

Menu Mariage

2022

Centre **Shaw**)

Union Eleven Photographers

Votre mariage parfait

Le Centre Shaw offre aux mariages la combinaison idéale de cadre et de service. Nos superbes vues panoramiques, notre raffinement culinaire et notre personnel dévoué se combinent pour créer l'événement parfait et des souvenirs qui dureront toute une vie.

Obtenir nos produits auprès de producteurs locaux est très important pour nous

C'est avec grand plaisir que notre équipe vous souhaite la bienvenue au Centre Shaw en espérant vous faire vivre une expérience gastronomique inoubliable.

D'un océan à l'autre, des artisans talentueux s'appliquent à créer des produits de la plus haute qualité pour nous permettre de servir une cuisine gourmande et imaginative. Les conditions actuelles ont apporté beaucoup de changements dans de nombreux domaines, et la restauration ne fait pas exception.

L'expérience de nos invités reste l'une de nos priorités et notre équipe culinaire est là pour vous accompagner dans vos choix alimentaires, tout en offrant un produit de classe internationale de la manière la plus sûre possible.

Le menu est conçu avec une variété de choix, et pour faciliter la tâche, nous vous invitons à communiquer avec votre gestionnaire de services événementiels pour obtenir de plus amples renseignements.

Nous sommes impatients de travailler avec vous pour assurer un événement réussi et mémorable !

Tous les forfaits de mariage comprennent :

Gâteau de mariage des clients (coupe et service)
Café biologique Starbucks® et thé Teavana®

Autres inclusions :

Longues nappes et serviettes blanches, chandelles
Table d'honneur surélevée sur un podium (micro à commander séparément)
Scène pour le DJ et piste de danse
Table pour le livre d'or, table à cadeaux et table pour le gâteau



Le chef Patrick Turcot

Natif de Québec, Patrick Turcot est un chef de cuisine dont l'expérience a été acquise au cours d'une illustre carrière dans de nombreux hôtels prestigieux partout en Amérique du Nord. Adolescent, il s'est découvert une passion pour la bonne cuisine et a réalisé son rêve en recevant son diplôme de l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec.



philosophie

Il travaille en étroite collaboration avec des producteurs locaux, mais sa cuisine s'inspire également de techniques et de principes français classiques et est aussi imprégnée d'influences actuelles issues de ses voyages.

distinctions

Tout au cours de sa carrière, le chef Turcot a reçu de nombreuses récompenses et louanges. Il a également participé à plusieurs productions télévisées.

carrière

Le chef Turcot a démarré sa carrière en rejoignant la brigade de cuisiniers du Fairmont Château Lake Louise, avant de revenir travailler au légendaire Château Frontenac tout en faisant partager son expérience culinaire aux étudiants du Cégep Limoilou à Québec. Après une période de travail en tant que chef de cuisine du Fairmont Hôtel Macdonald à Edmonton, puis au Fairmont Jasper Park Lodge, également en Alberta, le chef Turcot a été nommé chef de cuisine du Fairmont Scottsdale en Arizona. Là, il a découvert de nouvelles sources d'inspiration dans le désert et a relevé le défi d'employer des saveurs et des produits régionaux différents. L'expérience qu'il y a acquise a posé les jalons de son grand succès en tant que chef du Fairmont Le Manoir Richelieu à la Malbaie (Québec). C'est là aussi qu'il est devenu un fervent ambassadeur du tourisme culinaire pour toute la région de Charlevoix.

Burrata et tomate

La fraîcheur – notre passion.

tomates anciennes

Saupoudrées de fleur de sel.

fruits à noyaux marinés

Choisis pour complimenter le fromage buratta.

buratta

Fromage burratta de Bella Casara de Vaughan en Ontario.



Forfait souper à l'assiette

Hors-d'œuvre pour la réception

Sélectionnez deux hors d'œuvre froid et deux chauds à raison de trois pièces par personne.

