

Au Pied de la Colline



La référence en réceptions et mariages dans les Laurentides!

Située dans le décor enchanteur de Prévost dans les Laurentides, la salle de réception Au Pied de la Colline est l'endroit par excellence pour un mariage féérique ou pour marquer un événement qui vous est cher.

Un espace intime, rien que pour vous!

Venez vivre la différence dans le Nord et faites confiance à notre entreprise familiale, à votre service depuis 21 ans. Parce que vous méritez toute notre attention, nous nous faisons un point d'honneur de ne tenir qu'un événement à la fois afin de vous assurer exclusivité et intimité.

Au plaisir de vous accueillir prochainement
L'équipe d'Au Pied de la Colline

999 rue Edmond, Prévost, Qc, J0R 1T0

www.aupieddelacolline.ca

450-224-4906

aupieddelacolline@hotmail.com

Quelques spécifications...

- ❖ Une seule et unique salle, donc vous avez l'exclusivité sur le site.
- ❖ Aucun frais de salle si vous êtes plus de 55 adultes.
- ❖ Frais de salle de 300\$ si vous êtes moins de 55 adultes.
- ❖ Deuxième assiettée pour le plat principal offerte sans frais.
- ❖ Notre salle est climatisée.
- ❖ Corbeille de pains, pichet d'eau, biscottes offertes sur toutes les tables.
- ❖ Serviette en tissu blanche ou serviette en papier de la couleur désirée sans frais supplémentaire
- ❖ Possibilité de venir décorer pour la réception du samedi :
 - Jeudi 8h00 à 13h00
 - Vendredi 8h00 à 13h00
- ❖ Possibilité de venir décorer pour la réception du Dimanche :
 - Dimanche à partir de 8h00
- ❖ Moitié prix pour les enfants 4 à 12 ans.
- ❖ Enfant de 1 à 3 ans 4.00\$
- ❖ Salle disponible jusqu'à maximum 2h00 a.m.
- ❖ Gazébo sur le lac pouvant accueillir jusqu'à 120 personnes assises. (Toiles protectrices et chauffe-terrasse en cas de journée plus froide et/ou pluvieuse dans le Gazebo.)
- ❖ Très grand terrain avec beaucoup d'aménagement paysager, idéal pour des prises de photos inoubliables.
- ❖ Les prix sont sujets à changement sans préavis.

Aussi disponible en location sur place :

- ❖ Recouvrement de chaises noir 2.25\$ /chaises
- ❖ Recouvrement de chaises blanche 2.75\$/chaises

*** Un dépôt de 600\$ sera exigé lors de la signature du contrat soit par Visa, Mastercard, débit, virement Interac ou argent comptant . Prévoir un ajout de 70\$ à votre contrat pour la SOCAN.

***** Un deuxième acompte de 600.00\$ sera nécessaire le 01 février de l'année courante de votre mariage. Payable par carte de crédit, débit, virement Interac ou argent comptant.**

Menu « table d'hôte »

3 services à partir 43.50\$ (service et taxes en sus.)

4 services à partir 45.50\$ (service et taxes en sus.)

Les entrées (1 choix)

▫ Potage courge musqué, carotte et gingembre

Soupe paysanne ▫ Trilogie de soupes +3.00\$ ▫ Terrine maison +1.00\$

▫ Potage Russe ▫ Crème de champignons ▫ Fusilli sauce rosée

▫ Potage aux choux rouge ▫ Potage Crécy ▫ Velouté de Légumes ▫ Quiche légumes ou lorraine + 0.75\$

▫ velouté de poireaux ▫ Potage chou-fleur et bacon

Les salades (1 choix)

▫ Salade du chef ▫ Salade César + \$2.00 salade (vinaigrette au sirop d'érable) ▫ Salade

Au pied de la Colline + \$1.50 ▫ salade balsamique et érable ▫ salade printanière à la framboise

Les plats principaux (2 choix + 2.00\$/pers.)

