

Depuis **DOMAINE** 1945
HANDFIELD
ESPACES CHAMPÊTRES

CÉRÉMONIE ET MARIAGE
EN MILIEU CHAMPÊTRE



LES FORFAITS

Notre forfait comprend :

- Une chambre luxueuse avec vue sur rivière pour les mariés pour groupe de 40 et plus
- Emplacement extérieur pour les cérémonies : côté jardins ou bord de l'eau avec plan pour temps inclément. (mise en place de chaises en sus- 2\$ par personne)
- Petit déjeuner continental servi à la chambre ou petit déjeuner buffet à la terrasse de la marina en saison. (3^e de juin – fin août)
- Tables rondes pour 8-10 personnes, avec nappes blanches au sol, liteaux blancs, couverts et nos lanternes au besoin
- Salle de réception sans frais quand le nombre minimum de convives est garanti, selon la capacité de la salle choisie
- Danse permise jusqu'à 1h dans nos salles
- Pour les réceptions au chapiteau, la danse se déroulera à l'intérieur de l'Auberge

Aucune charge pour les enfants de 0 à 4 ans. Choix de deux repas à 19\$ pour les enfants de 5 à 12 ans

MUSIQUE :

Des musiciens, DJ, I-Pod ou portable avec musique peuvent être engagés ou utilisés dans toutes les salles privées intérieures de l'Auberge Handfield. La musique se termine à 1h. Des frais supplémentaires seront portés au compte maître pour une heure de excédentaire.

Au Chapiteau, dû à la réglementation municipale de Saint-Marc-sur-Richelieu, toute musique doit cesser à 21h, cependant, la danse se fera dans une salle intérieure adjacente.

Pour une licence permettant l'exécution en tout temps et aussi souvent que désiré, de l'une ou de la totalité des œuvres faisant partie du répertoire de la SOCAN et de RÉ:SONNE, lors de réceptions, de congrès, d'assemblées et de présentations de mode, lorsque les exécutions n'ont pas fait l'objet d'un contrat avec un titulaire de licence de la SOCAN et de RÉ:SONNE, un frais de royalties musical sera porté au compte selon la charte suivante.

NOMBRE DE PLACES ASSISES :

1 à 100 personnes	60 \$
101 à 300 personnes	86 \$
301 à 500 personnes	180 \$

AUTRES SERVICES :

- Arche et tapis de cérémonie
- Menu souvenir offert
- Forfait décoration clé en main disponible (\$)
- Forfait DJ (\$)
- Envolée de colombes (\$)
- Système de son et d'éclairage au LED inclus au Le Chapiteau
- 25 chambres au cachet champêtre
- Possibilité de mettre en réserve plusieurs chambres pour vos invités
- Service d'esthétique, manucure et pédicure, coiffure et maquillage à notre Spa Les Thermes disponible (\$)

FORFAIT RICHELIEU

Auberge et Cabane:

105\$ par personne

LE COCKTAIL (2 verres par personne)

- Punch mousseux aux fruits
- Sangria au vin rouge
- Vin mousseux, servi en flûte
- *Punch martini cosmopolitain, rosé ou blanc (+4\$)*

Plusieurs autres options sont disponibles à la carte, voir notre liste de champagnes et cidres mousseux

LES CANAPÉS (3 par personne)

- Grenaille et pancetta rôti, crème sûre à la ciboulette
- Tartelette au parmesan, saucisson, beurre aux épices Handfield
- Barquette au sésame et bruschetta

ENTRÉES ET ENTREMETS (un choix)

- Salade du maraîcher, vinaigrette maison à l'érable
- Salade de roquette, betteraves, framboises, tomates cerises, vinaigrette fenugrec
- Terrine de gibier, relish de poivrons rouges, maïs et bière
- Ballotine de pintade à la monterégienne, vinaigrette à l'hydromel
- Tartelette de champignons aux herbes
- *Saumon fumé, garniture classique (+4\$)*

LES POTAGES; AU GRÉ DES SAISONS

(un choix)