Hors-d'œuvre froids

Saumon de l'Atlantique glacé à l'érable, au gingembre et à la sauce soya, servi avec câpres **SPL SG**

Poulet fumé, émincé de mangue et de manioc, aïoli au citron et à l'ail et couronne de pâte phyllo croustillante **SPL**

« BLT » avec bacon de tempeh, pesto à la roquette et tomate cuite au four, servi sur un crostini **V VG SPL**

Crevette géante grillée avec sauce cocktail au wasabi **SPL SG**

Tataki de thon en croûte au togarashi, gingembre, ail, radis du Japon et gel **SPL**

Brochette d'artichauts, de bocconcini mariné, d'olives Kalamata et de tomates anciennes **V SG**

Hors-d'œuvre chauds

Beignet au macaroni au fromage à la truffe **V**

Samosa aux pommes de terre et aux légumes avec trempette épicée et sucrée au tamarin **V**

Baluchon croustillant de pâte phyllo avec fromage Oka et pommes **V**

Beignets salés de morue de la côte est avec tomate rôtie et aïoli aux câpres **SPL SG**

Croque-garçon - Feuilleté au fromage suisse farci de jambon fumé et de sauce béchamel

Baluchon de pâte phyllo aux framboises, aux amandes et au brie **V**

Entrées

Sectionnez une entrée pour un menu 3 services ou deux entrées pour un menu 4 services.

Soupe au panais et au fenouil **V SG**

Croustilles de panais

Maïs deux couleurs **V SG**

Chaudrée de maïs deux couleurs avec crème au safran et jalapenos

Ail et chou-fleur **V SG**

Soupe au chou-fleur truffé et ail grillé avec morceaux de chou-fleur brûlé

Champignons et céleri-rave **V SG**

Chaudrée de champignons et céleri-rave avec baies de genièvres et fenouil en poudre

Salade de roquette et d'endive **V SG**

Radichio grillé, raisins, cheddar Avonlea Clothbound et vinaigrette à l'ail rôti

Salade de légumes hachés **V SG**

Pois mange-tout, radis, concombres, légumes verts, radicchio, feta émietté et vinaigrette à l'échalote et à l'aneth

Fromage burrata et tomates **V SG**

Tomates anciennes, fruits à noyaux marinés, fromage burrata de Bella Casara, fenouil émincé et laitue frisée grillée

Jeunes épinards et maïs **V SG**

Salade d'épinard, de maïs grillé au miel de Lacelle Apiary, tomates raisins, fromage Celtic Blue de Glengarry Fine Cheese émietté et vinaigrette à l'érable et cidre de pommes

Ajout à la carte

Vin mousseux

8,75 \$ / verre

V Végétarien **VG** Végane **SPL** Sans produit laitier **SG** Sans gluten

30 personnes minimum pour le service de souper ou des frais de main d'œuvre de 200 \$ plus la TVH s'appliqueront.

Connectez avec vos pairs en savourant nos compositions.

Saumon de l'Atlantique glacée au miso

La rencontre de deux mondes.

nouilles soba

Nouilles de sarrasin servies chaudes avec une touche d'huile de sésame.



saumon

Saumon de l'Atlantique Ocean Wise®, rôti au four et glacé au miso.

bouillon

Servi dans un bouillon de fruits de mer et citronnelle mijoté longuement.

Forfait souper à l'assiette

Plats principaux

Les soupers servis à l'assiette sont accompagnés de pain et de café biologique ou décaféiné Starbucks® et de thé Teavana®.

Poulet au prosciutto Pingue SG Cassoulet de haricots blancs, légumes et confiture de tomates, raisins et truffe	3 services 90\$	4 services 100\$	Saumon de l'Atlantique glacé au miso SPL Nouilles de sarrasin, radis du Japon et carottes braisés avec graines de sésame, bouillon de fruits de mer à la citronnelle et salsa	3 services 94\$	4 services 104\$
Filet de bœuf de l'Alberta SG Croûte à l'érable et à la moutarde Mrs. McGarrigle's avec pommes de terre Yukon Gold coupées en pont-neuf au gras de canard et réduction du jus de cuisson	3 services 99\$	4 services 109\$	Bouts de côtes de bœuf mijotés SG Bouts de côtes de bœuf de l'Alberta glacés au whisky à l'érable et au miel de Lacelle Apiary accompagné d'une purée de pommes de terre rouges et crème sure et oignons	3 services 97\$	4 services 107\$
Suprême de poulet caprese aux artichauts SG Suprême de poulet de l'Ontario farci, orzo aux épinards, jeunes légumes braisés au beurre et au thym et sauce demi-glace aux olives	3 services 92\$	4 services 102\$	Terre et mer SG Médaillon de bison rôti au thé du Labrador et beignet de crabe des Maritimes au basilic, rösti de pomme de terre traditionnel et sauce béarnaise au citron	3 services 106\$	4 services 116\$
Suprême de poulet aux champignons SG Avec croûte aux champignons et fromage 1608 de la Laiterie Charlevoix, purée de pommes de terre crémeuse et jus de cuisson	3 services 91\$	4 services 101\$			

