HÔTEL - MUSÉE

PREMIÈRES NATIONS

WENDAKE - QUÉBEC

CAHIER BANQUET 2015

MARIAGE

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES 2

PRÉSENTATION 3

ESPACES RENCONTRES 4

ESPACES RENCONTRES 5

MONTAGES ET DIMENSIONS DES SALLES 7

PLAN DES SALLES 8

HÉBERGEMENT 9

CENTRE NATION SANTÉ-SPA 11

LE VIEUX WENDAKE 12

MENUS AUTHENTIQUES 13

BRUNCH DU DIMANCHE 14

PAUSES CAFÉ 15

PAUSES CAFÉ 16

MENU PETITES BOUCHÉES 17

MENU BANQUET DU MIDI 3 SERVICES 18

MENU BANQUET DU SOIR 3 SERVICES 19

MENU BANQUET DU SOIR 4 SERVICES 20

MENU MARIAGE 5 SERVICES 21

MENU POUR ENFANT 23

CARTE BANQUET 24

ESTIMÉ 25

SCÉNARIOS POUR 100 PERSONNES 26

Kwe!

L'Hôtel-Musée Premières Nations vous propose de vivre une expérience unique, dans un décor moderne, empreint de traditions. Notre hôtel-boutique 4 étoiles possède 55 chambres avec vue sur la rivière Akiawenrahk, 5 salles de banquet, 6 salons ateliers, un spa nature, un musée huron-wendat et un restaurant qui a mérité 8 prix du gala de la Restauration en 6 ans d'ouverture.

PRÉSENTATION

Un lieu inspirant, propice aux célébrations et aux activités en tout genre, agrémenté d'une fine gastronomie inspirée des saveurs du Nord.

Accueil légendaire, séjour authentique... Bienvenue !

L'équipe de l'Hôtel-Musée Premières Nations

Avec cinq salles de réunion, un foyer d'accueil lumineux, six salons ateliers, un restaurant, un bar, 2 terrasses extérieures, une maison longue, un centre spa et Internet sans fil offert gratuitement, l'Hôtel-Musée Premières Nations est un lieu de choix pour toutes rencontres professionnelles ou célébrations en tous genres.

ESPACES RENCONTRES

ESPACES RENCONTRES

FOYER DES SALLES

SALLE WENDAKE

FOYER DES SALLES

SALLE WENDAKE

SALLE KABIR-KOUBA

MUSÉE HURON-WENDAT

ESPACES RENCONTRES

TERRASSE DU MUSÉE HURON-WENDAT

TERRASSE DU RESTAURANT LA TRAITE

RESTAURANT LA TRAITE

TERRASSE DU RESTAURANT LA TRAITE

RESTAURANT LA TRAITE

RESTAURANT LA TRAITE (BAR)

