve le droit d'inspecter et de contrôler tout événement privé. Tout dégât matériel sera facturé en conséquence. La personne convoquant la fonction sera responsable pour tout dommage matériel causé n'importe où dans l'Hôtel, par lui-même, ses invités ou tout autre représentant avant, pendant et après un événement. Toute décoration doit être approuvée par le Gérant des Banquets et services congrès. Les chandelles sont permises mais seulement dans un contenant (pas de flammes ouvertes). Les feux d'artifices ne sont pas permis. Le client doit aviser l'Hôtel si une machine à fumée était utilisée dans l'hôtel.

# N O S C O N D I T I O N S G É N É R A L E S



## S É C U R I T É E T P R É V E N T I O N

Fairmont Tremblant n'assume aucune responsabilité à la perte ou au dommage de matériel dans les salles de réunion. L'hôtel se réserve le droit d'inspecter et de contrôler toute fonction et installation de réunion, congrès et banquet tenus sur sa propriété. La compagnie ou la personne en charge de toute fonction est responsable des dommages causés à la propriété de l'hôtel et des frais pouvant en résulter. En conséquence, l'utilisation de vis, clous, agrafes, colle, etc., est strictement interdite.

## L O C A T I O N D E S A L O N S

Veuillez noter que les salons ne sont réservés qu'aux heures et dates indiquées dans ce programme. Le client s'engage à rembourser l'Hôtel pour tous les frais additionnels ou les pertes causées par le non respect de cet article. Le temps pour la mise en place et le démontage n'est pas inclus et devra être signalé lors de la réservation. L'Hôtel se réserve le droit de changer un groupe de salle si le nombre de participants est inférieur au minimum requis pour cette salle ou pour toute autre raison que l'Hôtel juge valable sans pour autant réduire la qualité des services offerts au client.

## E S T R A D E S E T P L A N C H E R D E D A N S E

Nous pouvons mettre à votre disposition des estrades et un plancher de danse. Certains frais peuvent s'appliquer,

## N O U R R I T U R E E T B O I S S O N S

Le choix de menu doit être reçu et finalisé au moins trente (30) jours avant l'événement. Si cette date n'est pas respectée, l'Hôtel ne pourra garantir le choix de menus ou les arrangements demandés. Aucune substitution de menu ne sera admise dans les soixante-douze (72) heures qui précèdent l'événement. L'Hôtel se réserve le droit de substituer un ou des articles du menu ou du bar par des produits de qualité identique ou supérieure quand ceux requis ne sont pas disponibles sur le marché ou que leur qualité est inférieure aux normes du client et/ou de l'Hôtel. La nourriture et les boissons servies dans l'Hôtel devront être fournies par celui-ci. Le client ou ses invités ne doivent en aucun temps apporter de la nourriture ou de la boisson de l'extérieur (sauf un gâteau de mariage). En raison des restrictions de responsabilité, tout fournisseur de nourriture ou de boissons désirant offrir des échantillons aux participants d'un événement quelconque doit conclure un arrangement pour acheter les échantillons de l'Hôtel.

## A L L E R G I E S

La liste doit nous parvenir par écrit au moins 5 jours ouvrables avant l'événement.

UN PEU D'INSPIRATION POUR  
VOTRE SI BELLE JOURNÉE!



*Fairmont*  
TREMBLANT