Le forfait inclus

2 verres de vin maison

Choix alternatifs

Sélectionnez-en un

Risotto aux grains V

Épeautre et quinoa avec fromage Tête à Papineau, courge musquée rôtie au miel, tempeh grillé et compote de tomates et d'oignons

Ratatouille spiralée V SG

Ratatouille traditionnelle, polenta crémeuse au basilic, légumes avec huile d'olive biologique, graines de citrouille grillées et feta de tofu

Cassoulet à la truffe et aux haricots blancs V VG SPL

Cassoulet aux haricots blancs avec boulettes végétariennes aux aubergines et aux lentilles, croûton à la fleur de sel

Curry thaïlandais V VG SPL SG

Curry vert à la noix de coco et aux légumes, riz au jasmin cuit à la vapeur, tofu et sauce douce au chili

Gnocchis aux champignons V SG

Sauce à la crème de champignons sauvages, fromage Celtic Blue de Glengarry Fine Cheese et pleurotes grillées

V Végétarien VG Végane SPL Sans produit laitier SG Sans gluten

S'il y a un choix de menu, le prix du plat principal le plus cher s'applique (maximum de trois choix de plat principal), incluant l'option végétarienne. 30 personnes minimum pour le service de souper ou des frais de main d'œuvre de 200 \$ plus la TVH s'appliquent.

Forfait souper à l'assiette

Desserts

sélectionnez-en un

Pommes **V**

Tarte Tatin classique aux pommes, glaçage au cidre de pomme et crème à la cannelle

Pêche **V VG SPL SG**

Tarte Tatin aux pêches et crumble de flocons d'avoine

Citron

Tarte à la crème de citron et meringue flambée

Signature **V**

Marquise au chocolat nappée d'une crème au dulce de leche avec compote de canneberges



L'ingrédient secret et sucré est toujours l'amour.

V Végétarien **VG** Végane **SPL** Sans produit laitier **SG** Sans gluten

30 personnes minimum pour le service de souper ou des frais de main d'œuvre de 200 \$ plus la TVH s'appliqueront.

Shane et moi-même voulions envoyer un GRAND merci à votre équipe pour nous avoir aidés à organiser et à réaliser le jour parfait de notre mariage. Nous avons eu une journée extraordinaire et nous n'aurions pas pu le faire sans vous. Vos idées créatives, votre attitude positive et votre éthique de travail orientée vers le détail sont si merveilleuses. C'était un plaisir absolu de travailler avec vous !

La salle et la vue étaient à couper le souffle (quel coucher de soleil !), la nourriture était délicieuse et le service était incroyable. Je n'ai entendu que des commentaires positifs de tous nos invités, disant que c'était l'un des meilleurs mariages auxquels ils avaient jamais assisté. Nous nous sentons tellement chanceux d'avoir eu notre mariage de conte de fées.

Natalie & Shane

Quelques idées pour bonifier votre forfait

Profitez de notre vaste choix pour satisfaire toutes les papilles.

Plateaux pour station

Antipasti intermezzo

18 \$/personne

Prosciutto Pingue, Jambon Capicola doux, Chorizo grillé, Salami Sopressata

Olives Kalamata, poivrons rôtis, pepperoncinis mariné, champignons et cœurs d'artichauts

Cheddar fort de la Fromagerie St-Albert, bocconcini et fromage 1608 de la Laiterie Charlevoix

Assortiment de craquelins, de baguette, de moutarde à l'ancienne et de petits cornichons

Plateau de fromages artisanaux canadiens **V**

17 \$/personne

Cheddar Avonlea Clothbound de Cow's Creamery, La Tête à Papineau, fromage Blue Celtic de Glengarry Fine Cheese, fromage de chèvre Nosey Upper Canada Cheese Company et fromage Le Cendré du Québec.