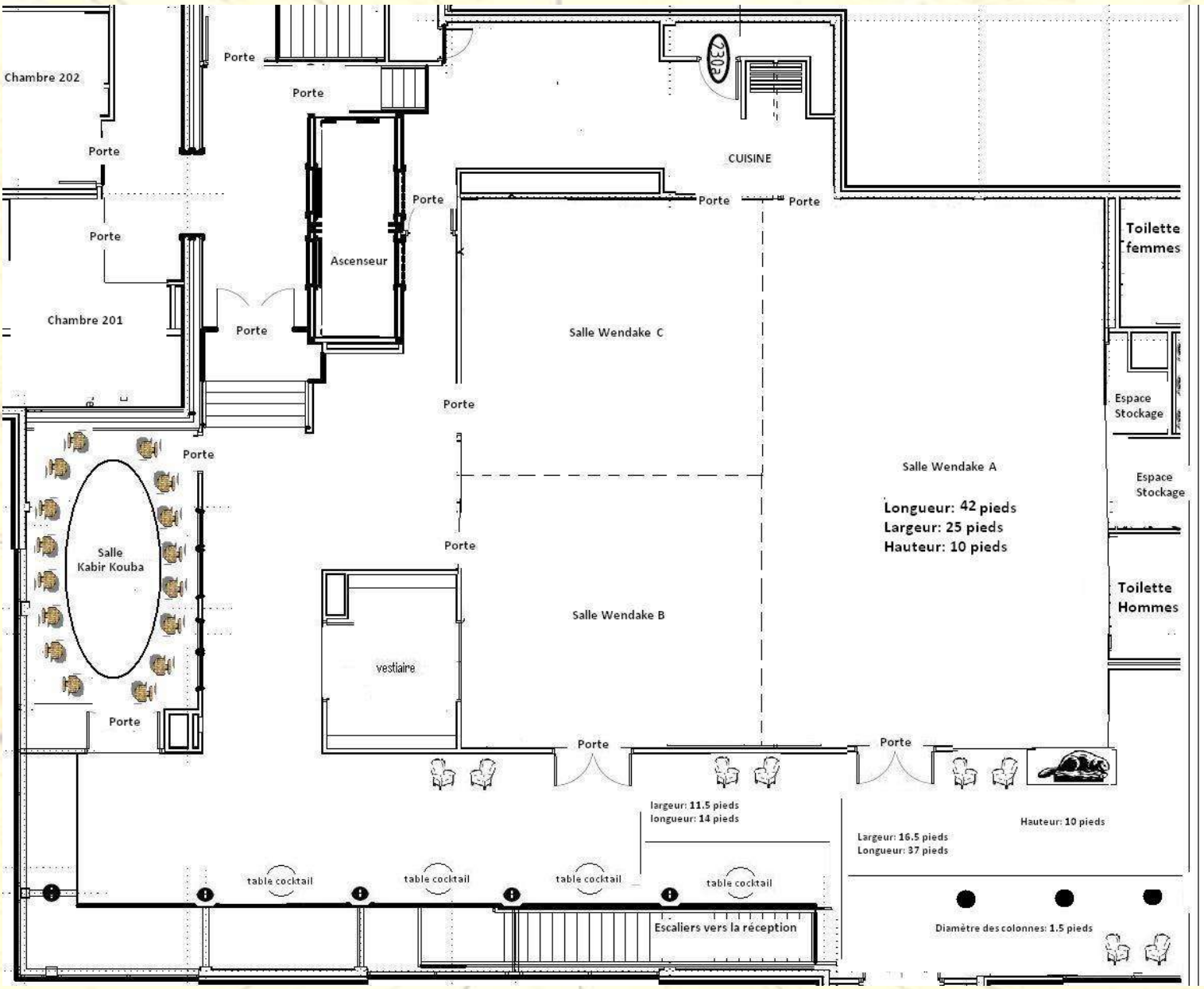
MONTAGES ET DIMENSIONS DES SALLES

SALLES / MONTAGES	STYLE ÉCOLE	STYLE CARRÉ	STYLE CONFERENCE	STYLE EN U	STYLE THÉÂTRE	STYLE ½ LUNE	TABLE RONDE	TABLE RONDE + TABLE D'HONNEUR	RONDE + TABLE D'HONNEUR ET BUFFET
WENDAKE A / BC	60	42	-	35	60	40	64	64	48
WENDAKE B	27	25	16	18	45	20	32	32	24
WENDAKE C	27	25	16	18	45	20	32	32	24
WENDAKE ABC	120	66	-	51	170	80	130	140	100
KABIR KOUBA	-	-	16	-	-	-	-	-	-
PLACE DE LA RENCONTRE	-	6	12	-	10	-	6	-	-
SALON ATELIER	-	-	-	-	-	5	6	-	-
MAISON TSAWENHOHI	12	-	16	15	30	15	16	-	-
ATELIER DU MUSÉE	12	-	16	15	20	10	16	-	-
KONDIARONK	72	42	-	42	110	*	*80-120	* 80-120	* 80-120

Possibilité d'accueillir jusqu'à 200 convives pour un cocktail dinatoire avec station à l'étage banquet. Informez-vous sur nos tarifs. * Pour tout banquet dans cette salle, un montage en tables rectangulaires de 10 personnes maximum peut être fait, par contre pour un montage en tables rondes, une location de tables chez un fournisseur externe est nécessaire.

