

Auberge
HANDFIELD

À SAINT-MARC-SUR-RICHELIEU

Une réception aux petits soins

Nos salles au cachet champêtre, nos superbes jardins fleuris ainsi que notre vue imprenable sur la rivière Richelieu contribueront à rendre votre événement des plus exceptionnel.



Depuis 1945, l'Auberge Handfield avec son site enchanteur et bucolique conjugue nature, savoir-faire et tradition. Vous serez à même d'apprécier le charme d'antan et le caractère patrimonial de notre site sur les rives paisibles du Richelieu.

Que ce soit pour célébrer votre mariage, souligner un anniversaire, une promotion, organiser un cocktail dinatoire ou tout autre événement qui vous tient à cœur, l'Auberge Handfield vous assure que tout sera mis en œuvre afin que votre événement soit des plus réussi.



Au cours des années, nous avons su nous entourer de partenaires pouvant vous offrir des services personnalisés, vous permettant de rendre cette journée inoubliable. Laissez-vous séduire par notre menu savoureux et raffiné qui mise sur la fraîcheur et la saveur des ingrédients ainsi que sur l'originalité des produits du terroir.



Le Forfait Mariage



Cocktail

(deux (2) verres par personne)
Punch fruité au rhum ou sangria

Vin

½ bouteille de vin de l'aubergiste, par personne

Menu

Assiette de crudités

∞

Terrine campagnarde et ses garnitures

ou

Effeillé de saison au vinaigre de framboises
et fines herbes

∞

Potage du marché

∞

Suprême de volaille aux pousses des bois

*76,00 \$

ou

Filet mignon de bœuf au poivre vert

*82,00 \$

∞

Salade de fruits frais et petits fours

∞

Café

Service de votre gâteau et de café en soirée

Chambre avec vue rivière pour les mariés

Minimum de 40 personnes requis

Vin mousseux : supplément de 2,00\$/par pers

Plats végétariens sur demande

Menu enfants de 4 à 12 ans disponible

Frais d'administration de 15% et taxes applicables en sus

*Ces prix sont donnés sous réserve de modification



Le menu à la carte

Les entrées

Plateau de crudités et trempettes	4,50 \$
Salade verte	4,50 \$
Hors d'œuvres (pâté de campagne, salade d'artichauts, olives salade de chou, concombres, tomates)	5,25 \$
Salade César	5,50 \$
Terrine campagnarde	5,50 \$
Jambon de Bayonne et melon	6,25 \$
Coupe des demoiselles du St-Laurent	7,25 \$
Assiette de saumon fumé	8,00 \$
Cocktail de crevettes	10,00 \$

Les potages

Potage du marché	4,00 \$
Velouté de canard	4,75 \$
Bisque de crevettes	6,00 \$

Les plats de résistance

Suprême de volaille	23,00 \$
Filet de sole poêlé amandine	24,00 \$
Minute de saumon frais, sauce hollandaise	27,00 \$
Magret de canard	29,50 \$
Médallions de veau aux champignons	30,25 \$

Filet mignon grillé	30,75 \$
Carré d'agneau Vert pré	31,75 \$
Entrecôte grillée	31,75 \$
Duo de bœuf et volaille et ses 2 sauces	33,00 \$
Côte de bœuf au jus	36,50 \$

Les desserts

Gâteau à la vanille ou au chocolat	4,50 \$
Tarte au sucre	4,50 \$
Tarte aux pommes	4,50 \$
<i>(un supplément de 1,25 \$ pour crème glacée)</i>	
Salade de fruits frais	5,00 \$
Gâteau mousse chocolat et son coulis	6,75 \$
Framboisier et son coulis	6,75 \$

Le buffet en soirée

Café	2,50 \$
Service du gâteau de noce et café	4,75 \$
Sandwichs assortis (1½ par personne)	6,25 \$
Buffet léger (par pers.)	18,00 \$
<i>(3 salades assorties, crudités, fromages cheddar, 1½ sandwich, dessert du jour, café)</i>	

Plats végétariens sur demande
Menu enfants de 4 à 12 ans disponible

Frais d'administration de 15% et taxes en sus.
Ces prix sont donnés sous réserve de modification.



