

FAIRMONT TREMBLANT

MARIAGES

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.





De la première question au nettoyage des derniers confettis, notre équipe de spécialistes en mariage sera à vos côtés pour vous aider à orchestrer cette journée spéciale et s’assurer que le tout se déroule sans soucis.

Fairmont
TREMBLANT

TREMBLANT@FAIRMONT.COM | 819.681.7687



ESPACES CÉRÉMONIE

Célébrez votre union sur place!

*Le nombre de personnes permises dans les espaces selon la distanciation sociale sera basé sur les recommandations mises en place par le gouvernement du Québec en date de votre mariage.
*Que ce soit sur nos terrasses ou à l'intérieur de l'hôtel, la mise en place des chaises est incluses.

TERRASSE INTIME SOUTANA 3

Disponible en tout temps
Maximum 75 personnes*

TARIF

400 $ samedi
300 $ dimanche au vendredi

TERRASSE COUR INTÉRIEURE

Disponible en tout temps
Maximum 75 à 120 personnes*

TARIF

300 $ samedi
200 $ dimanche au vendredi

TERRASSE CHOUX GRAS

(Vue sur la montagne)
Disponible du dimanche au jeudi
Maximum 25 personnes*

TARIF

500 $

SOUTANA 1 & 2

Disponible en tout temps
Maximum 75 personnes*

TARIF

550 $ samedi
350 $ dimanche au vendredi

CROISIÈRE SUR LE LAC TREMBLANT

Disponible du 1er mai au 18 octobre
Maximum 60 personnes*

TARIF

600 $ 1 heure
300 $ Heure(s) additionnelle(s)

SOMMET DU MONT TREMBLANT

Disponibilités sur demande
Maximum de personnes à déterminer*
Inclut le forfait clé en main

TARIF

À partir de 2750 $

Taxes et frais de service non inclus. Sujet à changement selon disponibilité.
Veuillez contacter votre gérant congrès et banquet pour plus d'informations.

En collaboration avec
Productions Martial Hébert, wedding@pmh.qc.ca

Fairmont
TREMBLANT



ESPACES SOUPER ET SOIRÉE

*Le nombre de personnes permises dans les espaces selon la distanciation sociale sera basé sur les recommandations mises en place par le gouvernement du Québec en date de votre mariage.

SOUTANA 1, 2 & 3

Bruit restreint à partir de 23 h
Maximum 125 personnes
Incluant plancher de danse et mobilier de base

CHOUX GRAS BRASSERIE CULINAIRE

Exclusif - prix sur demande
Expérience de repas à partager
Maximum 85 personnes*
Mise en place non flexible

LE COMPTOIR CUISINE ITALIENNE

Exclusif - prix sur demande
Formule buffet réinventé
Maximum 130 personnes*
Mise en place non flexible

MALI 1, 2, 3 & 4

Tarif de location à partir de 2000 $
Minimum 125 personnes
Maximum 500 personnes*
Incluant plancher de danse et mobilier de base

AJOUTEZ LE FORFAIT CLÉ EN MAIN À VOTRE ÉVÉNEMENT

À partir de 2750 $

- Coiffeur et maquilleur
- Photographe (2 heures)
- Accessoires floraux pour les mariés
- Arche décorative avec fleurs
- Tapis rouge
- Musique pour la cérémonie
- Célébrant
- Témoins

En collaboration avec
Productions Martial Hébert, wedding@pmh.qc.ca

Autres espaces banquets aussi disponibles. Certaines conditions s'appliquent.

Contactez votre représentant pour plus d'informations.

INCLUSIONS LORS DE LA LOCATION DE SALLE :