- Velouté de poireaux, pommes de terre et herbes
- Velouté de patate douce, concassé de pêches au basilic
- Crème Marie Stuart (crème de rabiole vanillée garnie de dés de rabiole)
- Potage St-Germain à la menthe (potage de petits pois garni de fleurettes à la menthe)
- *Crème de rutabaga au miel de trèfle (+3\$)*
- *Bisque de homard (+4\$)*

LES PLATS PRINCIPAUX (deux choix)

- Poitrine de volaille, sauce au prosciutto, oignons verts et origan
- Filet de porc farci à l'abricot séché et shitake, sauce caramel de bière
- Pavé de saumon, garni de paillot de chèvre, chutney de figues
- Bavette de boeuf braisée à la Normande
- *Cuisseau de pintade confite, garniture de pleurotes à la diable (+5\$)*
- *Pavé de flétan rôti en croûte de parmesan (+5\$)*
- *Mignon de boeuf grillé(6on), avec portobello, sauce porto et romarin (+10\$)*

Les plats principaux sont accompagnés de légumes du marché et pommes de terre

LES DESSERTS (un choix)

- Profiterole géante farcie à la crème de pistaches et dulce de leche
- Verrine aux pommes, érable et mascarpone
- Salade de melons, fruits rouges, sirop à l'eau de rose
- *Assiette de mignardises pour 8 à 10 pers. (+3\$)*

1/2 bouteille de vin par personne

Le service de votre gâteau et café en soirée

MENU ENFANTS 5 À 12 ANS

19\$ (un choix pour tous les enfants présents)

- Doigts de poulet sauce au miel et frites (croustilles maison à La Cabane)
OU
- Pâtes sauce rosée

Incluant crudités avec trempette et dessert, jus ou lait.

Nous accommodons les allergies et restrictions alimentaires ainsi que les végétariens.

CANAPÉS DE L'AUBERGE

- Grenaille et pancetta rôti, crème sûre à la ciboulette
- Croûton au parmesan, saucisson, beurre aux épices Handfield
- Barquette au sésame et bruschetta

Souvenirs de famille:

- Cuillère de creton maison, chutney de fruits confits
- Saucisse à l'érable maison, trempette à la moutarde
- Mini-brochette 'ragoût de boulette' et ses accompagnements

32\$ la douzaine

- Croque poires-bacon et raclette
- Rillettes au deux saumons- aneth et gingembre
- Mini blini aux crevettes et graines de fenouil
- Boule de melon et prosciutto
- Navette d'effiloché de porc BBQ aux pommes

38\$ la douzaine

(minimum de 2 douzaines par sélection)

BUFFET DE FIN DE SOIRÉE

SALÉ:

- assortiment de sandwichs cocktail
(3 morceaux par personne)5,50\$/pers.
(mousse de volaille, jambon, oeuf)
- plateau de crudités et trempette4\$/pers.
- plateau de fromage et fruits frais 6\$/pers.
- chips de maïs et salsa maison2,50\$/pers.
- chips maison ou pretzels
(panier pour 10 personnes)12\$/panier
- gros pretzels au chocolat 1,25\$/pers.
- gâteau de fromages (50 gr.).....3,50\$/pers.
- poutine.....11\$/pers.
- smoked meat (servi avec salade de choux)8\$/pers.
- grilled cheese6,50\$/pers.
(cheddar, Oka, oignon, bacon, champignons, pommes)
- mini burger 3,50\$/unité
- mac and cheese
(servi avec celeri et olive)5,50\$/pers.

SUCRÉ:

- brochette de fruits frais, sauce à l'érable..... 5\$/unité
- mini gâteaux assortis et sablés7\$/pers.
- maïs soufflé saupoudré de poivre rose
et sucre d'érable..... 7\$/panier
- pop smores..... 3\$/unité
- brownies..... 3\$/unité
- macarons..... 3\$/unité
- carré rice krispie oreo..... 2,50\$/unité
- carré aux dattes.....1,50\$/unité
- beignes au sirop 2\$/unité
- biscuits maison 1,25\$/2 unités
- cupcake (mini) 2,25\$/unité
- cupcake (gros)..... 4,50\$/unité
(vanille, chocolat, red velvet)

