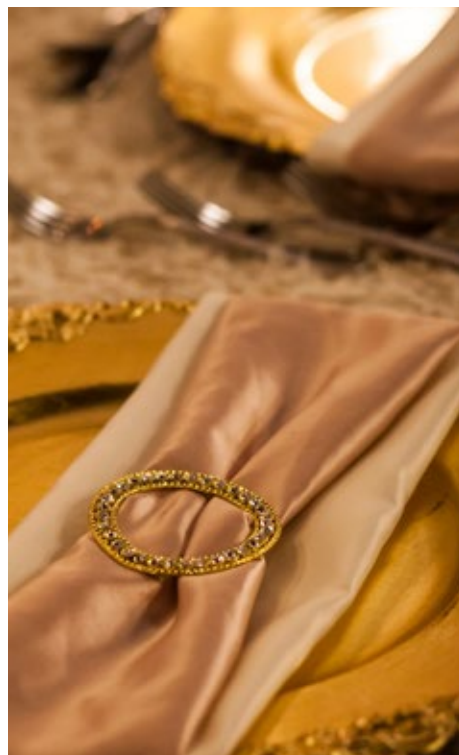




AU FIN
PALAIS



.....
**Hôte et majordome
de votre réception**
.....

Intime ou d'envergure, choisissez parmi nos 3 salles de réception principales (accès privé pour chacune d'elle) celle qui convient le mieux à votre journée de rêve. Conception de forfaits personnalisés et clés en main, de la cérémonie à la dernière danse! Accompagnement dans vos choix de menus, vins, gâteaux de noces et décoration. Service professionnel et attentionné pour vous aider à profiter pleinement de chaque seconde!

**LES AVANTAGES DE LA
CAMPAGNE À QUELQUES
PAS DE LA VILLE!**

450 454-5499 / aufinpalais.com

Forfait 2019-2020

20¹⁹
20

	 FESTIF	 SUBLIME	 PRESTIGE
COCKTAIL	- Cocktail de bienvenue 3 canapés par convive (sélection Festif)	2 choix de cocktail (sélection Festif ou Sublime) 4 canapés par convive (sélection Sublime)	2 choix de cocktail (parmi toutes les catégories) 4 canapés par convive (sélection Prestige)
REPAS	- Une entrée - Assiette principale incluant deux accompagnements (un seul choix pour tous) - Gâteau de noces servi au moment du dessert (sélection Festif seulement)	- Deux entrées - Assiette principale incluant deux accompagnements (possibilité d'offrir un 2^e choix de plat principal sans frais supplémentaire) - Gâteau de noces servi au moment du dessert (sélection Festif et / ou Sublime)	- Deux entrées - Assiette principale incluant deux accompagnements (possibilité d'offrir un 2^e choix de plat principal sans frais supplémentaire) - Gâteau de noces servi au moment du dessert (sélection parmi tout le menu)
VIN	Ratio d'une bouteille pour 4 convives (sélection Festif seulement)	Ratio d'une bouteille pour 3 convives (sélection Festif et / ou Sublime)	Ratio d'une bouteille pour 3 convives (parmi tous les choix offerts) ou d'une bouteille pour 2 convives (sélection Festif)
SOIRÉE	- Grignotines (croustilles) - Pizza	- Grignotines (croustilles) - Option 1 : Pizza et Mac'n cheese frit ou - Option 2 : Pizza et Poutine	- Grignotines (croustilles) - Mac'n cheese frit - Poutine
DÉCO	- Couvre-chaises (sélection proposée) - Couleur de sur-nappes et serviettes de table - Sous-nappe blanche (jusqu'au sol)	- Couvre-chaises et ruban en organza décoratif (sélection proposée) - Couleur de sur-nappes et serviettes de table - Sous-nappe blanche (jusqu'au sol)	- Couvre-chaises et ruban en organza décoratif (tous les modèles) - Couleur de sur-nappes et serviettes de table - Sous-nappe blanche (jusqu'au sol)
	72,95 \$* ou 33,95 \$* en demi-portion (enfants)	82,95 \$* ou 40,95 \$* en demi-portion (enfants)	92,95 \$* ou 48,95 \$* en demi-portion (enfants)

Incluant, pendant le repas, pain (blanc et multigrain) et eau (osmose inversée, embouteillée sur place)
+ café, thé ou infusion pendant le dessert

*Sans pourboire ni taxes, mais incluant la location d'une ou plusieurs salles (cérémonie sur place), de même que les dégustations pour les choix de menus et tous les rendez-vous de coordination.