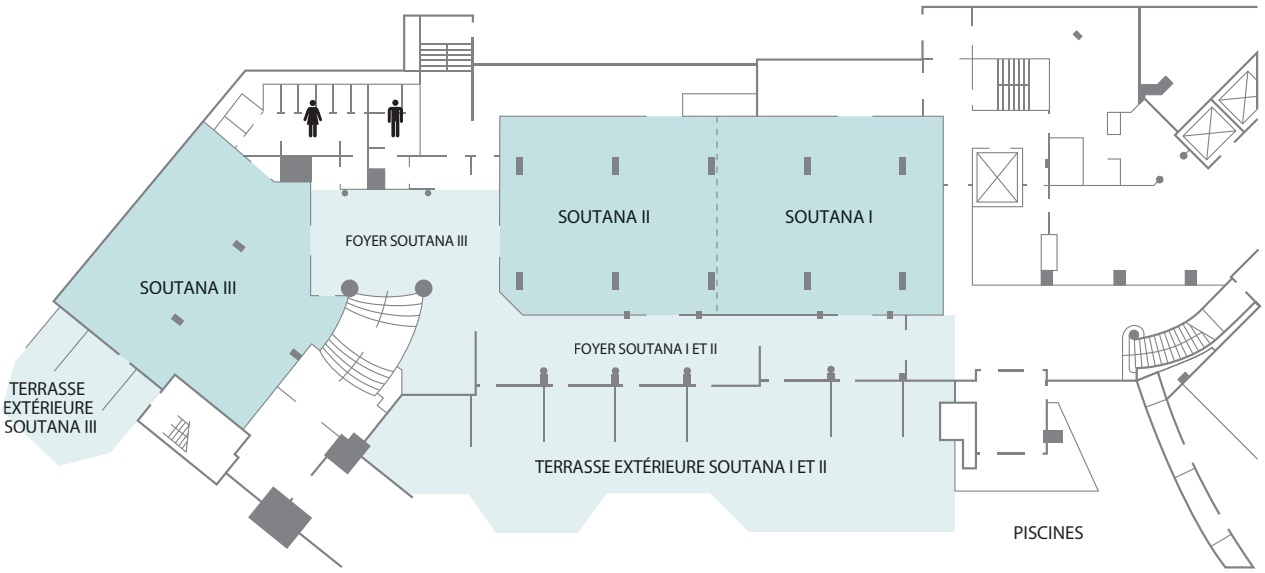
- Menu imprimé
- Nappes et serviettes de table blanches
- Plancher de danse et mobilier de base
- Espaces intérieurs et extérieurs pour vos photos de mariage
- Tarif de chambre préférentiel pour vos invités

Taxes et frais de service non inclus. Sujet à changement selon disponibilité.
Veuillez contacter votre gérant congrès et banquet pour plus d'informations.