Fruits séchés, craquelins, crostini au poivre noir et noix

Légumes frais du marché **V VG SPL SG**

8 \$/personne

Carottes arc-en-ciel, radis, chou-fleur, concombre, courgette, haricots verts, et tomates cerises

Trempe à l'ail rôti et aux haricots blancs

Station de craquelins et de trempettes **V**

10 \$/personne

Bruschetta au poivre concassé et aux olives Kalamata, hummus à l'ail rôti et à la truffe et trempette aux épinards

Pain plat, crostini croustillants à la fleur de sel

Fruits frais tranchés **V VG SPL SG**

9 \$/personne

Cantaloup, melon miel, ananas, melon d'eau et baies

Dent sucrée

14 \$/personne

Macarons, gâteaux sucettes, carré de riz soufflés à la guimauve et trous de beigne à la cannelle

Poutine

12 \$/personne

CFrites croustillantes en quartier

Sauce brune traditionnelle et fromage en grain St-Albert

Stations animées

Macaroni au fromage

14 \$/personne

Sauce mornay crémeuse au fromage La Tête à Papineau

Porc effiloché braisé à la bière

Le pro du BBQ

15 \$/personne

Poitrine de bœuf fumée au BBQ tranchée sur un pain brioché avec salade d'oignon rouge mariné

Mini-burgers de bœuf au bacon de sanglier de la ferme Bearbrook et confit d'oignons au whisky

Risotto au quinoa **V SG**

14 \$/personne

Butternut Squash and Avonlea Clothbound Cheddar Risotto

Chardonnay Braised Wild Mushroom and Shallot Stew

Bar à crevettes **SG**

15 \$/personne

Ceviche de crevettes façon Caesar

Crevettes sautées, ail rôti, prosciutto Pingue, et tomates raisins au pesto

Alberta **SPL**

495 \$ (pour 35 personnes)

Bifteck de flanc lentement rôti en croûte d'ail et moutarde Mrs. McGarrigle's

Compote d'oignon au whisky à l'érable servie avec crostini à la fleur de sel

Bar à café Starbucks

5.75 \$ /tasse

Bar à café style barista servant cappuccino, espresso & latté pour vous et vos invites.

Minimum 100 tasses. Durée de service d'un maximum de 2 heures.

Brunch “du dimanche” à l’assiette

3 services d’excellence gastronomique

Le brunch du bonheur

50 \$

Le brunch est accompagné de pain et de café biologique ou décaféiné Starbucks® et de thé Teavana®.

Vin mousseux et jus d’orange fraîchement pressé

Yogourt à la vanille et granola maison grillé au miel des ruches Lacelle

Saumon fumé à la moutarde Mrs. McGarrigle’s, avec câpres et oignons marinés **SG**

Duo de bouts de côtes de bœuf de l’Alberta braisées avec condiment chimichurri et de frittata de courge rôtie au chou frisé

Salade tiède d’épeautre et tomates raisins avec asperges grillées

Pouding au pain à la française avec crème à l’érable Alska **V**

Ajout à la carte

Mimosa additionnel

8,75 \$/verre

Bar à café Starbucks

5,75 \$/tasse

Bar à café style barista servant cappuccino, espresso & latté pour vous et vos invites.

Minimum 100 tasses. Durée de service d’un maximum de 2 heures.

V Végétarien **VG** Végane **SPL** Sans produit laitier **SG** Sans gluten

Commande minimum de 30 personnes par item, sauf si indication contraire, ou des frais de main d’œuvre de 150 \$ plus la TVH s’appliqueront.

