

Forfaits mariage



Forfaits mariage

Le Centre Shaw propose un service hors pair dans un décor enchanteur pour des noces inoubliables. Les vues panoramiques époustouflantes, la gastronomie sophistiquée et le personnel inspiré se complètent à merveille pour faire de votre journée de mariage un souvenir impérissable.

Tous les forfaits mariage comprennent ce qui suit

RÉCEPTION

- Punch aux fruits sans alcool
- Service de hors-d'œuvre (trois par personne)

Hors-d'œuvre chauds

- Mini quiches variées
- Rouleaux de printemps végétariens croustillants
- Filets de bœuf au gorgonzola bardés au bacon

Hors-d'œuvre froids

- Crudités avec houmous au poivron rouge
- Makis de saumon fumé avec aïoli au wasabi
- Brochettes d'antipasti avec artichauts, mozzarella, olives Kalamata et tomates

AVEC LE REPAS

- Vin sélectionné (deux verres par invité)
- Panier de pain artisanal
- Café biologique Starbucks^{MD} et thé Tazo^{MD}

À LA TABLE DES RAFRAÎCHISSEMENTS DE FIN DE SOIRÉE

- Gâteau de mariage des clients (coupé et servi)
- Café biologique Starbucks^{MD} et thé Tazo^{MD}

AUTRES SERVICES

- Longues nappes blanches, serviettes de table et chandelles
- Table d'honneur et tribune
- Livre d'invités, table de cadeaux et table pour le gâteau
- Scène de DJ surélevée et plancher de danse

Menu de mariage

Choix de mets principaux

LE CLASSIQUE 86 \$/par convive (trois services, saveurs méditerranéennes)

- Salade de jeunes épinards et d'endives grillées, copeaux de parmesan, aïoli au citron, chou de Bruxelles Huile au poivre noir et au persil
- Suprême de poulet élevé en liberté farci aux asperges Gnocchis poêlés avec poivrons, champignons et pois mange-tout Sauce au thym et au cabernet
- Tiramisu au moka, crème anglaise à l'expresso, fruits rouges

L'INTERNATIONAL 91 \$/par convive (quatre services, saveurs asiatiques)

- Cappuccino aux shiitakes
Glaçage au safran, extrait de truffe
- Médaillon de saumon glacé au soja, cœurs de palmier Vinaigrette au miso, huile de chili et micro coriandre
- Suprême de poulet au miel et au gingembre Riz jasmin à la vapeur, jeunes pousses de choy sum, carottes et haricots Vinaigrette au sésame et à l'oignon vert
- Chai Tea Crème Brule





LE MENU PANCANADIEN 115\$/par convive (quatre services, cuisine régionale canadienne)

- Chaudrée des Prairies au maïs et à la pomme de terre
Gaufre au cheddar et au jalapeño
- Filet d'omble chevalier poêlé, risotto aux asperges et
aux pois mange-tout, compote d'oignons
Crème de Vidal du Niagara de vendanges tardives
- Filet de bœuf AAA du comté de Wellington
Ragoût de champignons des collines de la Gatineau,
sauce au whiskey Forty Creek
Carottes anciennes, pavé de pommes de terre
Yukon Gold
- Gâteau au fromage à l'érable du comté de Lanark
Coulis de framboises et crème fouettée

LE MODERNE 115\$/par convive (cinq services, saveurs et mets contemporains)

- Soupe veloutée au babeurre, à la vanille et à la crème
Graines de citrouille épicées
- Betteraves rôties, miettes de fromage de chèvre,
pesto de roquette, Réduction de xérès
- Glace de prosecco au romarin
- Filet de bœuf grillé, glaçage au whisky poivré
Pommes de terre Yukon Gold avec huile d'olive
fouettée, jeunes légumes
Réduction d'ail grillé
- Mousse au chocolat noir, croquant de praline
aux noisettes
Coulis de porto aux framboises



Choix de buffets de fin de soirée

(Minimum 100 convives)

À EMPORTER 14\$/par convive

(deux par convive)

- Salade asiatique au riz et aux nouilles
- Riz frit au poulet
- Trous de beigne à la sauce caramel saupoudrés
de cannelle
- Frites avec ketchup maison

SPÉCIAL BURGER 15\$/par convive

(deux par convive)

- Mini hamburgers avec champignons
et fromage suisse
- Mini falafels avec tahini au citron et cornichons
- Croustilles maison avec trempette crémeuse
à l'oignon

