



**SACRÉ-COEUR**

1872

*Mariage*

# *Foyfuits*

# *Vivez un moment unique à votre image!*

*Des formules clés en main adaptées à votre situation, des salles propices à une ambiance chaleureuse, un décor offrant à la fois l'ancestralité et la modernité, une cuisine de qualité variée et un personnel soucieux de faire de votre union un événement sans pareil.*

*L'équipe du Complexe Sacré-Coeur est heureuse de contribuer à sa façon au succès et à la beauté de votre mariage et aspire à votre satisfaction entière.*

*Après tout, chaque instant  
de cette journée mémorable est précieux  
à vos yeux...*

# Nos forfaits mariage



	Repas	Cocktail de bienvenue	Canapés à l'accueil	Demi-bouteille de vin maison	Bar ouvert	Gourmandises de fin de soirée	Toast au mousseux	Entrée supplémentaire	Coût/personne (99 personnes et moins)	Coût/personne (100 personnes et plus)
<i>Opale</i>									34,00 \$	29,00 \$
<i>Bronze</i>									50,00 \$	45,00 \$
<i>Argent</i>									65,00 \$	60,00 \$
<i>Or</i>									85,00 \$	80,00 \$
<i>Diamant</i>									99,00 \$	94,00 \$
<i>Platine</i>									125,00 \$	120,00 \$

## LES PRINCIPAUX FRAIS DONT IL VOUS FAUT TENIR COMPTE

- Les frais pour la location de la salle.
- Le coût par personne pour le repas et ses à-côtés, en fonction du forfait choisi parmi ceux ci-haut.
- Les frais de 15 % pour le service.
- Les coûts liés aux heures supplémentaires d'occupation de l'espace, s'il y a lieu.
- Les frais que peuvent engendrer certaines assiettes spécialement conçues pour les individus souffrant d'allergies ou ayant un régime alimentaire particulier.
- Les coûts relatifs aux extras, c'est-à-dire ce qui n'est pas inclus dans le forfait retenu.

- ✗ Plus de précisions se trouvent à la fin de ce présent document.
- ✗ Il est à noter que les prix sont sujets à changement, et ce, sans préavis.
- ✗ Les coûts indiqués en sont par personne.

# Cocktails et canapés



## Les cocktails

### ALCOOLISÉ ET NON ALCOOLISÉ

- Punch du Complexe
- Mimosa : extra 2,00 \$
- Mousseaux : extra 2,50 \$
- Kir Royal avec cassis : extra 3,00 \$
- Cocktail de l'Érable (cidre pétillant, sirop d'érable et brochette de fruits) : extra 3,50 \$

## Les canapés

VOUS POUVEZ EN PRENDRE  
DE FAÇON UNITAIRE.

Canapé de base : 1,50 \$

Canapé de luxe : 2,25 \$

### DE BASE

- Brochette de cubes de cheddar et de raisins
- Compote de tomates provençales sur fougasse grillée
- Datte Medjool au bleu du Québec
- Pacanes caramélisées sur Bleu d'Élizabeth
- Poulet au cari sur croûton
- Ratatouille grillée sur fougasse
- Saint-Jacques en bouchée
- Saucisses cocktail enrobées de bacon et de sauce à l'érable
- Spirale d'asperges et de poivrons rôtis
- Spirale de rosbif à la nectarine
- Tomate cerise au mascarpone

### DE LUXE

- Assortiment de torsades (au saumon et au poulet)
- Bouchée croquante au crabe et à l'artichaut
- Crevette sur concombre
- Mousse de foie gras et confit d'oignons
- Ratatouille grillée aux fines herbes et au fromage féta
- Rosette de saumon sur craquelin
- Tartare de boeuf en cuillère
- Tartare de saumon en cuillère
- Tartinade de chèvre au croustillant de noix
- Tataki de boeuf