Servi avec sauce, légumes, riz (lors d'un choix de poulet) et votre choix de pommes de terre : pilées, au four, pomme de terre dauphinoise + 1.75\$, à la Grecque, frites ou pomme de terre au four Monté Carlo 2.25\$

▫ Bœuf bourguignon

▫ Suprême de poulet sauce tomate

▫ Médaillon de Bœuf (+2.50\$)

▫ Poitrine de Poulet sauce poivre

▫ Parmentier effiloché de bœuf, tombé de poireau, chou, oignon, purée de pomme de terre au fromage (+2.50\$)

▫ Poulet Cacciatori

▫ Brochette de poulet ou bœuf (+ 3.00\$) ▫ Cuisse de canard confite, purée de pomme de terre et courge spaghetti, sauce framboise et balsamique (2.50\$)

▫ Filet mignon 6 oz (+ 10.00\$)

▫ Médaillon de poulet (1.25\$)

▫ Brochette de filet mignon (+9.00\$)

▫ Coq au vin

▫ Filet de porc sauce poire et érable

▫ Saumon asiatique à l'érable (+2.50\$) ▫ Surf & Turf (+16.50 \$)

▫ Poulet Parmigiana (+2.00\$)

▫ Poulet grillé et crevettes (+5.75 \$)

▫ Tofu Général Tao

Les desserts (1 choix)

▫ Gâteau Alaska flambé ▫ Profiteroles au chocolat ▫ Tarte au fromage

▫ Couronne de fruit (+2.00\$) ▫ Verrine de fromage, compote de fraise, crumble ▫ Verrine de citron meringue ▫ Gâteau vanille, mousse caramel salé

▫ Mousse : Coquelicot mousse poire-caramel (servi dans une coupole de chocolat)

▫ Gâteau choco royal (croustillant praliné, mousse chocolat)

▫ Gâteau mousse : Tendre framboise : Gâteau choco, mousse framboise

Velours : Gâteau choco, mousse chocolatée

Fruits des champs : Gâteau vanille, mousse fruits des champs

À l'accueil...

Cocktail de bienvenue à volonté

(Sert sur notre terrasse ou à l'intérieur avant le repas)

Prix/ Personne

❖ Punch aux fruits avec et sans alcool	5.50\$
❖ Sangria (blanche ou rouge)	6.25\$
❖ V.I.P. (bière en fût, boissons gazeuses et cocktail)	9.95\$
❖ Le Royale (V.I.P. Vin maison à volonté et bar ouvert)	53.00\$
❖ <u>Un verre</u> de vin mousseux ou rosé	6.75\$
❖ Petit bar ouvert sans alcool (à volonté jusqu'à 1.00 am) (Perrier et boissons gazeuses, jus et eau)	7.00\$

Durant le repas ...

Sélection de vins lors du repas

(Minimum 7 personne par table)

Prix/ Personne

❖ Vin maison à volonté (Jusqu'au dessert seulement)	12.95\$
❖ Vin maison 1/4 litres par personne	7.95\$
❖ Vin maison 1 verre par personne	5.50\$
❖ Vin sélection (voir notre carte des vins) prix saq +13.00\$	\$/ bouteille

Durant la soirée ...

Forfait bar pour la soirée

(Applicable sur tous les invités et non individuellement)

Prix/ Personne

❖ Petit bar ouvert (à volonté jusqu'à 1.00 am) (Bières locales, vin, Perrier et boissons gazeuses)	23.00\$
❖ Gros bar ouvert (à volonté jusqu'à 1.00 am) (Comme ci-dessus plus le fort et cocktail de base)	32.00\$
Le Running bill (à volonté jusqu'à 1.00 am)	\$ / variable

(Tous les breuvages sont notés au bar et facturés à votre nom, donc payable à la fin de la soirée soit par carte de crédit, Intérac ou comptant)

Vous en désirez un peu plus...

Avant le repas ...

Petites bouchées

- ❖ 3 canapés par personne
- ❖ 5 canapés par personne
- ❖ 7 canapés par personne

Prix/ Personne

5.75\$

6.75\$

7.75\$

Trempe et hors-d'œuvre

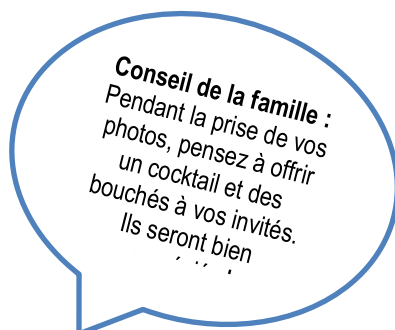
2.75\$

Miche au épinards

2.75\$

Plateau de charcuterie et fromage

7.75\$



Sélection de bouchées

FROID

- Bruschetta
- Pita jambon-fromage
- Cuillère tomate, bocconcini et pesto
- Craquelin œuf, dijonnaise et paprika
- Crevette, concombre, dijonnaise et sésame
- Surprise aux légumes