SPÉCIAL CROUSTILLANT 10\$/par convive

- Maïs fraîchement éclaté
- Croustilles maison au sel de mer et au poivre
concassé, trempette crémeuse à l'oignon
- Crudités et trempette

PIZZERIA 14\$/par convive

(deux pointes par convive)

- Pains plats aux légumes grillés
- Amateurs de viande sur croûte épaisse
- Trempette au chipotle, trempette ranch,
trempette marinara

POUTINE DE FIN DE SOIRÉE 11\$/par convive

- Frites croustillantes et crottes de
fromage de la région
- Sauce à la viande traditionnelle et sauce au
beurre et poulet

Carte des boissons



Prix des boissons au bar

BIÈRE DOMESTIQUE 6,75 \$

Molson Canadian

Une lager de première qualité pure, vive et fraîche. Brassée à partir d'eau canadienne et d'orge des Prairies uniquement, sans agent de conservation. Teneur en alcool par volume de 5,0 %.

Coors Light

Une lager facile à boire qui offre un goût glacé et rafraîchissant. Un brassage lent, une fraîcheur extrême et une teneur en alcool par volume de 4,0 % qui ne vous alourdira pas.

Rickard's Red

Brassée soigneusement à l'aide d'un mélange unique de trois orges maltées, dont un malt torréfié qui lui donne sa couleur rousse unique.

BIÈRE IMPORTÉE 7,00 \$

Heineken

Une lager bien corsée et authentique de première qualité, brassée entièrement avec de l'orge maltée, du houblon de choix et une souche de levure exclusive qui créent un goût inégalé avec une teneur en alcool par volume de 5,0 %.

BIÈRE ONTARIENNE 7,00 \$

Creemore

Une couleur ambrée, des arômes de grains riches et maltés, un palais crémeux et un goût moyennement corsé avec une finale légèrement amère.

RAFRAÎCHISSEMENTS 7,00 \$

Mike's Hard Lime

Boisson rafraîchissante, aromatisée aux agrumes, citron vert confit et arômes d'agrumes, légèrement pétillante.

Vin « coup de cœur »	8,00 \$
Spiritueux	7,00 \$
Spiritueux haut de gamme	7,50 \$
Digestifs	7,00 \$
Digestifs haut de gamme	7,50 \$
Cocktails	7,50 \$
Cocktails haut de gamme	8,25 \$
Boissons gazeuses Coca-Cola	3,50 \$
Jus	4,00 \$
Eau embouteillée ou eau gazeuse	3,50 \$
Punch aux fruits	90,00 \$/gallon
Punch avec champagne ou spiritueux	150,00 \$/gallon

Les prix du bar seront affichés aux stations de boissons de l'événement. Si la consommation nette ne dépasse pas 500 \$, des frais de personnel de 125 \$ + 13 % de TVH s'appliqueront.

Carte des vins

ESTD 1876

BERINGER®

Vins Blancs

VINS DU TERROIR

Malivoire Blanc VQA	Niagara, Canada	38 \$
Sandbanks Dunes	Prince Edward County, Canada	42 \$

VINS INTERNATIONAUX

Trapiche Astica Sauvignon Blanc	Trapiche, Argentine	38 \$
Vin chou chou des fêtes		
Beringer California Collection Pinot Grigio	Californie, États-Unis	39 \$
Wolfblass Eagle Hawk Chardonnay	Australie	40 \$
Santa Rita Sauvignon Blanc	La vallée du Maipo, Chili	42 \$
Bertolio Pinot Grigio	Friuli, Italie	51 \$
Maison Louis Jadot Macon Village	Maconais, France	52 \$
Villa Maria Sauvignon Blanc	Marlborough, Nouvelle-Zélande	57 \$

Vins Rouges

VINS DU TERROIR

Malivoire Rouge VQA	Niagara, Canada	38 \$
Sandbanks Baco Noir	Prince Edward County, Canada	47 \$

VINS INTERNATIONAUX

Trapiche Astica Merlot Malbec	Trapiche, Argentine	38 \$
Vin chou chou des fêtes		
Beringer California Collection Cabernet Sauvignon	Californie, États-Unis	39 \$
Obikwa Shiraz	Western Cape, Afrique du Sud	41 \$
Trapiche Mendoza Malbec	Mendoza, Argentine	42 \$
Santa Rita Cabernet Sauvignon	La vallée du Maipo, Chili	42 \$
Gabbiano Classico	Toscane, Italie	57 \$
Louis Jadot Pinot Noir	Bourgogne, France	64 \$

Mousseux Et Vins De Glace

Cono Sur, Mousseux	Santiago, Chili	42 \$
Henkell Trocken	Wiesbaden, Allemagne	49 \$
Peller Estates Vidal, vin de glace	Niagara, Canada	68 \$



Renseignements généraux

Planification des repas et des boissons

Vous pouvez choisir parmi le vaste éventail de repas et de boissons présenté dans nos menus. Nous serons également heureux d'adapter certains plats pour vous ou d'élaborer un menu « sur mesure » qui conviendra à vos goûts ainsi qu'à vos besoins.