Connectez avec vos pairs tout en savourant nos compositions

Plateau de fromages artisanaux canadiens

Des fromages canadiens choisis soigneusement par le chef de cuisine et son équipe.

cheddar avonlea clothbound

Fait à base de lait des troupeaux de vaches Holstein de l'Île-du-Prince-Édouard. C'est l'un des meilleurs cheddars canadiens.

le cendré

Vieilli 45 jours, ce fromage à pâte semi-ferme et croûte lavée est fait de lait pasteurisé issu de fermes laitières de Charlevoix.

chèvre nosey

Premier prix ex aequo de l'American Cheese Society en 2017 dans la catégorie des fromages à croûte lavée. Vieilli 60 jours.

tête à Papineau

Fabriqué dans le charmant village de Montebello, ce fromage est délicieux avec une magnifique texture crémeuse.

fromage celtic blue de glengarry

Fromage à pâte persillée doux et crémeux de Lancaster en Ontario avec de délicates rainures bleues et une croûte couleur de chaux naturelle résultat de l'affinage.



Carte des boissons

BAR (FACTURATION AU COMPTE GLOBAL)

Bière canadienne – <i>Molson Canadian, Coors Light</i>	8,50 \$
Bière importée – <i>Heineken, Dos Equis Lager</i>	9,00 \$
Bière artisanale locale - 473 ml	10,25 \$
Eau pétillante alcoolisée	9,00 \$
Vin en vedette 5oz	9,75 \$
Vin haut de gamme 5 oz	11,25 \$
Spiritueux	9,00 \$
Spiritueux de luxe	11,00 \$
Liqueurs	10,00 \$
Cocktails	10,50 \$
Cocktail signature et de luxe	12,00 \$
Cocktails sans alcool	5,25 \$
Boissons sans alcool- <i>Boissons gazeuses Coca-Cola®, Jus de fruits Minute Maid® Eau en bouteille Dasani®, Eau gazéifiée Eska®</i>	4,50 \$

BAR PAYANT

- Disponible sur demande avec un minimum de ventes nettes.
- Les prix seront affichés au bar lors de l'événement.
- Les bars sont sans argent liquide. Les méthodes de paiement acceptées sont : Apple Pay, Google Pay, "tap and go", Visa, MasterCard, American Express, Discover, Union Pay, JCB et Interac.

Les tarifs des bars facturés au compte global sont sujets à la TVH de 13 % et au frais d'administration de 18 %.

Si la consommation nette est inférieure à 500,00 \$/bar, des frais de main-d'œuvre de 250,00 \$/bar (plus la TVH de 13 % seront ajoutés).

Les bonnes histoires ne commencent jamais avec une salade.

Carte des vins

 Biologique



 Certifié durable

V+ Végane





 Biodynamique

VINS BLANCS

CANADA



	Pelee Island Sauvignon Blanc VQA	Île Pelée, Ontario	45 \$
	Pelee Island Lighthouse Riesling VQAVQA	Île Pelée, Ontario	47 \$
	Henry of Pelham Pinot Grigio VQA	Niagara, Ontario	53 \$

INTERNATIONAL




	Trapiche Pinot Grigio	Mendoza, Argentine	46 \$
V+ 	Las Mulas Sauvignon Blanc Reserva Organic	Chile, Torres	51 \$
	M. Chapoutier Belleruche Côtes du Rhône Blanc	Vallée du Rhône, France	58 \$
	Three Thieves Chardonnay	Californie, États-Unis	55 \$
	Villa Maria Private Bin Sauvignon Blanc	Marlborough, Nouvelle-Zélande	63 \$

VINS ROUGES


CANADA

	Pelee Island Cabernet Franc / Sauvignon VQA	Pelee Island, Ontario	45 \$
	Pelee Island Shiraz VQA	Pelee Island, Ontario	47 \$
	Henry of Pelham Baco Noir VQA	Niagara, Ontario	54 \$

INTERNATIONAL

	Trapiche Reserve Malbec	Mendoza, Argentine	46 \$
	M. Chapoutier Belleruche Rouge Cote Du Rhone	Vallée du Rhône, France	58 \$
V+ 	Las Mulas Cabernet Sauvignon Reserve Organic	Chile, Torres	52 \$
	Three Thieves Cabernet Sauvignon	Californie, États-Unis	55 \$
	Villa Maria Private Bin Pinot Noir	Marlborough, Nouvelle-Zélande	66 \$

VINS MOUSSEUX ET VINS DE GLACE

	Pelee Island Pelee Secco VQA	Île Pelée, Ontario	49 \$
	Villa Conchi Cava Brut Selección	Côte méditerranéenne, Espagne	59 \$
	Santa Margherita Brut Prosecco Superiore di Valdobbiadene	Veneto, Italie	69 \$

Le repas est-il meilleur avec du vin, ou est-ce le vin qui est meilleur avec un repas?

