

Depuis **AUBERGE** 1945
HANDFIELD
ESPACES CHAMPÊTRES



NOËL À LA CAMPAGNE

LA MAGIE DE NOËL AU DOMAINE HANDFIELD

Que ce soit pour un groupe le midi ou pour le soir, le Domaine Handfield offre des sites événementiels uniques dans un décor champêtre. À proximité de Montréal, situé dans la vallée du Richelieu, le domaine offre un éventail de services incluant l'hébergement et un spa sans oublier une équipe culinaire des plus créative, le tout dans un cadre bucolique idéal pour une célébration des fêtes d'antan.

L'AUBERGE

Le restaurant ancestral datant des années 1850, avec ses deux foyers de pierres et ses salles privées, peut recevoir de 10 à 70 personnes, incluant un repas de Noël quatre-services et animation musicale (DJ) les samedis 1er, 8, 15 et 22 décembre.

PAVILLON LA MARINA

Ce site privé avec vue panoramique sur la rivière Richelieu, offre sur deux étages une salle multifonctionnelle accommodant jusqu'à 120 convives, un lounge et deux bars permettant aux organisateurs de créer un événement répondant à tous.

LA CABANE À SUCRE

L'érablière centenaire; site exceptionnel pour y tenir un événement des plus représentatifs des soirées des fêtes de nos ancêtres, offrant deux salles de réception pouvant accueillir de 60 à 200 personnes. Avec son décor rustique, ses foyers et poêles chauffés au bois d'érable, ses décorations des fêtes, foyer extérieur jumelé au tour de carriole et tire sur la neige en font un site incontournable pour une soirée inoubliable.



RÉSERVATIONS



1 855-579-2226 // 450-584-2226
à la réception de l'auberge
ou sur le site Internet aubergehandfield.com

au plaisir de vous accueillir
*Forfaits avec hébergement disponibles

MENU MIDI DES FÊTES

GROUPES DE 20 À 180 PERSONNES

Idéal pour l'événement social de votre département ou pour petites entreprises, les "midis festifs" de 11h30 à 14h30 offrent un repas des fêtes copieux

À PARTAGER:

Saumon poché, saumon fumé,
terrines de Noël, charcuteries,
salades composées, salade verte et accompagnements

POTAGE

Bisque de crustacés

CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX

Onglet (8oz) grillée, sauce au poivre vert

ou

Morue d'Islande, salsa aux avocats et olives de kalamata

ou

Cuisse de canard confite, sauce aux marrons et à la pomme grenade

ou

Végétarien: pâtes fraîches, ravioli aux légumes, sauce tomate, basilic et vin blanc

DESSERT

Bûchette de Noël

Café, thé ou tisane

31\$ par personne

(frais de service et taxes en sus)

Le choix du plat principal des invités devra être déterminé 2 semaines avant l'événement.

Confirmation du nombre final 48h avant.

MENUS DES FÊTES DU DOMAINE

Les choix de plats principaux devront être prédéterminés
par chaque invité 2 semaines avant l'événement

PLATEAUX À PARTAGER

(au centre de la table)

Saumon poché, saumon fumé,
terrines de Noël, charcuteries,
salades composées, salade verte et accompagnements



POTAGE

Bisque de crustacés

ou

Soupe céleri rave et épinard



PLATS PRINCIPAUX

(deux choix)

Bar du Chili, salsa aux avocats et olives de kalamata

54\$

Cuisse de canard confite,
sauce aux marrons et à la pomme grenade

49\$

Mignon de boeuf grillé, sauce au poivre vert

63\$

Végétarien: pâtes fraîches, ravioli aux légumes, sauce tomate, basilic et vin blanc

49\$



PLATEAUX À PARTAGER

(au centre de la table)

Bûchette de Noël, verrines assorties,
salade de fruits frais

Taxes et service en sus / prix sujet à changement sans préavis

LES ALCOOLS

PUNCH

Le gallon (1 gallon sert approximativement 30 verres de 4 onces)

Punch mousseux, alcoolisé aux fruits ou sangria au vin rouge 130\$

Punch aux fruits (sans alcool) 75\$

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. 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, breuvages prédéterminés ou montant maximum de vente arrêté qui se verront portés au compte principal, par la suite, le service est un bar payant pour les invités

BAR OUVERT:

Bar de base 23\$ par personne pour 2 heures, 9\$ pour chaque heure additionnelle; Bar premium 29\$ par personne pour 2 heures, 11\$ pour chaque heure additionnelle (maximum de 4h, shooter et double non inclus).

Chaque consommation peut aussi être chargée à l'unité sur le compte principal.

SYSTÈME DE COUPONS:

Idéal pour le contrôle des quantités, vous pouvez distribuer un nombre prédéterminés de coupons à chacun de vos invités. Ces coupons sont échangeables contre les consommations que vous aurez sélectionnées et seront chargés en fonction de la valeur réelle de la consommation et pour les coupons utilisés uniquement.

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

Bières domestiques	6\$
Bière, Brasseurs du monde	6,25\$
Bière Heineken	7\$
Bière, Brasserie Farnham	8\$
Verre de vin (sélection du jour)	8\$
Alcools de base (rye, vodka, rhum, whisky, gin, tequila, vermouth, amers, anisés)	7\$
Alcools premium (vodka Quarts, Grey Goose, rhum Chic Choc, gin Ungava)	8\$
Cocktails (Martini, Bloody Ceasar, Kir)	9 à 15\$
Digestifs de base (Baileys, Tia Maria, amaretto, Brandy, Coureur des bois)	8\$
Digestifs d'importation (Cognac, Grand Marnier, Calvados)	10\$
Porto, Domaine du Ridge	10\$
Shooter de base (vodka, rhum, tequila, whisky)	5\$
Shooter premium (B52, upper cut, stinger)	7\$
Eaux minérales	4\$
Liqueurs douces et jus	3\$

LES VINS BANQUET

LES MOUSSEUX ET CHAMPAGNES

BLANC MOUSSEUX, DOMAINE DE LAVOIE, Rougemont, Québec	36\$
NICOLAS FEUILLATTE - France, Champagne (Champagne).....	95\$
LANSON - France, Champagne (Champagne rosé).....	120\$

LES VINS ROUGES

TERRAS do LITTORAL, Vidigal, Portugal, (Aragonez, Tricandeira, Alicante Bouschet)	40\$
DI FUMANE 2016, Allegrini, Vénétie, Italie, (Corvina, Corvinone, Merlot)	42\$
L'ORANGERAIE 2016, Vignoble Lorgeril, France, (Pinot Noir)	42\$
VIGNES DE NICOLE 2016, Paul Mas, Languedoc Roussillon, (Cabernet, Syrah).....	43\$

LES VINS BLANCS

TERRAS do LITTORAL, Vidigal, Portugal, (Chardonnay, Sauvignon, Arinto).....	40\$
CAMPANILE 2016, Frioul, Vénétie, Italie, (Pinot Grigio).....	44\$
MADREGALE 2015, Cave de Pyrennes, Abruzzes, Italie, (Chardonnay, Trebbiano).....	42\$
DOMAINE REINE JULIETTE 2017, Languedoc-Roussillon, vin de Pays d'Oc, France, (Sauvignon)	40\$