SALLES	Dimensions (pieds)	Superficie (pieds carrés)	Hauteur (pieds)
Wendake A	42' X 25'	1050	10'
Wendake B	21' X 25'	525	10'
Wendake C	21' X 25'	525	10'
Wendake ABC	42' X 50'	2100	10'
Kabir Kouba	14' X 28'	392	9'6"
Place de la Rencontre	17' X 12'	204	9'
Kondiaronk	40' X 30'	1200	13'

PLAN DES SALLES



La salle Wendake ABC à sa pleine capacité a 50 pieds de largeur et 42 pieds de profondeur.

CHAMBRE CONFORT À UN LIT

CHAMBRE CONFORT À DEUX LITS

CHAMBRE WENDAT

SUITE PREMIÈRES NATIONS

BAINS NORDIQUES

Chapelle

Notre-Dame-De-Lorette

Chute

Kabir Kouba

En plus d'un lieu conférant à vos rencontres d'affaires et vos réceptions un caractère pittoresque, profitez d'une cuisine inspirée des Premières Nations, où sont apprêtés avec finesse les fruits de la chasse, de la pêche et de la cueillette ainsi que les herbes de la forêt boréale.

MENUS AUTHENTIQUES

Une ambiance chaleureuse et mémorable,
un pur plaisir pour tous les sens...

BRUNCH DU DIMANCHE

BOULANGERIES EN FOLIE

Baniques - Viennoiseries – Muffins - Confitures du terroir – Céréales – Noix variées

LES PRODUITS LAITIERS

Yogourt – Fromage cottage

ASSORTIMENTS DE FROMAGES DU TERROIR

Sélection de la fine fleur des fromages fins

COIN VEGETARIEN

Table à salade complète - Crudités et trempette

COIN CHARCUTERIES

Terrines et pâtés - Viandes froides tranchées - Choix de confitures, marmelade et moutarde

COIN PREMIERES NATIONS

Sélection de gravlax et poissons fumés - Petite salsa d'agrumes et huiles aromatisées

LES PLATS DE RESISTANCES

Crêpes au sarrasin / Jambon à l'érable / Œufs frita à la façon Maya / Fèves au lard à l'oie / Pommes de terre rôties / Petit pâté à la viande

SECTION « CONFORT FOOD »

Gratin de fruits de mer / Braisé de wapiti tranché en salle / Saumon entier et salsa de canneberges / Mijoté de bison des sous-bois en croûte servi avec légumes racines

LES DESSERTS

Petit fours et macarons / Desserts variés sur planche de bois / Fruits tranchés / Fondue à l'érable

26,95$

Service (15%) et taxes en sus. Prix et produits sujets à changements.

PAUSES CAFÉ

LA PREMIERE *4.00 $ /pers.*	*Café, thé et tisanes inuits*
LA SECONDE *4.95 $ /pers.*	*Jus de fruits, café, thé et tisanes inuits*
LA WENDAT *7.25 $ /pers.*	*Pain banique, viennoiseries, confitures, jus de fruits, café, thé et tisanes inuits*
L'ABORIGINAL *7.25 $ /pers.*	*Pain aux fruits séchés et beurre d'érable, café, thé et tisanes inuits*
L'APRES-MIDI *7.25 $/pers.*	*Biscuits, pommes, café, thé et tisanes inuits*
LA SAINE *7.25 $ /pers.*	*Crudités, trempette et fruits tranchés, café, thé et tisanes inuits*
LA PARISIENNE *7.95 $ /pers.*	*Viennoiseries européennes, fruits tranchés, jus de fruits, café, thé, tisanes inuits*
L'ACCALMIE DU TEMPS *8.95 $ /pers.*	*Sucre à la crème et fruits tranchés, café, thé et tisanes inuits*
DE LA NATION *10.95 $ /pers.*	*Bonbons de saumon à l'érable, émulsion de maïs, café, thé et tisanes inuits*
DELICE BOREAL *10.95 $ /pers.*	*Bouchées de canard confites aux épices de la forêt boréale, café, thé et tisanes inuits*