Renseignements généraux

Planification des repas et des boissons

Vous pouvez choisir parmi le vaste éventail de repas et de boissons présentés dans nos menus. Nous serons également heureux d'adapter certains mets à vos besoins ou d'élaborer un menu sur mesure qui comblera vos goûts et vos besoins.

Tous les aliments et boissons doivent être préparés et servis par le Centre Shaw. Tous les restes doivent être laissés sur place.

Voici les durées standards pour le service de repas:

Petit déjeuner : 2 heures

Dîner : 2 heures

Réception et souper : 3 heures

Si la durée des repas dépasse ces délais, des frais de main-d'œuvre supplémentaires pourraient s'appliquer.

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.

Vos choix de menu doivent être confirmés par écrit 45 jours avant la date de l'événement.

Dans un délai maximal de 35 jours après la réception de vos choix de menus, le responsable de votre événement au Centre Shaw vous fera parvenir une confirmation écrite ainsi que les bons de commande.

Afin de veiller au bon déroulement des activités, vous devez nous confirmer le nombre définitif de convives 7 ou 10 jours ouvrables avant la date de l'événement (conformément au calendrier ci-dessous) :

- Événements de moins de 1 000 convives -7 jours ouvrables avant l'événement
- Événements de 1 000 convives et plus -10 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 3 % 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 %.

Une liste des allergies et des restrictions alimentaires doit être reçue pour toutes les fonctions du petit-déjeuner, du dîner et du souper (selon l'horaire suivant) :

- La liste préliminaire quatorze (14) jours ouvrables avant l'événement
- La liste finale sept (7) jours ouvrables avant l'événement

Tous les autres repas requis sur place, au moment de la fonction, qui dépassent le nombre sur la liste finale seront facturés au prix régulier du menu (plus les frais administratifs et la TVH).

Prix des repas et des boissons

Les prix des boissons et des aliments sont assujettis à la TVH (taxe de vente harmonisée) de 13% ainsi qu'à des frais administratifs de 18%. Les frais administratifs sont répartis de la façon suivante : (i) 22% des frais administratifs sont retenus par la société et ne sont pas considérés comme un pourboire ou des frais de service à l'intention des employés et ne sont pas distribués aux employés de service et (ii) 78% des frais administratifs sont remis aux employés de service (personnel de première ligne) à titre de pourboire.

Les prix inclus dans ce menu ne sont garantis que pour une période de 90 jours.

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

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

Le lendemain de Noël - 26 décembre

Renseignements généraux

Politique de paiement pour événement avec services de restauration

À la signature..... Dépôt de 1 000 \$ plus TVH de 13 %

14 jours avant l'événement Coût total estimé des aliments et boissons

Service de restauration standardisé

Des tables rondes pour huit à dix convives recouvertes d'une nappe blanche touchant le sol, de la verrerie et des couverts de porcelaine sont utilisées 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 deux heures.

S'il y a plus de convives que le nombre garanti, un supplément tarifaire correspondant au nombre de personnes s'appliquera. Des frais peuvent s'appliquer pour tous délai prolongé en raison du programme.

Un supplément peut s'appliquer pour les menus sur mesure.

ÉCHÉANCIER À RESPECTER POUR UN ÉVÉNEMENT RÉUSSI

À la signature	Dépôt de 1 000,00 \$
45 jours	Le client doit fournir les renseignements sur les aliments, boissons et spécifications de l'événement
35 jours	Bon de commande envoyé par le Centre Shaw avec confirmation des spécifications de l'événement
14 jours	Coût estimé des aliments et boissons
7-10 jours ouvrables	Confirmation définitive du nombre de convives