TABLE GOURMANDE

5,75\$/pers

- biscuits maison
- beignes au sirop
- pop smores
- chips maison
- brownies
- gros pretzels au chocolat

FORFAITS DÉCORATION

20\$ par personne

Choix de style: Champêtre, Chic rustique, Romantique, Chaleureux, Lumineux, Contemporain, Lounge,

consultation personnalisée
montage et démontage de salle inclus

TABLE D'HONNEUR ET INVITÉS:

- surnappe élégante, serviettes de table couleurs assorties et assiettes de présentation
*(table d'honneur seulement)
- housses de chaises blanches croisées ou noires tango
- nappe agencée pour la table d'accueil et gâteau, mignardises
- arrangement de fleurs au choix, éléments décoratifs selon le style
 - lampions au choix
- 2 lumières LED derrière la table d'honneur
 - marques table

AMBIANCE DE SALLE (CHAPITEAU)

- lumières LED
- boîtes de son intégrées

15\$ par personne

L'habillage des tables et chaises comprenant:

- surnappe ou chemin de table pour les invités
- serviettes de table (couleurs variées)
- housses de chaises style contemporain, bijou inclus
 - habillage de la table d'honneur
 - sous-assiette pour la table d'honneur
- nappe agencée pour la table d'accueil et gâteau, cadeaux
- l'installation et le ramassage des items loués

Conseils pour créer vos projets de décor afin de respecter le thème et garder le fil conducteur.

L'installation de décorations faite par les clients pour la salle de réception.

ESTHÉTIQUE

PARTY DE FILLES AU SPA LES THERMES

manicule express
ou
pédicure express
ou
massage sur chaise
(20 min.)

verre de mousseux
et 3 canapés par pers.

52\$ par personne
taxes en sus

service à votre discrétion
(minimum 4 participantes)

FORFAITS MARIAGE

Pédicure express et manucure express **75\$**

Pédicure et manucure **105\$**

Maquillage, pédicure express
et manucure express **110\$**

Maquillage, pédicure et manucure **180\$**

• Ajouter 10.00\$ pour un verni avec gel UV

• Ajouter 25.00\$ pour traiter la mariée

Spécial mariée **295\$**

Facial aromatique (un mois avant le mariage),
maquillage, pédicure et manucure avec gel UV

HOUSSES DE CHAISES

LOCATION DE HOUSSES LIVRÉES ET INSTALLÉES:

pour moins de 100 personnes

5.50\$

pour plus de 100 personnes

4.50\$

LOCATION DE HOUSSES LIVRÉES SEULEMENT:

(vous installez et désinstallez)

pour moins de 100 personnes

4.50\$

pour plus de 100 personnes

3.50\$

FORFAITS DJ

MEGAMIX

FORFAIT ÉCONO

745\$

- 1 animateur/DJ
- 2 rencontres de 1 heure
- 2 hautes-parleurs de 400 watts
- 1 régie DJ avec 10 000 titres musicaux
- 1 micro sans fil
- 1 effet lumière
- 8 heures de services

FORFAIT CLASSIQUE

950\$

- 1 animateur/DJ
- 2 rencontres de 1 heure
- 2 hautes-parleurs de 400 watts
- 1 régie DJ avec 10 000 titres musicaux
- 1 micro sans fil
- 1 effet lumière
- 8 heures de services
- 2 hauts-parleurs graves de 800 watts 3 effets lumière
- 1 laser vert
- 1 machine à fumée

MUSIQUE DIGITAL M.R.

FORFAIT CLASSIQUE

895\$

- 1 animateur/DJ
- 1 rencontre de 1h30 heure + suivi téléphonique
- 2 hauts-parleurs de 600 watts
- 1 Sub de 800 watts (Marina, Cabane et Grange)
- 1 régie DJ avec 50 000 titres musicaux
- 1 micro sans fil, un avec fil
- 1 effet lumière et 1 laser 2 couleurs
- 8 heures de services