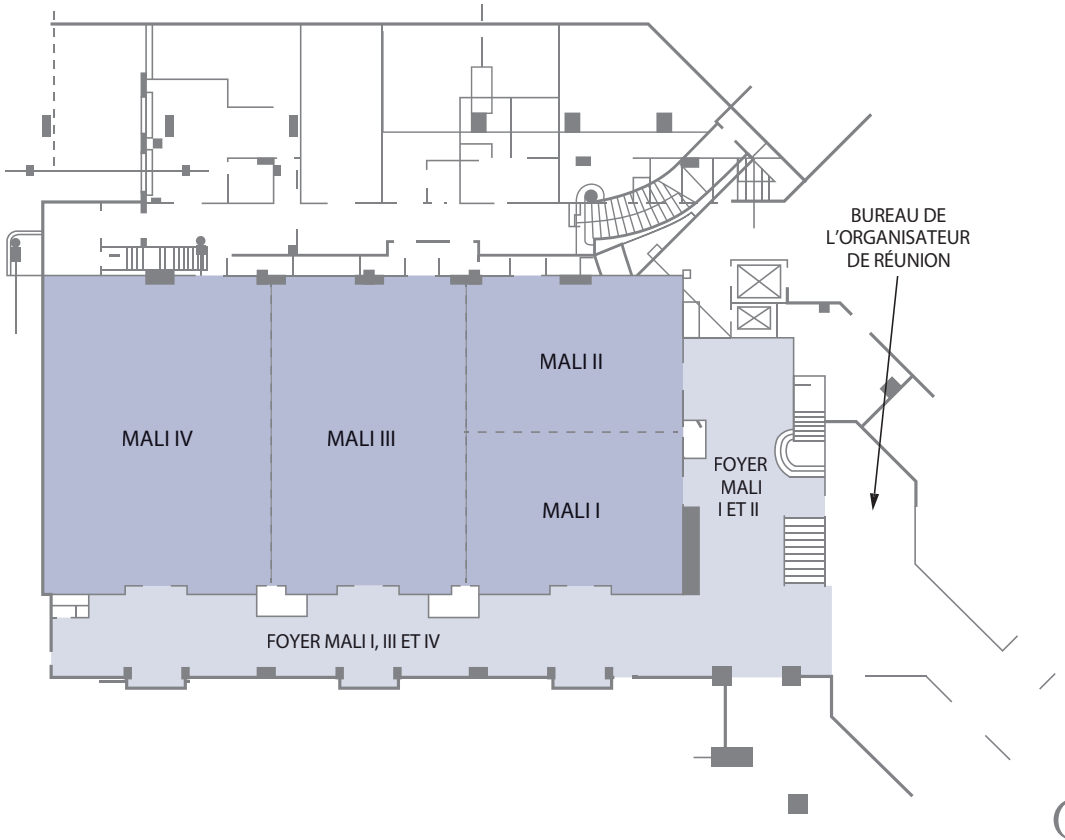
Fairmont TREMBLANT

PLAN DE SALLE

SOUTANA 1 2 & 3 / TERRASSE EXTÉRIEURE - HÔTEL NIVEAU TERRASSE



MALI I II III IV - CENTRE DES CONGRÈS NIVEAU C2



Fairmont
TREMBLANT



MENUS

PIQUE-NIQUE CHAMPÊTRE

85 $ par personne, plus taxes et service

2 à 10 personnes

Mini bénédictine avec œuf de caille, épinards et jambon Gaspor, servi froid

Croissant miniature avec saumon fumé, mayonnaise à l'aneth, câpres frits

Salade d'asperges grillées, melon d'eau, fraises, menthe fraîche et fromage de chèvre

Pizza matinale avec bananes caramélisées et chocolat

Parfait aux fruits des champs, granola maison et yogourt

Fromages locaux et raisins

Salade de fruits et champagne

Truffes et macarons

Mimosa



LE GRAND JOUR

150 $ par personne, plus taxes et service

Minimum 25 personnes

Bouchées cocktail

Croque-chèvre sur crostini aux herbes, compotée de poires et noix grillées

Tartare de pétoncles et fraises servi sur chips de maïs croustillantes avec micro basilic

Petite brochette de tomates multicolores, prosciutto et cheddar fumé à la pomme

Repas 4 services

Pain rustique et beurre fouetté à la fleur de sel

Salade de tomates ancestrales, mozzarella de buffle, émulsion de basilic et perles de balsamique, prosciutto croustillant et chip de foccacia

–

Opéra de foie gras, brioche maison, et pommes caramélisées au Sauternes

–

Côte de veau de lait du Québec grillée, champignons locaux et glace de veau, mousseline de pommes de terre au cheddar vieilli, asperges croquantes et petites carottes nantaises multicolores

ou

Filet de doré croustillant, salsa de tomate, miel, mangue et coriandre, fèves edamame, asperges, shiitake, maïs rôti et poivron doux grillé

–

Gâteau de mariage damier

Table des desserts

Petites verrines de shortcakes aux fraises
Cannolis
Macarons assortis
Petites tartelettes au chocolat crémeux
Raisins et figues fraîches

Kit s'mores
Longs pics de bois
Guimauves
Carrés de chocolat
Biscuits

Fairmont
TREMBLANT



LA VITA È BELLA

125 $ par personne, plus taxes et service

Minimum 25 personnes

Antipasto convivial sur planche de bois

Prosciutto affiné 12 mois, salami au fenouil

Bruschetta à la tomate fumée, parmesan Reggiano

Chèvre au vin rouge, rayon de miel, dattes farcies au gorgonzola, olives mixtes

Saucisson calabrese, raisins et figues fraîches

Gressin maison, miche rustique, foccacia et croûtons à l'huile d'olive

Repas 4 services « family style »

Pain rustique, huile d'olive et balsamique

Tomates ancestrales, mozzarella de buffle, chips de prosciutto, pesto de roquette et noix de pin, huile de basilic et perles de balsamique

Strozzapreti aux fruits de mer, chimichurri, homard, crevettes, palourdes fraîches, chapelure rustique et parmesan frais

Filet mignon AAA rôti, champignons locaux, balsamique et porto, fèves edamames, asperges blanches, tomate rôtie, cipollini, poivron grillé

Gâteau de mariage ou dessert

Table des desserts

Verrines de tiramisu, meringues, cannolis, biscuits amaretti, biscottis

Fraises de saison et melon d'eau

Éclats de chocolat noir

Fairmont
TREMBLANT



TOI ET MOI

200 $ par personne, plus taxes et service

2 à 10 personnes

Pain maison balsamique et romarin

Entrée froide

Tartare de saumon lime et pousses de coriandre

ou

Terrine de foie gras, grué de champignons et cidre de pommes

Entrée chaude

Wellington de canard, sel de truffe

ou

Salade de tomates oubliées, fromage di Bufala, perles balsamique et pousses de basilic

Repas « family style »