## Plateau de fromages fins avec craquelins et raisins

extra : 4,50 \$





## Entrées à la carte



### Les Froides

- Effiloché de porc aux canneberges, aux oignons confits et au fromage cantonnier : 6,00 \$
- Rouleau de printemps, sauce aux arachides : 6,00 \$
- Salsa à la mangue fraîche : 6,00 \$
- Aménagement de rosettes de saumon fumé : 8,00 \$
- Effiloché de porc aux oignons confits et au Calvados servi avec roquefort et roquette : 8,00 \$
- Gravlax maison au sel fumé et à l'aneth : 8,00 \$
- Mise en bouche de Louis D'Or et poêlée de pleurotes sur canard confit : 8,00 \$
- Salade d'avocat, de pommes vertes et de tomates séchées : 8,00 \$
- Salade de tomatines et de féta sur lit de roquette à la César : 8,00 \$
- Salade niçoise : 8,00 \$
- Tartare de saumon : 11,00 \$
- Tartare de wapiti : 11,00 \$
- Martini de homard : 15,00 \$

### Les Chaudes

- Brochette de volaille satay, sauce aux arachides : 6,00 \$
- Chèvre chaud : 6,00 \$
- Crêpette d'asperges et de jambon : 6,00 \$
- Agnolottis et sauce marinara : 7,00 \$
- Fazzoletti aux épinards et sa touche de pleurotes au vin blanc crémeux : 8,00 \$
- Portobello à la bisque de morilles et au cognac : 8,00 \$
- Ballotine de canard à la poire et au brie : 9,00 \$
- Brochette de veau à l'indienne : 9,00 \$
- Caille à la prune piquante et pâtes fraîches aux légumes grillés : 10,00 \$
- Canard laqué et son composé d'oignons cipollinis au Xérès en étages : 10,00 \$
- Crevettes géantes flambées au Pernod : 10,00 \$

# Compléments du service principal



## Les soupes, les potages et les veloutés

- Bisque de homard
- Potage de navet et miel
- Potage de pommes de terre et de poireaux
- Potage de tomate, carotte et orange
- Potage Parmentier
- Gaspacho aux concombres et à la pomme verte : extra 1,00 \$
- Potage à la poire Williams : extra 1,00 \$
- Potage de brocoli et cheddar vieilli : extra 1,00 \$

✕ En tout temps, vous pouvez opter, sans frais, pour une sélection inscrite dans l'encadré.

### LES SOUPES

- Légumes
- Bœuf et nouilles
- Bœuf et orge
- Poulet et nouilles
- Poulet et riz

### LES VELOUTÉS

- Brocoli
- Carotte
- Céleri
- Champignon
- Poireau
- Poulet
- Tomate

## Les féculents

### 1<sup>er</sup> ACCOMPAGNEMENT

- Pomme de terre au four
- Pommes de terre à l'ail et au romarin
- Pommes de terre duchesses
- Purée de panais
- Purée de pommes de terre douces
- Purée de pommes de terre Yukon Gold
- Purée de pommes de terre Yukon Gold au beurre et à la ciboulette
- Riz sauvage aux fines herbes
- Pomme de terre au four garnie : extra 2,00 \$
- Gratin de pommes de terre dauphinois : extra 3,50 \$

## Les légumes

### 2<sup>e</sup> ACCOMPAGNEMENT

- Carottes et brocoli
- Duo de betteraves au miel et au romarin
- Haricots verts et jaunes
- Légumes en juliennes
- Légumes style bistro
- Brochette de légumes : extra 1,00 \$
- Duo d'asperges (blanche et verte) : extra 1,00 \$
- Mini carottes à la française : extra 1,00 \$
- Pâtisson de haricots : extra 2,00 \$



## Compléments du service principal



### Les vins maison

- Blanc : Gallo Family Vineyards – Sauvignon Blanc, Californie
- Rouge : Gallo Family Vineyards – Cabernet Sauvignon, Californie

✕ Vous trouverez, à la fin de ce document, notre carte des vins advenant que vous souhaitez remplacer notre vin maison par un de votre choix parmi ceux énumérés. Des extras seront toutefois à considérer.

### Les gourmandises de fin de soirée

Extra : 11,00 \$

- Hot dog vapeur [1]
- Ailes de poulet [3], sauce douce ou piquante
- Bar à poutine (fromage en grains, condiments, sauce brune, BBQ ou aux poivres)

✕ Certaines conditions liées à l'heure s'appliquent.

### Le bar ouvert

Extra : 15,00 \$/heure

Valide dans les deux heures suivant le dernier service du souper, il donne aux convives le droit de se procurer ces breuvages : bière, vin, boissons alcoolisées [à base de gin, de rhum et de vodka] et boissons douces.