PAUSES CAFÉ

ITEMS SUPPLÉMENTAIRES

Yogourt aux fruits	1.95 $ chaque
Muffins	1.50 $ chaque
Perles d'érable	2.80 $ chaque
Pommes caramélisées et granola au caramel	2.25 $ chaque
Fruits entiers/tranchés	1.50 $/3.75 $ par personne
Crudités et trempette	3.95 $ par personne
Petits fours et macarons	5.95 $ par personne
Fromage du terroir du Nord (3 variétés)	11.00 $ par personne

BREVAGES

Thé du Labrador	2.75 $ par personne
Jus de fruit Tropicana	2.75 $ par personne
Chocolat chaud maison	2.75 $ par personne
Smoothies	3.95 $ par personne
Boissons gazeuses et eau pétillante	3.25 $ par personne
Limonade La Traite (Jus d'orange, canneberges, Ginger Ale et menthe)	4.75 $ par personne
Eau Cristaline	3.00 $ /petite bouteille 6.00 $ /grande bouteille

POUR PETITS GROUPES

Panier de croustilles ou de bretzels	8.95 $ / 10 personnes
Panier d'arachides	9.95 $ / 10 personnes

Service (15%) et taxes en sus. Prix et produits sujets à changements.

MENU PETITES BOUCHÉES

CANAPÉS À LA DOUZAINE

Les canapés sont au choix du chef, la liste ci-dessous est un exemple des canapés que nous proposons

Gravlax de saumon aux pousses de cèdre

Confit de canard saisi à la noix de pin et bleuets

Gourmandise à la mousse de foies de volailles à l'hydromel

Méli-mélo de crevettes de Matane

Tartare de saumon au parfum et gelée de cèdre

Ailes de poulet laquées au miel de forêt

Tartare de cerf au parfum de sureau

Shooter de fruits au vin d'hydromel

Truite fumée au fenouil

Chèvre des Neiges en boule cristalline

Mignardises et petits fours

29.95 $ / douzaine

Service (15%) et taxes en sus. Prix et produits sujets à changements.

Minimum de 6 douzaines.

MENU BANQUET DU MIDI 3 SERVICES

Vous devez obligatoirement effectuer un (1) seul choix pour chaque service au moment de la coordination, soit un (1) mois avant votre événement.

ENTRÉES
(1 CHOIX)

Potage du moment

Soupe Sagamité cuite avec os de wapiti

Salade Premières Nations et vinaigrette tomates séchées et chèvre

PLATS DE RÉSISTANCE
(1 CHOIX*)*

Pavé de truite fraîche au fenouil boréal	**21.95$**
Bavette de bœuf façon huron wendat	**21.95$**
Tourtière de gibier et son chutney de fruits	**21.95$**
Coq au canard rôti aux épices de nos forêts	**21.95$**
Saucisse de chevreuil sauce à la sève d'érable	**21.95$**
Steak de bison de l'Île d'Orléans au romarin et baies sauvages	**26.95$**

DESSERTS
(1 CHOIX*)*

Gâteau éponge à l'érable

Fraisier de saison

La folie Chocolat-framboise

Tarte à la rhubarbe

Tisanes inuits ou café

Service (15%) et taxes en sus. Prix et produits sujets à changements.

Minimum 30 personnes

MENU BANQUET DU SOIR 3 SERVICES

Vous devez obligatoirement effectuer un (1) seul choix pour chaque service au moment de la coordination, soit un (1) mois avant votre événement.