Tomahawk de bœuf Angus AAA, mousseline de pommes de terre fumées et cheddar vieilli, légumes du moment

ou

Carré d'agneau du Québec, champignons sauvages et caramel de pommes
Pommes de terre Gabrielle aux herbes et petits légumes

Desserts

Cupcake vanille et chocolat

Mignardises

Fairmont
TREMBLANT



PERSONNALISEZ VOTRE MENU

CHOIX DE CANAPÉS (prix à la douzaine)

Canapés froids

Sucette à la pomme verte et foie gras au cidre, chapelure croustillante 51 $

Tataki de canard laqué à l'érable, poire et fenouil confit 48 $

Crostini au humus de betterave, crumble de chèvre et miel, pistaches caramélisées 45 $

Canapés chauds

Côte d'agneau du Québec grillée, persillade d'herbes locales 57 $

Crevettes sauvages d'Argentine croustillantes et marmelade de Yuzu 49 $

Mini Croque-Monsieur aux champignons sauvages, oignons compotés et fromage 1608 44 $

CHOIX D'ENTRÉES (prix unitaire)

Entrées froides

Gravlax de saumon Canadien au rhum fumé et poivre des dunes, jerky de saumon confit à l'érable
Crème fraîche à la baie de Genièvre 17 $

Tartare de bœuf aux arômes de Bloody César, perles citronnées, crostini au sel de céleri 15 $

Rouleau de choux Nappa, tapenade de lentilles jaunes et fenouil, légumes marinés,
gelée de tomate et tofu croustillant, émulsion d'olive sicilienne 13 $

Entrées chaudes

Saisi de magret de canard laqué au miel d'été, purée de panais rôti et amandes torréfiées au beurre,
crumble à la fleur de thym 18 $

Crevette géante d'Argentine et Panko au Meric baumier, médaillon d'homard de l'Atlantique grillé,
beurre blanc au pamplemousse 17 $

Crostini rustique à la figue, prosciutto 24 mois d'affinage et asperges grillées, flocon de cheddar fumé et
béarnaise à la pomme 15 $

CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX (prix unitaire)

Médaillon de veau de lait du Québec, fondant d'Oka, crumble d'Oka, jus corsé au vin rouge,
mousseline de pomme de terre douce et légumes racines rôtis au cidre 50 $

ou

Pavé de cabillaud d'Islande poêlé, crème de fenouil et agrumes, purée de céleri rave au beurre, fèves de Lima
et ratatouille de saison 43 $

ou

Suprême de pintade laqué au cidre, pommes caramélisées, rattes confites au gras de canard et
aromatisées aux herbes fraîches, carottes nantaises, asperges et champignons locaux 47 $

Fairmont
TREMBLANT



FORFAIT BAR OUVERT

INCLUSIONS

Bière domestique

Bière importée

Vin au verre

Boisson gazeuse

Eau gazéifiée

Alcool & liqueur - Premium

TARIF

2 heures : 55 $ / personne

4 heures : 80 $ / personne

Heure supplémentaire : 30 $ / personne

· Choix d'alcool & liqueur Deluxe disponible avec supplément
· Le forfait bar ouvert est non applicable pour la durée du repas
· Shooters avec suppléments

Les prix sont sujets à changements sans préavis. Taxes et service en sus.

Fairmont
TREMBLANT



BOUCHÉES DE FIN DE SOIRÉE

STATIONS PERSONNALISÉES

LE MONTRÉALAIS

14 $ par personne

Sandwich à la viande fumée, cornichons et salade de chou

LE FOOD TRUCK

24 $ par personne

1 mini hot-dog Gaspor, 1 mini pogo maison, 1 poutine

LA STATION S'MORES

11 $ par personne

Biscuits, guimauves et chocolat

À LA CARTE

La poutine Classique 15 $

Les mini burgers (3 sortes) 17 $

Mignardises : 35 $ / douz

Cupcakes : 53 $ / douz



MOMENT SPA

Soins, maquillage et coiffure

Le Spa du Fairmont Tremblant offre une variété de soins.

Nous offrons aussi des rabais durant votre séjour :

Rabais de 20 % sur les soins des mariés

Rabais de 15 % sur les soins des invités

Forfait des mariés et du cortège

6 personnes maximum. 199 $ / personne

Inclut :

Soin du visage coup d'éclat (25 min)

Combo beauté des mains (25 min) et des pieds (25 min) express

Massage sur chaise (25 min)

Service de coiffure et maquillage sur réservation et selon disponibilité.