FORFAIT DE LUXE

1195\$

- 2 animateurs/DJ
- 1 rencontre de 1h30 heure + suivi téléphonique
- 2 ou 4 hauts-parleurs de 600 watts
- 1 ou 2 Sub de 800 watts (Marina, Cabane et Grange)
- 1 régie DJ avec 50 000 titres musicaux
- 1 micro sans fil, un avec fil
- 2 effet lumière et 1 laser 2 couleurs
- 5 lumières LED
- 8 heures de services

ÉVÉNEMENTS L'ATTRACTION

FORFAIT MARINA

1095\$

- Planification - 6 h
- DJ-animateur / assistant - 7 h

Cocktail - Terrasse

- 1 haut-parleur et ipod

Souper et soirée dansante

- Console de DJ professionnelle
- 2 micros sans fil / façade de DJ
- 2 haut-parleurs / 1 subwoofer
- 4 effets lumière LED et laser
- Machine à fumée

FORFAIT CHAPITEAU

1195\$

- Planification - 6 h
- DJ-animateur / assistant - 7 h

Cocktail - Terrasse

- 1 haut-parleur et ipod

Souper - Chapiteau

- Console de DJ professionnelle
- 2 micros sans fil / façade de DJ

Soirée dansante - Grange

- Console de DJ professionnelle
- 2 micros sans fil / façade de DJ
- 2 haut-parleurs / 1 subwoofer
- 4 effets lumière LED et laser
- Machine à fumée

LES VINS

LES MOUSSEUX ET CHAMPAGNES

Tini Prosecco (Mousseux).....	39\$
Blanquette de limoux - France, Languedoc-Roussillon (Mousseux).....	41\$
Nicolas Feuillatte - France, Champagne (Champagne).....	105\$
Lanson - France, Champagne (Champagne rosé).....	125\$
Veuve Clicquot - France, Champagne (Champagne).....	126\$

LES VINS ROUGES

Domaine Lavoie (Terroir).....	inclus
Baron Philippe de Rothschild - France (Cabernet-Sauvignon).....	inclus
Luigi Leonardo, Sangiovese, (Cabernet-Sauvignon).....	inclus
R.H. Phillips - États-Unis, Californie (Syrah).....	inclus
Domaine Reine-Juliette (Cabernet-Merlot) IP.....	inclus

LES VINS BLANCS

Domaine Lavoie (Terroir).....	inclus
Baron Philippe de Rothschild - France (Chardonnay).....	inclus
Luigi Leonardo , Trebbiano, (Chardonnay) IP.....	inclus
Ruffino - Italie, Vénétie (Pinot Grigio).....	inclus
Domaine Reine-Juliette (Sauvignon) IP.....	inclus

LES VINS ROSÉS

Tni Sangiovese Rubicone IP.....	inclus
Domaine Reine Juliette - France, Languedoc-Pomérol (Syrah-Grenache).....	(+3\$)

LES ALCOOLS

PUNCH

Le gallon (1 gallon sert de 35 à 40 verres de 4 onces)

Punch mousseux, alcoolisé aux fruits ou sangria au vin rouge	130\$
Punch aux fruits (sans alcool)	75\$
Punch martini cosmopolitain blanc/rose	190\$
Cidre rosé effervescent Michel Jodoin (bouteille)	46\$

GUIDE DE PROCÉDURES ET INFORMATIONS GÉNÉRALES

SERVICE DE BAR :

Il y a plusieurs formules possibles pour votre service de boisson. Toutes boissons doivent être fournies par l'Auberge Handfield. Avec notre forfait Richelieu, deux cocktails et une demi-bouteille de vin maison sont inclus dans le prix. Si un breuvage ou un vin désiré n'est pas sur notre liste, il nous fera plaisir de personnaliser l'offre à vos invités. Vous avez aussi la possibilité d'effectuer un surclassement au niveau des vins ou alcools.

Notre coordonatrice aux ventes se fera un plaisir de vous guider dans vos choix selon votre préférence.

BAR PARTIELLEMENT OUVERT :

Heures de services ou breuvages prédéterminés qui se verront portés au compte principal, par la suite, le service est un bar payant pour les invités

BAR OUVERT:

Bar de base (shooters et doubles exclus) 23\$ par personne pour 2 heures, 9\$ pour chaque heure additionnelle (maximum de 4 heures), ou, chaque consommation peut être chargée à l'unité sur le compte principal.