Les forfaits Demi-portion pour enfant correspondent au même que celui des adultes, mais en portions réduites et sans alcool!

L'important à savoir c'est qu'il n'y a pas d'âge, mais plutôt une question d'appétit! * Pour mineur seulement *

Les allergies et particularités alimentaires sont individuellement prises en charge sans frais supplémentaires si elles sont connues à la date demandée. N'oubliez donc pas de questionner vos convives dans le carton réponse!

Profitez d'une équipe qualifiée, discrète et professionnelle qui s'occupera de vous et vos invités du début à la fin (accueil extérieur et intérieur, déroulement de la cérémonie, gestion du cortège, coordination avec les autres intervenants impliqués, service soigné, attentions spéciales aux mariés, barmans créatifs, etc.).

Menu 2020

	 FESTIF	 SUBLIME	 PRESTIGE
ENTRÉE	• Velouté : légumes / carottes et gingembre  • Salade mesclun avec vinaigrette au choix / Salade césar  • Baluchon tout garni sauce BBQ crémeuse au cornichon / Baluchon au jambon fromage sauce crème vin blanc • Tortellini à la viande ou au fromage sauce au choix • Duo de saucisses cheddar fumé et bacon & fromage bleu et raisin (ou autre duo de saucisses aux choix – voir au verso) avec salade de chou	• Velouté : navets et miel / poireaux / brocolis / courges musquées  • La kale du chef vinaigrette aux herbes et citron / Salade d'amour  • Terrine de chevreuil et canneberge servie avec salade de haricots verts à la balsamique et huile de truffe • Baluchon porc effiloché sauce BBQ / Baluchon champignons, tofu et cari • Cavatellis à la ricotta sauce rosée à la viande infusée au romarin • Arancini aux champignons et parmesan sauce au chorizo	• Velouté : chou-fleur, bacon et fromage vieilli / champignons  • Soupe Minestrone / dahl  • Salade grecque / de roquette, endive et pomme verte  • Baluchon aux fruits de mer sauce crème vin blanc • Ravioli (poulet, feta et épinard <u>OU</u> bœuf braisé, bacon, champignon et suisse) avec leur sauce crème • Manicotti au fromage / Cannelloni à la viande sauce au choix • Tartare de bœuf version Au Fin Palais • Magret de canard fumé
PLAT PRINCIPAL	• Duo de paupiette de volaille et coq au porc sauce porto • Poitrine de volaille de notre fumoir sauce BBQ au Jack Daniel's  • Haut de cuisse de volaille garnie d'une duxelle de champignons et olives sauce au chorizo • Longe de porc farcie aux petits fruits sauce érable et pomme • Boulettes croustillantes véganes au champignon et fines herbes sauce tomate et basilic 	• Suprême de volaille farcie de capicole fort et asperge sauce au Oka  • Wellington de poulet et son pesto de tomates séchées sauce fromagée • Ballotin de poulet enrobé de prosciutto et farci de poivrons, roquette et fromage de chèvre sauce crème vin blanc  • Suprême de volaille à la Florentine sauce au bacon et vin blanc • Osso bucco de porc braisé à la milanaise  • Cavatellis à la ricotta poêlé à l'italienne servies avec sa tuile de parmesan	• Cuisse de canard du Lac Brome confite sauce au bleuet, porto et cassis  • Cuisse de pintade confite sauce aux figues et vin rouge  • Bifteck de macreuse de bœuf sauce dijonnaise et estragon  • Filet de bœuf aux herbes sauce aux champignons sauvages  • Joue de bœuf sauce à l'échalote française, vin rouge et gingembre avec oignons frits • Bavette de bœuf et son chimichurri ou mariné à la général Tao  • Côte de veau braisé à l'espagnol  • Pavé de saumon laqué à l'érable et chipotle
ACCOMPAGNEMENTS (2)	• Grelots aux fines herbes  • Riz bazmati 	• Pommes de terre aligot, fondantes  • ou gratin dauphinois • Purée de céleri-rave et pomme de terre (<i>suggéré avec la Joue de bœuf</i>) • Légumes de saison ou grillés 	• Gratin Prestige au bacon • Pomme de terre crouillante au parmesan
DESSERTS	• Crème au beurre • Profiteroles coulis de chocolat • Tarte au sucre à la crème* • Tarte aux pacanes* • Tarte au sirop d'érable* * servies « à la mode »	• Crème au beurre italienne • Érable et chocolat blanc perlé • Délice aux fraises • Cheesecake à la framboise • Choco-poire ou Choco-framboise • Mousse 3 chocolats • Gâteau Casino (framboise) • Gâteau Opéra (café) • Royal chocolat praliné • Ganache chocolat praliné • Caramel croustillant • Choco-vegan	• Pacane caramel • Café irlandais

Saviez-vous que utilisons la cuisson sous-vide pour la plupart de nos mets?