ENTRÉES
(1 CHOIX)

Potage à la pointe de flèche

Sagamité huronne-wendat

Salade Premières Nations et vinaigrette tomates séchées et chèvre

PLATS DE RÉSISTANCE
(1 CHOIX)

Saumon au fenouil boréal

Confit de canard, salsa Premières Nations de canneberges

Côte de porc rôtie aux épices de nos forêts

Coq au canard sauce vaporante au romarin

Mijoté de cuisse de lapin des sous-bois

DESSERTS
(1 CHOIX)

Bavarois au chocolat blanc sans trace de noix

Ganache au chocolat et thé vert

Somptueux à l'érable et amandes

Perle bleue et prunier noir

Craquant au chocolat truffé

Tisanes inuits ou café

42 $

Service (15%) et taxes en sus. Prix et produits sujets à changements.

Minimum de 30 personnes.

MENU BANQUET DU SOIR 4 SERVICES

Vous devez obligatoirement effectuer un (1) seul choix pour chaque service au moment de la coordination, soit un (1) mois avant votre événement.

ENTRÉES
(1 CHOIX)

Chèvre des Neiges et sa tapenade d'artichauts et poivrons grillés
Étagé de cerf, pintade au romarin et son confit d'oignons et groseilles
Salade Premières Nations avec quelques bonbons de saumon fumé à l'érable
Tipi de saumon fumé à l'émulsion de maïs mesclun diabolique
Fine charcuterie de caribou du Nunavut confit de carottes au prunier noir
Fondant croustillant de fromage façon autochtone
Esturgeon jaune du fumoir Joseph Paquet de l'île d'Orléans **extra 5$**

L'INTERLUDE

Potage à la saveur d'une Nation OU Granité à saveur d'Origine

PLATS DE RÉSITANCE
(1 CHOIX)

Paupiette de faisan farcie de tomates séchées
Poulet fermier de grain rôti aux épices d'Origina
Frigousse de sanglier braisée à la bière Kwe
Canard confit à la salsa de canneberges et sa vaporante au romarin
Râble de lapin désossé farcie de bison et sanglier et son jus de cuisson
Côte de bœuf première qualité au jus réduit aux cinq poivres *Supplément de 6,00 $ par personne
Médaillon de Wapiti aux poivres des dunes
Cerf rouge nordique aux baies sauvages de la Toundra *Supplément de 6,00 $ par personne

DESSERTS
(1 CHOIX)

Bavarois au chocolat blanc sans trace de noix
Ganache au chocolat et thé vert
Somptueux à l'érable et amandes
Perle bleue et prunier noir
Craquant au chocolat truffé

Tisanes inuits ou café

52 $

Service (15%) et taxes en sus. Prix et produits sujets à changements.

Minimum de 30 personnes.

MENU MARIAGE 5 SERVICES

Vous devez déterminer un (1) seul choix et nous indiquer la quantité désirée au moment de la coordination, soit au moins un (1) mois avant votre événement.

SERVICE 1

Service sur plateau de 3 mises en bouche par personne pendant votre cocktail

SERVICE 2

(1 choix)

Charcuteries étagées de gibier au confit d'oignons et groseilles

Méli-mélo de verdure festive et boule de chèvre tiède au miel

Carpaccio de cerf rouge des Appalaches, gelée de camerises et mesclun d'un jardin

Mosaïque de saumon et esturgeon fumés, émulsion de maïs et caviar de corégone

Feuilleté croustillant aux trois fromages de notre terroir du Nord

Napoléon de tomates et concombres avec rillette de truite

Tipi de saumon fumé Premières Nations, huile aromatisée et caprons

Pressé de foie gras de canard et gravlax de truite avec marmelade de bleuets sauvages (extra 8$)

SERVICE 3

(1 choix)