SYSTÈME DE COUPONS :

Idéal pour le contrôle des coûts, vous pouvez distribuer un nombre prédéterminés de coupons à chacun de vos invités. Ces coupons à \$7 chacun sont échangeable pour : vin maison, bière locale, alcool de base. Les boissons non-alcoolisées sont chargées au prix listés, des offres personnalisées sont aussi possible, le coût variera selon les choix.

BAR PAYANT :

Les invités sont facturés individuellement, soit pour la totalité des boissons, ou toute boisson qui n'est pas portée au compte principal.

PRIX DE BAR PAYANT ET À LA CARTE

Apéritifs (vermouth, bitter, anisés).....	7\$
Scotch, rye, vodka, rhum, gin, tequila.....	7\$
Martini	10\$
Flûte de mousseux ou Kir Royal	7\$
Bières domestiques	6\$
Bières d'importation et micro-brasseries.....	7\$
Verre de vin maison.....	7\$
Digestifs de base.....	8\$
Digestifs d'importation (Cognac, Grand Marnier, Tia Maria).....	10\$
Porto LBV.....	9\$
Shooter.....	5\$
Eaux minérales	4\$
Liqueurs douces et jus.....	3\$

NOS RÉFÉRENCES

DÉCORATION

La Table Habillée

Lyne Daigle 514 885-1300
latablehabillee.com

Clé En Main

450 478-4611
clesenmainlocation.com

Location Tout-en-Un

514 714-1585 // 514 804-6269
locationtoutenun.com

FLEURISTE

Les Fleurs du Marché

450 464-2121 // 1 866 458-2121
lesfleursdumarche.com

Les Jardins d'Angèle

450 461-0399
jardinsdangele.com

Charlotte Lefebvre

514 554-3076
charlottelefebvre.ca

MUSIQUE, DJ

Musique Digital M.R.

450 633-0125 // 450 632-2744
musiquedigital.com

Productions Megamix

450 655-8204
productionsmegamix.com

Productions Johnny Monti

514 322-5785 // 514 326-3082
monti.ca

Événements l'Attraction

Daniel Beauvais 514 913-9562
dj@latraction.ca

La Solution

Patrick Handfield 514 234-8096
pat.solution@cgocable.ca

Véronique Couturier Harpiste

514 255-1708
harpiste.ca

PHOTOGRAPHE

Véronique Moisan

514 241-1244
veroniquemoisan.com

Frédéric Brault

450 813-4069
brophoto.ca

Unik Photo

514 838-8772
UNIKphotographe.com

Matthew Lipscomb

438 816-2343
studiolaflamme.com

CÉLÉBRANT

Mariage Prestige

Dave Armstrong 514 293.0940
mariageprestige.ca

Sylvain Marcoux

450 787-3887
mariagesabrasouverts.com

Le Nouveau Penser

Rév. Serge Caron | Rév. Nicole Ducas
450 371-2210
sergecaron@bellnet.ca | nducas@bellnet.ca

Isabelle Lemieux

450 922-3821 (notaire et conseillère juridique)
ilemieux@notarius.net

GÂTEAU

Simplement St-Laurent

Josiane St-Laurent
438 391-8415
simplementst-laurent.com

Gâteau Design

Roxanne Cormier
514 999-6854
gateadesign.com

Gâte-Toi

450 813-3013
gate-toi.com

Pâtisserie Rolland

Saint-Hilaire 450 536-3131 #26
Longueuil 450 674-4450

AUTRES

Limousine Krystal Inc.

450 358-4040 // 514 990-6977
limokrystal.com

Confiserie Madame Bonbons

450 536-2727
madamebonbons.com

Caricature

Diane Laflamme

514 208-2280
dianelaflamme.com

Fabrique de Saint-Marc

Église 450 584-2185

Domaine Pinnacle

450 298-1266
domainepinnacle.com

Elle a dit 'oui'

site web de mariage

Joanie Banville
elleaditoui.ca

Événements J - planificatrice de mariage

Johanne Tremblay
514 913-9562
evenementsj.com