### Les grignotines

- Douceurs salées (assortiment de croustilles, bretzels et maïs soufflé) : coût du marché + 1,50 \$
- Douceurs sucrées (sucre à la crème, friandises et fudge) : extra 3,50 \$
- Douceur santé (plateau de fruits et de légumes et à-côtés) : extra 3,75 \$
- Plateau de fromages fins (assortiment de fromages avec craquelins et raisins) : extra 4,50 \$

### Le toast au mousseux

Extra : 5,00 \$



# Forfait Opale

29,00 \$



Pour compléter vos choix, bien vouloir vous référer aux pages 4 à 7 inclusivement.

## *Premier service*

- Soupe, potage ou velouté au choix des mariés

## *Deuxième service*

(Possibilité de deux choix parmi les trois)

- Bœuf Wellington
- Filet de truite arc-en-ciel, beurre aux tomates séchées, au basilic et à l'ail
- Suprême de volaille Beauceron à l'érable

## *Troisième service*

(Un choix parmi les cinq)

- Assiette de profiteroles
- Baladin à la pomme, à la poire et au caramel
- Fruits Napoléon
- Tarte maison au choix
- Service du gâteau de noces

- Café, thé et infusions

ÉCHANGEZ, SANS FRAIS SUPPLÉMENTAIRES, VOTRE SUPRÊME DE VOLAILLE CONTRE UN DE CES CHOIX :

- Suprême de volaille à l'orange grillée et au romarin
- Suprême de volaille miel et lime
- Suprême de volaille, sauce abricot-grenade
- Suprême de volaille, sauce à l'orange et à la coriandre
- Suprême de volaille, sauce Marsala

CHOIX DE TARTES MAISON

- Bleuet
- Citron
- Fraise
- Framboise
- Pomme
- Sucre

- ✕ Si ce forfait retient votre attention, nous nous proposons de supprimer le service de la salade du forfait des enfants de 12 ans et moins, et ce, pour une réduction de 1,00 \$ par enfant. Le but est de rendre uniforme le nombre de services.
- ✕ L'option d'une fondue est à votre portée. N'hésitez pas à vous en informer auprès de notre équipe!



# Forfait Bronze

45,00 \$



Pour compléter vos choix, bien vouloir vous référer aux pages 4 à 7 inclusivement.

- Cocktail à volonté durant une heure
- Deux canapés au choix (de base)

## *Premier service*

- Soupe, potage ou velouté au choix des mariés

## *Deuxième service*

- Salade du Complexe

## *Troisième service*

(Possibilité de deux choix parmi les trois)

- Bavette de bœuf, sauce aux cinq poivres
- Coq au canard, sauce choco-canneberges
- Mignon de porc, sauce mangue et gingembre

## *Quatrième service*

(Un choix parmi les cinq)

- Baladin à la pomme, à la poire et au caramel
- Crème brûlée
- Mignardises assorties
- Tarte maison au choix
- Service du gâteau de noces

- Café, thé et infusions

### CHOIX DE TARTES MAISON

- Bleuet
- Citron
- Fraise
- Framboise
- Pomme
- Sucre

# Forfait Argent

60,00 \$



Pour compléter vos choix, bien vouloir vous référer aux pages 4 à 7 inclusivement.

- Cocktail à volonté durant une heure
- Trois canapés au choix (deux de base et un de luxe)
- Demi-bouteille de vin maison

## *Premier service*

- Soupe, potage ou velouté au choix des mariés

## *Deuxième service*

- Salade du Complexe

## *Troisième service*

(Possibilité de deux choix parmi les quatre)

- Médaillon de boeuf à la Bordelaise sur le gril
- Mignon de porc, sauce choco-porto
- Pavé de saumon glacé à l'érable et au gingembre
- Poitrine de volaille farcie grillée, sauce crémeuse au pesto \*

## *Quatrième service*

(Un choix parmi les cinq)

- Baluchon aux pommes et cognac sur lit de brie et caramel de Calvados
- Crème brûlée
- Gâteau au fromage maison avec coulis de framboises
- Strudel aux pommes du verger, sauce au rhum
- Service du gâteau de noces
  
- Café, thé et infusions

\* Voir les renseignements supplémentaires à la page 16.