Potage célébration de nos mariés, garniture boréale

Granité givré à saveur d'origine servi dans un rondin

Tapas d'artichauts et poivrons rouges grillés, copeaux de parmesan québécois

Crudités créatives sur émulsion de concombre, quelques olives sans frontière

MENU MARIAGE 5 SERVICES (suite)

SERVICE 4

(1 choix)

Poulet fermier de grain avec manchon, sauce salsifis	**55$**
Côte de porc tendre et juteuse aux épices de nos forêts, sauce à l'érable	**55$**
Confit de canard sauce délicate aux baies de la toundra	**58$**
Faisan, suprême, macéré aux herbes, jus de cuisson monté au beurre d'échalote	**58$**
Épaule de bœuf Angus saisie et rôtie, sauce aux deux moutardes	**58$**
Lapin braisé, la cuisse et le râble, aux arômes des sous-bois	**58$**
Pintade du Québec grillée et rôtie, jus dense au parfum de sirop de bouleau	**58$**
Grillade de cerf rouge des Appalaches aux poivres des dunes	**62$**
Perdrix confite, cube de bleu Elizabeth, sauce aux morilles	**73$**
Carré d'Agneau mariné avec ail et romarin, jus réduit au coureur des bois	**73$**

SERVICE 5

Coupe du gâteau des mariés et présentation avec fruits et coulis Premières Nations

Café équitable, thé ou tisane inuit

Vous pouvez choisir l'un de nos desserts, plutôt que d'apporter votre gâteau de noces.
*Veuillez calculer **4,50$** de plus par personne.*

AJOUT D'UN SERVICE

Assiette de fromages Terroir du nord et ses accompagnements **extra 11$**
Formule tout inclus de notre sommelier

Service d'une flûte de mousseux (7oz) au cocktail et d'une ½ bouteille de vin pendant le repas **extra 32$**

Service (15%) et taxes en sus. Prix et produits sujets à changement.
Minimum 30 personnes.

MENU POUR ENFANT

*Disponible pour enfants de 12 ans et moins

ENTRÉES
(1 CHOIX)

Potage du marmiton

ou

Jus de légumes

PLATS PRINCIPAUX
(1 CHOIX)

Croquettes de blanc de poulet
Frites, miel et verdure de saison

De pâtes en pâtes
Rosée / à la viande / au fromage

Petite pêche de poissons
Pochés ou grillés / riz et légumes

DESSERTS
(1 CHOIX)

Crème glacée à l'érable

ou

Petit gâteau en folie

14,95 $

Service (15%) et taxes en sus. Prix et produits sujets à changement.

CARTE BANQUET

VINS BLANCS

Italie, Vittori (au litre)	32.00$
Portugal, Moscato et Arinto, Albis	36.00$
France, Chardonnay, Baron Philippe de Rothschild	40.00$
Canada, Sauvignon blanc, Jackson-Triggs Réserve, Niagara	42.00$
Orpailleur, Vidal et Seval blanc, Dunham, Québec 2012	46.00$
Bourgogne Aligoté, Louis Roche, 2011	49.00$

Service et taxes en sus. Prix et produits sujets à changement.

VINS ROUGES

Italie, Vittori (au litre)	32.00$
Espagne, Grenache, Castillo de Monseran	34.00$
France, Merlot, Pinot noir ou Cabernet Sauvignon, Baron Philippe de Rothschild	40.00$
Canada, Merlot Jackson-Triggs Réserve, Niagara	42.00$
Argentine, Malbec, Bodega, Norton, Mendoza	44.00$
Orpailleur, Frontenac, Maréchal Foch et Séval noir, Dunham, Québec 2011	46.00$
Brouilly, Mignot Pères et Fils, Beaujolais	58.00$

Service et taxes en sus. Prix et produits sujets à changement.