Le Buffet

Plats froids

*Crudités, trempettes et marinades maison,
variété de cinq salades,
viandes froides, charcuteries:
saumon fumé, crevettes de Matane,
terrines et cretons*

Plats chauds

*potage du marché servit à la table
Panier du boulanger*

(choix de deux (2) plats)

Émincé de volaille aux pousses des bois

ou

Mijoté de bœuf aux petits légumes

ou

Pavé de saumon, sauce homardine

ou

Méli-mélo de fruits de mer, sauce au basilic Thai

ou

Légumes du marché et riz

ou

Plateau de fromages assortis

ou

Délices du pâtissier

Tartes

Assortiment de gâteaux

Salade de fruits frais et petits fours

ou

Café

36,50 \$* par personne

40 personnes minimum

Plat chaud supplémentaire : 3,00 \$/plat

**frais d'administration de 15% et taxes applicables en sus.
Ces prix sont donnés sous réserve de modification.*

Les Canapés et Les à-côtés



Les canapés chauds et froids (prix à la douzaine*)
Assortiment (au choix du chef) 14,75 \$

Les canapés froids (prix à la douzaine*)

Concombres et fromage à la crème et ciboulette	13,75 \$
Têtes de champignons et fromage à la crème	13,75 \$
Roulade de jambon et d'asperges	15,00 \$
Prosciutto et melon	16,50 \$
Œufs farcis	10,50 \$
Fromage cheddar sur toast	13,75 \$
Terrine campagnarde sur toast	13,75 \$
Huîtres fumées sur toast	14,50 \$
Brie et raisin sur toast	15,00 \$
Mousse de foie sur toast	15,00 \$
Saumon fumé et garnitures sur toast	16,50 \$

Les canapés chauds (prix à la douzaine*)

Pizzas miniatures	13,75 \$
Mini-quiches	13,75 \$
Croque-monsieur	14,50 \$
Saucisses enrobées de bacon	14,50 \$
Feuillantines d'escargots	14,50 \$
Ailes de poulet piquantes	13,75 \$

Minimum de deux douzaines de canapés pour chacun des choix

Les à-côtés (prix par personne*)

Pommes chips, pretzels et olives	3,25 \$
Plateau de crudités et trempettes	4,50 \$
Assortiment de sandwiches (1½ par pers.)	6,25 \$
Plateau de fromage cheddar	6,50 \$
Plateau de fromages fins	9,50 \$

*Frais d'administration de 15% et taxes applicables en sus

*Ces prix sont donnés sous réserve de modification

Les vins et les alcools



Vins mousseux

Vin Fou	39,00 \$
Cordeniu brut Classico	43,75 \$
Blanquette de Limoux, Sieur D'Arques brut	50,50 \$

Vins Blancs

Les Tuillerie (bordeaux)	31,01 \$
Trois Grappes (France)	32,78 \$
Hardy's Stamp (Australie)	33,67 \$

Vins Rouges

Les Tuillerie (bordeaux)	31,01 \$
Trois Grappes (France)	32,78 \$
Hardy's, Stamp (Australie)	33,67 \$

Vins en carafon

Litre maison, blanc ou rouge	28,35 \$
------------------------------	----------

Pour une plus vaste sélection, n'hésitez pas à consulter notre carte des vins complète

Punch

Punch fruité au rhum ou Sangria	130,00 \$ le gallon
Punch aux fruits (sans alcool)	75,00 \$ le gallon

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

Alcools

	Bar payant	Bar à la bouteille	
		(750 ml)	(1.14L)
Apéritifs (vermouth, bitter, anisés)	6,87 \$	90,00 \$	-----
Scotch, rye, vodka, rhum, gin, tequila	6,87 \$	-----	132,00 \$
Porto LBV	9,08 \$	90,00 \$	-----
Porto 10 ans	11,08 \$	105,00 \$	-----
Porto 20 ans	17,71 \$	142,00 \$	-----
Digestifs domestiques	6,87 \$	-----	132,00 \$
Digestifs d'importation (Cognac, Grand Marnier, Tia Maria)	8,19 \$	-----	205,00 \$
Shooter	4,43 \$	-----	-----
Bières domestiques	5,31 \$	-----	-----
Bières d'importation & micro-brasseries	6,42 \$	-----	-----
Eaux minérales	3,32 \$	-----	-----
Liqueurs douces et jus	2,88 \$	-----	-----

Bar ouvert à l'heure : 4 heures 30,00 \$/pers.