Menu 2020 (la suite)

	 FESTIF	 SUBLIME	 PRESTIGE
COCKTAIL	• de bienvenue (orange, canneberge, pétillant)	• exotique (orange, ananas et goyave) • sublime (canneberge, citron, soda) • Crémant de pomme blanc ou rosé (Cidrerie du Minot) • Brut aux pommes (Cidrerie du Minot)	• Kir (le Brut aux pommes Cidrerie du Minot)
CANAPÉS	VOICI LES VARIÉTÉS DE CANAPÉS SERVIES SELON LE NOMBRE DE CONVIVES ET LES FORFAITS : selon les ratios suivants : 50 personnes = 4 variétés, 75 personnes = 6 variétés, 100 personnes = 8 variétés.		
	50 convives et moins : • Bruschetta • Salami de Gênes farci aux olives • Spanakopita • Rouleaux impériaux aux légumes 75 convives et plus, on ajoute : • Œuf mimosa • Tomate bocconcini 100 convives et plus, on ajoute : • Nachos et salsa • Pelure de pomme de terre farcie	50 convives et moins : • Truffe de chèvre et bretzel • Poulet mariné, pain naan et tzatziki • Acras de morue • Pilon d'aile de poulet à la général Tao 75 convives et plus, on ajoute : • Saumon fumé sur blini • Mini-pogo de saucisses maison 100 convives et plus, on ajoute : • Tartare de bœuf version Au Fin Palais • Poulet pané à la gaufre avec sirop au whisky canadien épicé	50 convives et moins : • Crouton de betterave avec chèvre et bacon caramélisé • Rouleau de printemps et nori aux légumes marinés • Vol-au-vent aux escargots • Baluchon canneberge et chèvre 75 convives et plus, on ajoute : • Hummus, édamame, jalapeno, coriandre et crevette épicée • Carré parmesan 100 convives et plus, on ajoute : • Bouchée de la mer épicée • Mini cheese-bacon et cornichon
CAVE À VIN	Blancs • Pelee Island Éco, Vidal, Ontario Rouges • Quinta de Bons-Ventos, Portugal	• Pajzos Tokaji Furmint, Hongrie • Chat Botté blanc (ou vieilli), Québec • Chaume, Mas des Patriotes, Québec • Vieille Mule by Jeff Carrel, France • Chat Botté rouge (ou vieilli bourbon), Québec • Sieur Rivard, Mas des Patriotes, Québec • Domaine Labranche (rouge), Québec	• Moillard Bourgogne, Chardonnay, France • Chat Botté rouge vieilli en fût de bourbon, Québec • Lignum Vitis, Italie
	VINAIGRETTES à l'orange / à la framboise / à la française / fines herbes / bacon et érable / balsamique / à l'huile de noix		
	SAUCES POUR LES PÂTES rosée / rosée à la viande infusée au romarin (cavatellis) / aurore / crème vin blanc / tomate et basilic		
	SAUCISSES MAISON bacon et fromage fumé / érable oignon et chipotle / tacos / fromage bleu raisin et pomme / montréalaise		
	COULIS POUR GÂTEAUX : fraises / framboises / chocolat / crème anglaise / caramel		
	LUNCHS DE SOIRÉE • Grignotines : paniers de croustilles et bretzels déposés au centre de chaque table après le repas. • Pizza : un peu plus tard, vers le lancer du bouquet, de la pizza servie (chaude) sur plateaux (façon canapés). • Mac'n Cheese frit : servis comme la pizza, on parle ici de macaroni au fromage frit et bacon sous forme de boulette croustillante servi avec une mayonnaise épicée. • Poutine : servie un peu plus tard en soirée, quelques poutines à la fois seulement, afin d'étirer le service le plus longtemps possible, d'assurer la meilleure qualité de poutine et surtout, pour prolonger votre soirée festive!		