PRODUITS DU BAR	***Sans taxes***	***Avec taxes***
Bières canadiennes	5.87$	6.75$
Bières microbrasseries/importées	6.74$	7.75$
Bière KWE en fût (à base de maïs)	6.74$	7.75$
Vin au verre (rouge au blanc)	6.52$	7.50$
Cuvée du maître d'hôtel au verre	7.39$	8.50$
Forts réguliers	6.52$	7.50$
Digestifs réguliers	7.39$	8.50$
Mixtes (bloody, stinger, etc.)	7.61$	8.75$
Kir Wendat	8.91$	10.25$
Sangria au cidre de pomme	6.96$	8.00$
Breuvages sans alcool	3.25$	3.75$

Service en sus. Prix et produits sujets à changement.

Carte des vins et alcool du restaurant La Traite disponible sur demande
pour une plus grande sélection de nos produits (gammes et tarifs supérieurs).

ESTIMÉ

SCÉNARIOS POUR 100 PERSONNES

Voici un estimé pour un mariage comprenant un cocktail (punch & bouchées), un repas banquet 4 services, ainsi que un verre de vin par personne, le tout pour 100 convives.

Cérémonie & Banquet	Quantité	Tarification	Total
Frais de location de salle banquet (incluant la suite Premières Nations)	1	700,00 $	700,00 $
Verre de punch alcoolisé au cocktail (1/personne)	100	6,00 $	600,00 $
Canapés à la douzaine (estimé 3 bouchées/personne)	25	29,95 $	748,75 $
Menu banquet 4 services régulier (tarif fixe)	100	52,00 $	5 200,00 $
1 verre de vin maison par personne au repas (facturé à la bouteille)	100	5,50 $	550,00 $
Frais de Socan (droits d'auteurs musicaux)	1	59,17 $	59,17 $
SOUS-TOTAL Cérémonie & Banquet			7 857,92 $
TOTAL Cérémonie & Banquet (incluant taxes & service)			10 258,91 $
Hébergement	**Quantité**	**Tarification**	**Total**
Chambre Confort	10	189,00 $	1 890,00 $
Chambre Wendat	0	209,00 $	0,00 $
Suite Premières Nations	0	249,00 $	0,00 $
SOUS-TOTAL Hébergement			1 890,00 $
TOTAL Hébergement (incluant taxes)			2 238,22 $
GRAND TOTAL de l'événement			12 497,13 $

Voici un estimé pour un mariage comprenant un espace pour la tenue d'une cérémonie de mariage, une flûte de bulles, un repas mariage 5 services incluant les bouchées au cocktail, ainsi qu'une demi-bouteille de vin par personne, le tout pour 100 convives.

Cérémonie & Banquet	Quantité	Tarification	Total
Frais de location de salle pour cérémonie (Terrasse ou foyer des salles)	1	300,00 $	300,00 $
Frais de location de salle banquet (incluant la suite Premières Nations)	1	700,00 $	700,00 $
Menu mariage 5 services (incluant 3 bouchées/personne au cocktail)	100	58,00 $	5 800,00 $
Forfait clé en main (incluant flûte de bulles et 1/2 btle de vin par personne)	100	32,00 $	3 200,00 $
Frais de Socan (droits d'auteurs musicaux)	1	59,17 $	59,17 $
SOUS-TOTAL Cérémonie & Banquet			10 059,17 $
TOTAL Cérémonie & Banquet (incluant taxes & service)			13 117,69 $
Hébergement	**Quantité**	**Tarification**	**Total**
Chambre Confort	10	189,00 $	1 890,00 $
Chambre Wendat	0	209,00 $	0,00 $
Suite Premières Nations	0	249,00 $	0,00 $
SOUS-TOTAL Hébergement			1 890,00 $
TOTAL Hébergement (incluant taxes)			2 238,22 $
GRAND TOTAL de l'événement			15 355,91 $

Veuillez prendre note qu'un bloc d'un minimum de 10 chambres est exigé pour toute demande de mariage à l'Hôtel-Musée Premières Nations, exception faite de tous les week-ends du mois juillet et le premier week-end du mois d'aout.