(Vin, bières, liqueurs douces, eaux minérales, jus, digestifs non importés)

Frais d'administration de 15% et taxes applicables en sus
Ces prix sont donnés sous réserve de modification

Les politiques pour les réceptions



Dépôt requis lors de la confirmation de la réservation

10% du montant total de l'évaluation de la facture ou un montant minimum de 500,00\$ est exigé lors de la confirmation de la réservation. Le dépôt ne sera pas remboursable.

50% du montant de la facture est exigible 30 jours avant l'événement et le solde est payable le soir de la réception.

Interdictions

Les confettis sont interdits. Si cette interdiction n'est pas respectée, des frais additionnels de 100,00 \$ pour le nettoyage de la salle seront facturés aux organisateurs responsables de la réception.

Seule la gommette bleue est acceptée pour coller toutes décorations sur les murs et plafonds de la salle de réception. Si cette interdiction n'est pas respectée, des frais correspondant aux dommages causés seront facturés aux organisateurs responsables de la réception.

Selon la loi sur le tabac, il est interdit de fumer dans l'auberge et ses dépendances.

Confirmation finale

Une confirmation finale du nombre prévu d'invités doit nous parvenir 30 jours avant l'événement.

La musique

Dans la salle la marina : l'intensité du volume de la musique doit être diminué à compter de 00h30 (minuit trente)

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, 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, l'exploitant des lieux paye d'avance pour chaque réception, ou pour chaque jour où se tient une telle présentation les frais suivants :

Nombre de places assises

1 à 100 personnes 41,13 \$

101 à 300 personnes 59,17 \$

L'aide-mémoire de réception



- *Le plan détaillé de la disposition de la salle ainsi que le nombre d'invités par table une semaine avant l'évènement.*
- *Doit-on prévoir des menus enfant (4 à 12 ans)?*
- *Désirez-vous offrir des breuvages non-alcoolisés aux invités qui ne consomment pas d'alcool?*
- *L'orientation de la soirée (déroulement, animation, discours, soirée dansante, etc.). Précisez l'heure d'arrivée et l'heure du souper.*
- *Allez-vous prendre des photos ailleurs?*
- *Doit-on servir le cocktail aux invités ou attendre votre arrivée?*
- *Précisez s'il y a des personnes souffrant d'un handicap ou d'une allergie alimentaire.*
- *Précisez qui est la personne responsable sur les lieux lors de l'évènement.*
- *Y-aura-t-il une haie d'honneur ?*
- *Doit-on prévoir un repas et une table pour les musiciens?*
- *Y-a-t-il des pauses entre les services (animation, discours, etc....)?*

Les Mariages

Laissez-nous prendre soin de votre réception pour en faire un événement inoubliable



Nos Salles



Salles	Capacité						Dimensions larg. x long.
	Banquet	École	Théâtre	Conférence	Carré creux	En « U »	
<u>Tonneaux</u>	---	---	---	12	---	---	10 x 33
<u>Saules</u>	40	25	40	20	20	15	19 x 20
<u>Grange</u>	60	25	60	25	25		20 x 30
<u>Cave à Vins</u>	60	30	60	25	20	---	25 x 39
<u>Rondins</u>	75	50	75	35	40	30	39 x 19
<u>Marina</u>	120	100	150	35	40	30	21 x 77