Il est entendu que tous les aliments et boissons devront être préparés et servis par le Centre Shaw. Tous les restes doivent être laissés sur place.

Les boissons alcoolisées seront servies conformément aux dispositions des règlements de la Commission des alcools et des jeux de l'Ontario ainsi que de la politique relative aux boissons alcoolisées du Centre Shaw.

Votre choix de menu doit être confirmé par écrit 45 jours avant la date de votre événement.

Dans un délai maximum de 35 jours après la réception de votre choix de menu, le responsable de votre événement au Centre Shaw vous fera parvenir une confirmation écrite ainsi qu'un bon de commande.

Afin de veiller au bon déroulement des activités, vous devez nous confirmer le nombre définitif de convives de 3 à 5 jours ouvrables avant la date de l'événement (conformément au calendrier ci-dessous) :

- Événements de 1 000 convives et moins
– 3 jours ouvrables avant l'événement
- Événements de 1 000 convives et plus
– 5 jours ouvrables avant l'événement

Une fois le nombre définitif de convives confirmé, il ne vous sera plus possible de réduire ce nombre. Le Centre Shaw préparera 5 % de repas supplémentaires, jusqu'à un maximum de 50 repas, et mettra tout en œuvre pour accepter une éventuelle augmentation du nombre de convives après la confirmation définitive. Toute augmentation du nombre de convives dépassant 10 % du nombre définitif confirmé fera l'objet d'un supplément tarifaire de 10 %.

Prix des repas et des boissons

Les prix des aliments et des boissons sont assujettis à la TVH (taxe de vente harmonisée) de 13 % et à des frais administratifs de 18 %. Les frais administratifs de 18 % sont répartis comme suit : (i) 22 % des frais administratifs sont conservés par la société, et ne sont pas considérés comme un pourboire ou des frais de service au bénéfice du personnel de service, aucune partie de ces 22 % n'est distribuée au personnel de service, et (ii) 78 % des frais administratifs sont payés au personnel de service (personnel de première ligne et superviseurs) comme pourboires.

Un supplément tarifaire peut être exigé dans le cas de petits groupes de moins de 20 convives.

Les événements incluant des services de restauration et se déroulant un jour férié canadien* feront l'objet d'un supplément tarifaire.

* Jour de l'An – 1er janvier

Fête de la famille – Troisième lundi de février
Vendredi saint – Vendredi précédant le dimanche de Pâques
Lundi de Pâques – Lundi suivant le dimanche de Pâques
Fête de la Reine – Lundi précédant le 25 mai
Fête du Canada – 1er juillet
Congé civique – Premier lundi d'août
Fête du travail – Premier lundi de septembre
Action de grâce – Deuxième lundi d'octobre
Jour du Souvenir – 11 novembre
Noël – 25 décembre
Lendemain de Noël – 26 décembre

Politique de paiement pour événement avec services de restauration

À la signature	1 000 \$ de dépôt, plus TVH de 13 %
30 jours avant	50 % du devis d'aliments et de boissons
7 jours avant	Solde prévu au devis d'aliments et de boissons

Échéancier à respecter pour un événement réussi

À la signature	Dépôt de 1 000 \$
45 jours	Bon de commande définitif (les détails finaux de l'événement doivent être fournis par le client)
35 jours	Bon de commande envoyé par le Centre Shaw avec confirmation de la commande
30 jours	50 % du devis d'aliments et de boissons et signature du bon de commande
7 jours	Versement du solde prévu au devis
4 à 5 jours	Confirmation définitive du nombre de convives

Service de restauration standardisé

Des tables rondes pour 10 convives recouvertes d'une nappe blanche touchant le sol, de la verrerie et des couverts de porcelaine sont utilisés pour la restauration assise.

Pour assurer la qualité et la salubrité des aliments, les stations alimentaires peuvent demeurer à l'extérieur pendant un maximum de 2 heures.