Quelques COCKTAILS MAISON

Copperfield
Trinidad Palace
Tikki-Teq
Cosmopolitain 1834
Stoned Sour
Pimm's aux fraises
Bloody Top Ceasar
Au Fin Palais

POUR UNE AMBIANCE AU BAR DES PLUS ACCESSIBLES

Nous travaillons à développer la sélection de cocktails ainsi que la qualité du service offert à vos convives depuis maintenant plus de 23 ans. Ces derniers se feront donc suggérer une sélection de plus d'une cinquantaine de spiritueux, une dizaine de variétés de bières (incluant une sélection de microbrasseries québécoises) ainsi que plusieurs autres produits avec et sans alcool. Notre personnel qualifié saura également conseiller et servir à vos convives d'excellents cocktails, dont certains énumérés à gauche qui ont déjà eu beaucoup de succès lors de nos mariages. De plus, pour chaque événement, le bartender détermine un ou deux spéciaux qu'il présente à un tarif réduit, selon son inspiration du moment, de la température ou bien des préférences des mariés tout simplement.

«PROMOTIONS ET SPÉCIAUX»

Bien que nous offrions une formule Bar ouvert, où l'on peut observer une certaine exagération de la part des convives, de même qu'une restriction de l'ambiance générale à un concours de beuverie, Au Fin Palais propose une nouvelle approche plus actualisée aux réalités de la société d'aujourd'hui (alcool au volant, faire-part payants, etc.). Nous avons donc concocté différentes façons de rendre votre soirée plus accessible pour vos convives grâce à des réductions de prix au bar.

«SPÉCIAL DES MARIÉS»

Cette formule permet à vos convives de profiter d'un rabais d'un 1,50 \$ sur toutes leurs consommations, laquelle pourrait vous coûter entre 4 \$ et 6 \$ par convive pour toute la période de l'événement.

«TOUT À 2 \$ OU TOUT À 3 \$»

Ces types de spéciaux sont très accrocheurs et remportent beaucoup de succès auprès des convives. Cela fonctionne de la même façon que la formule précédente, mais à l'inverse; vos convives paient le prix fixe et vous, la balance. L'estimation passe ici de 10 \$ à 20 \$ par convive selon le spécial choisi.

Sachez que ces promotions peuvent aussi être combinés à des offres sur les breuvages, exemple : «Breuvage sans alcool à 1 \$ ou gratuit».

L'important, c'est que ces formules incluent tous nos produits (sauf si avis contraire de votre part) et ont lieu pendant tout l'événement, de l'arrivée de vos convives à leur départ.

Celles-ci peuvent même augmenter pendant la soirée (en ordre croissant bien sûr); Spécial des mariés au cocktail et au repas, puis tout à 2 \$ dès la fin du dessert.

Le plus grand avantage de tous ces spéciaux : plus vos invités consomment, plus les rabais offerts augmentent!

**RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE
POUR PLUS D'INFORMATION.**





AU FIN
PALAIS

INVITATION



18^e SALON DES ÉPOUSAILLES

18 JANVIER 2020
ENTRE 12 H ET 18 H

VISITER NOS SALLES DÉCORÉES
POUR L'OCCASION ET
RENCONTRER NOTRE ÉQUIPE
DYNAMIQUE

VOICI UN APERÇU DE CE QUI VOUS
ATTEND DE NOTRE PART AINSI
QUE DE CELLE DE NOS
PARTENAIRES :

- Dégustation de ce qu'incluent nos forfaits (cocktail, canapés, vins (québécois et d'importation), entrées, plats principaux, desserts)
- Service de gâteaux personnalisés

NE MANQUEZ
PAS LA PRÉSENTATION
SPÉCIALE À 15 H OÙ VOUS
POURREZ, EN QUELQUES
MINUTES, VIVRE UNE
JOURNÉE DE MARIAGE
COMPLÈTE!

...

- Service de DJ/animateur et autres éléments d'ambiance à incorporer à votre soirée (flairbartending, photobooth, etc.)
- Photographes et vidéographe
- Décoration et fleuriste
- Mode pour le grand jour
- Célébrant de mariage et notaire sur place
- Animation pour enfants | Idées faire part et cadeau
- Voyage de noces
- Et plus encore!

ENTRÉE GRATUITE

SUR RÉSERVATION Places limitées.

