

Centre **Shaw**)

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

---

- 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
- Punch aux fruits sans alcool

### Avec le repas

---

- Vin sélectionné (deux verres par invité)
- Panier de pain artisanal
- Café biologique Starbucks® et thé Tazo®

### À la table des rafraîchissements de fin de soirée

---

- Gâteau de mariage des clients (coupé et servi)
- Café biologique Starbucks® et thé Tazo®

### Autres services

---

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



## Menu de mariage

### CHOIX DE METS PRINCIPAUX

#### Le classique

**\$86,00** /par convive

(trois services, saveurs méditerranéennes)

- Asperges marinées grillées, endives belges et tomates séchées au four  
Copeaux de parmesan, aioli au citron et aux truffes
- Poulet de l'Ontario farci aux asperges et au fromage Fontina, Réduction de vin rouge  
Gnocchi avec champignons, petits pois, maïs sucré et poivrons
- Tarte à la crème de citron exclusive avec pâte feuilletée, meringue rôtie, fruits rouges frais et coulis aux framboises et cassis

#### L'international

**\$94,00** /par convive

(quatre services, saveurs asiatiques)

- Cappuccino aux shiitakes  
Glaçage au safran, extrait de truffe
- Médaille 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

**\$110,00** /par convive

(quatre services, cuisine régionale canadienne)

- Crème de champignons sauvages et d'agarics champêtres  
Cuite sous un feuilleté au romarin
- Salade de pastèque fraîche, feta, concombre, menthe, copeaux de bresaola, vinaigrette douce au balsamique
- Filet de bœuf du comté de Wellington, compote aux canneberges et à l'oignon, jus de cuisson au brandy et au poivre vert  
Purée de pommes de terre et de céleri-rave, asperges grillées
- Gâteau au fromage au chocolat chaud, croquant à la meringue et aux guimauves, crème fouettée artisanale, fruits rouges  
Ganache de chocolat noir escamoté

#### Le moderne

**\$110,00** /par convive

(cinq services, saveurs et mets contemporains)

- Soupe onctueuse à la courge musquée douce  
Vanille et épices orientales, garam masala
- Chèvre des Neiges sur croûte panko, salade de betteraves, pesto à la roquette et aux graines de citrouille, choux de Bruxelles chauds
- Glace de prosecco au romarin
- Bouts de côtes de bœuf sans os braisés dans le vin rouge  
Huile aromatique et jus de cuisson de truffes  
Poudre d'ail rôti, légumes du marché
- Gâteau opéra – Ganache étagée au chocolat faite à la main, gâteau éponge aux amandes, crème au beurre décadente au café et sauce aux framboises



## Choix de buffets de fin de soirée

(Minimum 100 convives)

### À emporter **\$14,00**/par convive

Asian Take Out Boxes with Assorted Fillings (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 **\$15,00**/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 **\$10,00**/par convive

(un minimum de 50 personnes)

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

### Pizzeria **\$14,00**/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 **\$11,00**/par convive

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



## 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.

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 l'événement.

Dans un délai maximal 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 4 ou 5 jours ouvrables avant la date de l'événement (conformément au calendrier ci-dessous) :

- Événements de moins de 1 000 convives – 4 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 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 %.

## Prix des repas et des boissons

Les prix des boissons et des aliments sont assujettis à la TVH (taxe de vente harmonisée) de 13 pour cent ainsi qu'à des frais administratifs de 18 pour cent. Les frais administratifs sont répartis de la façon suivante : (i) 22 pour cent 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 pour cent 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 – 1<sup>er</sup> 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 – 1<sup>er</sup> 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*

## Politique de paiement pour événement avec services de restauration

À la signature 1 000 \$, plus dépôt du 13 % de la TVH  
14 jours avant l'événement Coût 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 tout délai prolongé en raison de programmes. 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  |
| 4-5 jours ouvrables                             | Confirmation définitive du nombre de convives   |