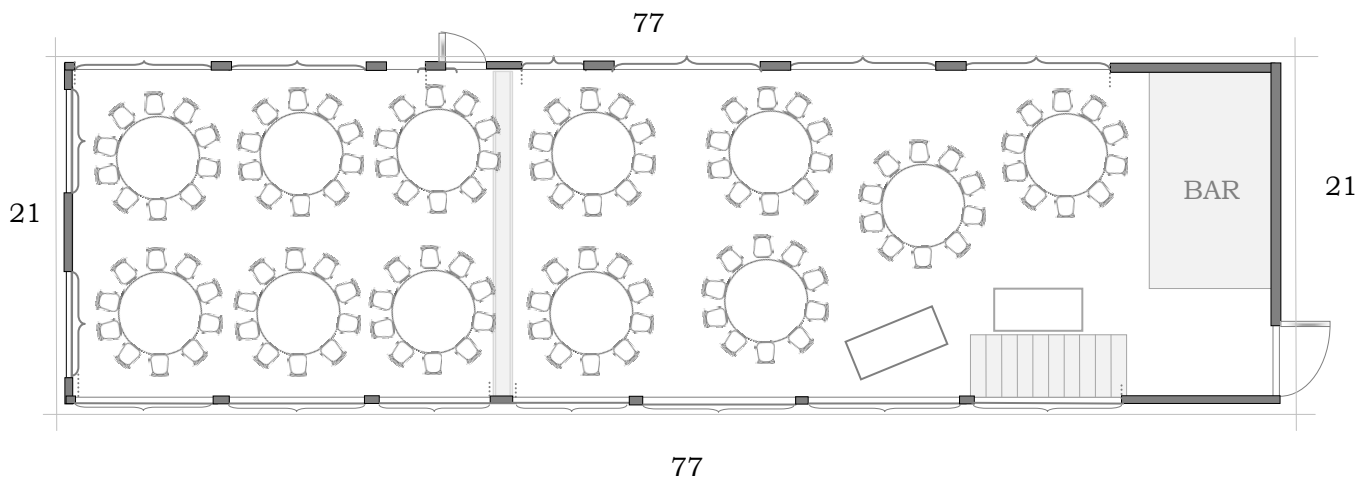
La Marina



- Pavillon extérieur, face à l'auberge
- Grande salle avec vue sur la rivière Richelieu
- Fenestration sur 3 côtés
- Terrasse extérieure adjacente
- Capacité maximum : 120 personnes
- Superficie : 1617 pi²
- Dimensions : 21' x 77'

Salle	Capacité						Dimensions
	Banquet	École	Théâtre	Conférence	Carré creux	En "U"	21' x 77'
Marina							Superficie 1617 pi ²
	120	100	150	35	40	30	

MONTAGE : (exemple : en style banquet pour 120 personnes)



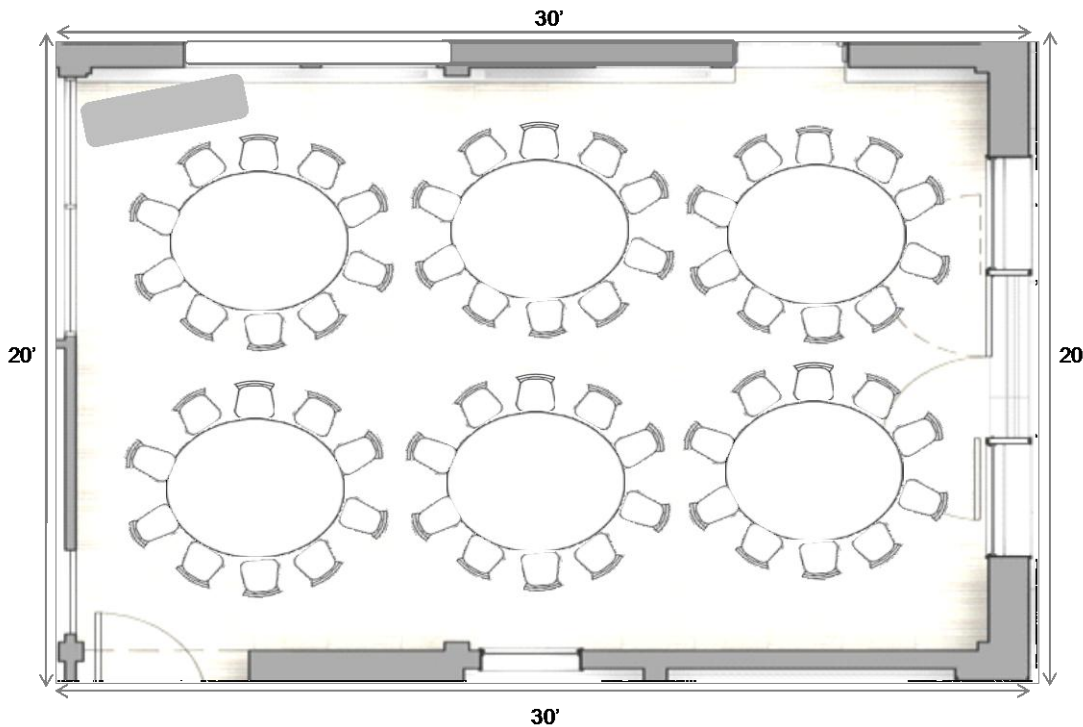
La Grange



- Salle au cachet d'antan avec toit cathédrale
- Fenestration sur deux côtés
- Terrasse extérieure adjacente
- Vue sur nos jardins.
- Situé au rez-de-chaussée du pavillon principal
- Capacité maximum : 60 personnes
- Superficie : 630 pi²
- Dimensions : 20' x 30'