CHAUD

- Baluchon au poulet et curie
- Crostini de chèvre et bleuets
- Saucisse enrobée de bacon
- Rouleaux impériaux aux légumes
- Feuilleté aux épinards et feta

Ajouter un service

Prix/ Personne

- ❖ Antipasto 8.50\$
- (Viande froide, cantaloup et fromage)
- ❖ Lasagne ou cannelloni gratiné 6.00\$
- ❖ Cocktail de crevette 9.00\$
- ❖ Fettuccini Alfredo 6.00\$
- ❖ Plateau de fromage (un plateau par table, servi avant le dessert)
 - Fromage du Québec (3 sortes) 6.75\$
 - Camembert, Oka, Bleu 8.00\$
- ❖ Granité sans alcool 2.75\$
- ❖ Granité avec alcool 3.75\$

Pour conclure le repas ...

À votre santé

(Servi après le dessert par plateau)

	Prix/ Personne
❖ Verre de Porto ou Vin de glace	4.85\$
❖ Un digestif (Sambucca, Bailey's, Amaretto, Grand Marinier, Crème de menthe)	4.75\$
❖ Shooter festif (Pour annoncer la dance)	4.25\$

Pour bien clôturer votre soirée ...

Service de votre gâteau

❖ Coupe de votre gâteau (Café et thé à volonté)	65.00\$
❖ Service de café et thé à volonté à la fin de la soirée	45.00\$

Station et Buffet- Servies sur un magnifique meuble en bois de style rustique-chic

(Servi pour un minimum de 50 personnes)

	Prix/ Personne
❖ Pizza froide	3.00\$
❖ Plateau de crunchies (Croustilles, Bretzels et arachides)	3.00\$
❖ Bar à mini burgers et condiments	4.95\$
❖ Bar a frites et mayonnaises maisons	3.75\$
❖ Bar à hot dog et condiments	4.50\$
❖ Bar à poutine classique	6.00\$
❖ Bar à poutine deluxe (bacon, saucisses, oignon vert, petit pois)	8.00\$
❖ Bar à bonbons	5.00\$



Nos suggestions de goûters

(Servi pour un minimum de 50 personnes)

	Prix/ Personne
❖ Plateau de fromage	
▪ Cheddar et raisins	4.75\$
▪ Cheddar, Brie et Havarti	5.75\$
▪ Camembert, Oka, Bleu	6.75\$
❖ Pièce montée de fruit frais	5.50\$
▪ Hors saison	6.50\$
❖ Fondue au chocolat et fruit frais	8.50\$

Buffet de la colline

Hors d'œuvre(Olive et cornichon)

Trio de sandwiches (jambon, œuf, dinde)

Un choix de salade (macaroni, choux ou pommes de terre)

Café et thé a volonté.

Prix/ Personne

5.95\$

Buffet des Laurentides

Hors d'œuvre (Olive et cornichon)

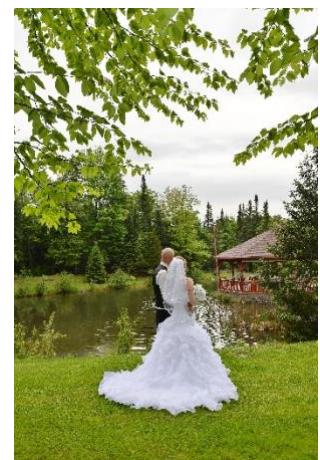
Trio de sandwiches (jambon,œuf,dinde)

Salade macaroni,choux et pommes de terre.

Café et thé à volonté.

6.75\$

Conseil de la famille :
Un goûter de fin de soirée aidera
à prolonger le plaisir pour vous et
vos invités.



Pour un mariage en toute intimité ...

Mariage extérieur sur notre gazébo

Pouvant accueillir jusqu'à 120 personnes assises.

Toiles protectrices et chauffe-terrasse en cas de journée plus froide et/ou pluvieuse.

❖ **Location du gazébo (Célébrant non-compris) 500.00\$**

Service complet comprenant les bancs rustiques en bois, le tapis rouge le système de son opéré par un membre de notre équipe. Profitez également de l'aménagement paysagé et du décor enchanteur.