Pour plus d'informations :

Louise Deslauriers Directrice

Adjointe - Formatrice en esthétique

ldeslauriers@momentspa.ca

Téléphone : 819-681-7680

Fairmont TREMBLANT



CONDITIONS GÉNÉRALES

NOURRITURE ET BOISSONS

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. Prévoir une augmentation maximale de 5 % par année si votre événement se déroule après 2022.

ALLERGIES

Dans l'éventualité où des convives de votre groupe ont des allergies alimentaires, il est de votre responsabilité de nous donner le nom de ces convives ainsi que la nature de leurs allergies. Nous prendrons les mesures nécessaires lors de la préparation de la nourriture en fonction de votre demande. De plus, sur demande de votre part, nous vous fournirons la liste des ingrédients qui composent les repas que nous servirons à votre groupe. Dans le cas où vous ne nous fourniriez pas le nom des convives et la nature de leurs allergies alimentaires, vous nous libérez de ce fait et nous déchargez de façon permanente de toute réclamation de la part des convives pour qui les dommages subis ne sont pas un résultat direct de notre négligence ni de celle de nos représentants. Dans l'éventualité où la négligence est causée par l'Hôtel ou un de ses représentants autorisés, l'Hôtel assumera la responsabilité de toutes les dépenses justifiées encourues à la suite d'une négligence de l'Hôtel.

LOCATION DE SALONS

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 supplémentaires 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.

DÉPÔTS

Un dépôt de 1 000 $ est requis à la signature du contrat (non remboursable). Un second dépôt de 100 % de l'estimé des coûts sera requis trente (30) jours avant la date du mariage.

AUDIO-VISUEL

La compagnie Encore a été nommée le contracteur officiel de l'Hôtel pour tout équipement audio-visuel.

MISE EN PLACE ÉLECTRIQUE/TECHNIQUE

Des frais supplémentaires s'appliqueront lorsque la consommation électrique est au-dessus de la normale et lorsque de l'équipement électrique supplémentaire est nécessaire. Des arrangements devront être faits avec l'Hôtel pour l'installation de systèmes de son, décorations, etc. Toutes les sorties d'urgence et les portes devront avoir un dégagement de huit (8) pieds (2, 4 mètres). Pour tout événement où aucune mise en place de tables n'est requise mais où le revêtement du sol (tapis) pourrait être endommagé, l'Hôtel exigera que le dit plancher soit recouvert de tuiles protectrices. Celles-ci devront être fournies et installées par un fournisseur autorisé par l'Hôtel, et ce, aux frais du client.

MUSICIENS/ANIMATION

Les frais de la SOCAN (Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique) et Ré:Sonne (Société de gestion de la musique), seront facturés selon la capacité maximale de la salle de banquet, par événement, par jour :

1 à 100 personnes :	sans danse | 31,31 $	avec danse | 62,64 $
101 à 300 personnes :	sans danse | 45,02 $	avec danse | 90,12 $
301 à 500 personnes :	sans danse | 93,95 $	avec danse | 187,91 $

AFFICHAGE ET DÉCORATION

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. Aucun sapinage ou autres éléments inflammables sont permis. Les feux d'artifices ne sont pas permis. Le client doit aviser l'Hôtel si une machine à fumée était utilisée dans l'hôtel.

TAXES ET FRAIS DE SERVICE

Tout ce qui a trait à la restauration est soumis à des frais de service obligatoires correspondant à 18 % du montant, dont 12,75 % représentent un pourboire qui est distribué aux serveurs de l'hôtel et, s'il y a lieu, à d'autres membres du personnel. Le reste, soit 5,25 %, est retenu par l'hôtel (et n'est pas distribué comme pourboire aux employés de l'hôtel). Les frais de service sont soumis aux taxes. Si les participants de votre événement ou vous-même désirez offrir un pourboire supplémentaire au personnel de l'hôtel, n'hésitez pas à le faire. Les frais de service obligatoires seront ajoutés à votre compte principal. Tous les tarifs sont assujettis aux taxes fédérale et provinciale.

SÉCURITÉ ET PRÉVENTION

L'Hôtel ne sera pas tenu responsable des pertes ou dommages occasionnés aux effets personnels ou aux équipements qui auraient été laissés à l'Hôtel, avant, pendant ou après un événement. L'Hôtel requiert que les salons demeurent verrouillés lorsqu'ils ne sont pas utilisés. L'Hôtel est 100 % non-fumeur. Il est possible de fumer à l'extérieur, aux endroits désignés.