Salle	Capacité						
	Banquet	École	Théâtre	Conférence	Carré creux	En "U"	Dimensions 20'x 30'
Grange							Superficie 630 pi ²
	60	30	60	25	25	20	


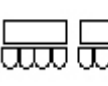
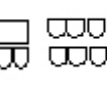
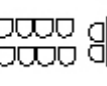
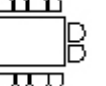

MONTAGE : (exemple : en style banquet pour 60 personnes)



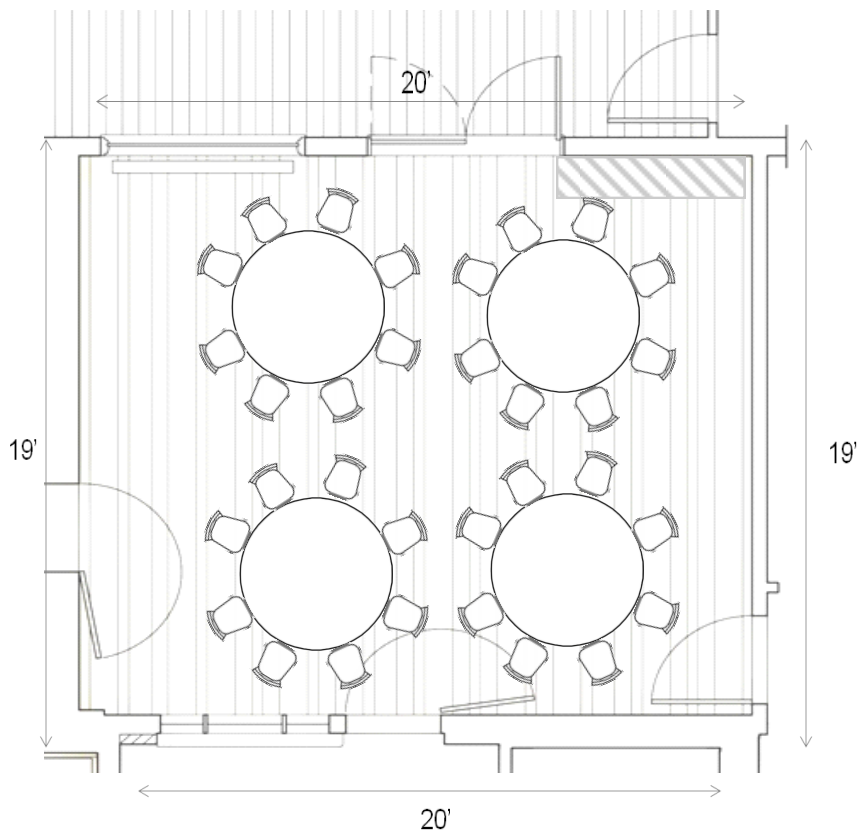
Les Saules



- Salle chaleureuse aux murs en bois de cèdre
- Fenestration sur un côté
- Terrasse extérieure adjacente
- Située au rez-de-chaussée du pavillon principal
- Capacité maximum : 40 personnes
- Superficie : 380 pi²
- Dimensions : 19' x 20'

Salle	Capacité						Dimensions 19' x 20'	Superficie 380 pi ²
	Banquet	École	Théâtre	Conférence	Carré creux	En "U"		
Saules	 40	 25	 40	 20	 20	 15		


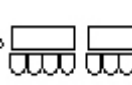
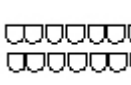

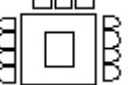

MONTAGE : (exemple : en style banquet pour 40 personnes)



La Cave à Vins



- Salle champêtre aux murs en bois et en pierres des champs
- Située au sous-sol de l'auberge
- Capacité maximum : 60 personnes
- Superficie : 975 pi²
- Dimensions : 25' x 39'

Salle	Capacité						Dimensions 25' x 39'	Superficie 975 pi ²
	Banquet	École	Théâtre	Conférence	Carré creux	En "U"		
Cave à Vins								
	60	30	60	25	20	15		

MONTAGE : (exemple : en style banquet pour 60 personnes)