Réservez votre place dès que possible :

450 454-5499 | info@aufinpalais.com

Bien vouloir confirmer le nombre de personnes présentes.
(maximum de 6 par réservation)

165, rue Boyer, Saint-Isidore (Québec) J0L 2A0
Environ 10 minutes de Montréal.

3 TIRAGES
DE 1 000\$
sur place



Pour un *mariage* inoubliable!
OU ÉVÉNEMENTS DE TOUS GENRES

TONPARTY.COM

ANIMATION • DJ • SONORISATION • ÉCLAIRAGE

ANIMATION • DJ • SOUND • LIGHTING



BLOC DE 6 HEURES 795\$** + taxes
75\$ / heure supplémentaire

DUO DJ & ANIMATEUR 1095\$** + taxes

BLOC DE 9 HEURES 975\$** + taxes
50\$ / heure supplémentaire

DUO DJ & ANIMATEUR 1275\$** + taxes

DJ et/ou Animateur professionnel*
Service d'animation personnalisée
Rencontre préparatoire
2 Haut-Parleurs & 1 Subwoofer
3 Effets visuels

- Professional DJ and/or MC*
- Personalized animation service
- Planning meeting
- 2 Speakers & 1 Subwoofer
- 3 Visual effects

Au Fin Palais, la sonorisation et les effets visuels de votre salle sont inclus.

POUR RÉSERVATION OU INFORMATION TÉL: 514 • 512 • 3753 COURRIEL: info@tonparty.com

* Selon nos disponibilités

** Prix sujet à changement sans préavis

*** Prévoir un repas par personne de notre équipe



À PEINE 10 MINUTES DE MONTRÉAL.

AU FIN PALAIS

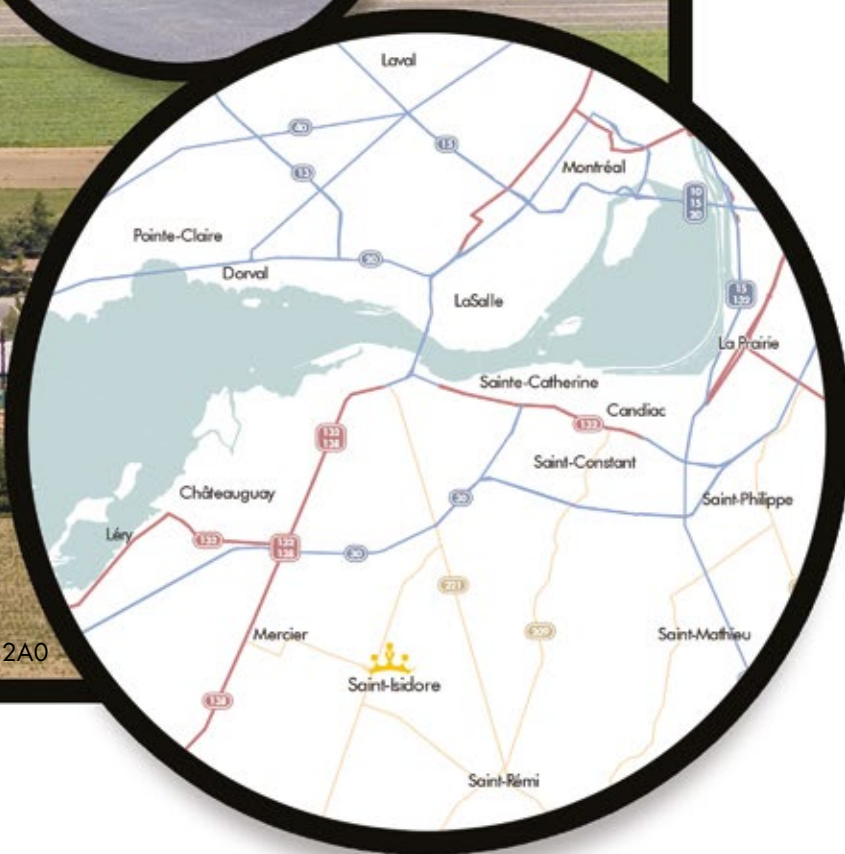


Permettez-nous de partager votre bonheur
de voir votre mariage couronné de succès!

info@aufinpalais.com 450-454-5499

1 866 922-5499

165, rue Boyer, Saint-Isidore (Québec) J0L 2A0



aufinpalais.com