# Forfait Or

80,00 \$



Pour compléter vos choix, bien vouloir vous référer aux pages 4 à 7 inclusivement.

- Cocktail à volonté durant une heure
- Trois canapés au choix (deux de base et un de luxe)
- Demi-bouteille de vin maison

## *Premier service*

(Un choix parmi les trois)

- Aménagement de rosettes de saumon fumé
- Fazzolettis farcis aux épinards et à la ricotta, sauce au vin blanc
- Salade du Complexe

## *Deuxième service*

- Soupe, potage ou velouté au choix des mariés

## *Troisième service*

- Trou normand au litchi de Soho

## *Quatrième service*

(Possibilité de deux choix parmi les trois)

- Carré de porc, sauce à l'orange
- Pavé de saumon à la fumée de bois de pommier
- Poulet de Cornouailles farci \*

## *Cinquième service*

(Un choix parmi les six)

- Baluchon aux pommes et cognac sur lit de brie et caramel de Calvados
- Crème brûlée
- Gâteau au fromage maison avec coulis de framboises
- Gâteau Royal truffe au chocolat
- Strudel aux pommes du verger, sauce au rhum
- Service du gâteau de noces

- Café, thé et infusions
- Bar ouvert pendant deux heures à compter de la fin du dernier service de repas

\* Voir les renseignements supplémentaires à la page 16.



# Forfait Diamant

94,00 \$



Pour compléter vos choix, bien vouloir vous référer aux pages 4 à 7 inclusivement.

- Cocktail à volonté durant une heure
- Trois canapés au choix (deux de base et un de luxe)
- Demi-bouteille de vin maison

## *Premier service*

(Un choix parmi les trois)

- Crêpette d'asperges et de jambon
- Crevettes géantes flambées au Pernod
- Salade d'avocat, de pommes vertes et de tomates séchées

## *Deuxième service*

- Soupe, potage ou velouté au choix des mariés

## *Troisième service*

- Trou normand au litchi de Soho

## *Quatrième service*

(Possibilité de deux choix parmi les trois)

- Carré d'agneau à la moutarde à l'ancienne et aux fines herbes fraîches
- Filet mignon AAA, sauce au Bleu d'Élizabeth [le coût peut varier selon le marché]
- Souper au homard [le coût peut varier selon la saison]

## *Cinquième service*

(Un choix parmi les six)

- Baluchon aux pommes et cognac sur lit de brie et caramel de Calvados
  - Crème brûlée
  - Explosion de chocolat et chou aux petits fruits
  - Gâteau au fromage style new-yorkais chocolaté
  - Gâteau Royal truffe au chocolat
  - Service du gâteau de nocces
- 
- Café, thé et infusions
- 
- Bar ouvert pendant deux heures à compter de la fin du dernier service du repas
  - Gourmandises de fin de soirée



# Forfait Platine

120,00 \$



Pour compléter vos choix, bien vouloir vous référer aux pages 4 à 7 inclusivement.

- Cocktail à volonté durant une heure
- Trois canapés au choix (deux de base et un de luxe)
- Demi-bouteille de vin maison
- Plateau de fromages fins (déposé sur chaque table)

## *Premier service*

- Choix d'une entrée supplémentaire (à la carte)

## *Deuxième service*

(Un choix parmi les trois)

- Baluchon aux champignons sauvages et au cognac
- Fazzolettis farcis aux épinards et à la ricotta, sauce au vin blanc
- Salsa fraîche de mangues et de tomates

## *Troisième service*

- Soupe, potage ou velouté au choix des mariés

## *Quatrième service*

- Trou normand au litchi de Soho

## *Cinquième service*

(Possibilité de deux choix parmi les trois)

- Carré d'agneau à la moutarde à l'ancienne et aux fines herbes fraîches
- Filet de doré poêlé aux tomates, à la mangue et au pamplemousse
- Filet mignon AAA, sauce au Bleu d'Élizabeth [le coût peut varier selon le marché]

## *Sixième service*

(Un choix parmi les six)

- Baluchon aux pommes et cognac sur lit de brie et caramel de Calvados
- Crème brûlée
- Explosion de chocolat et chou aux petits fruits
- Gâteau au fromage style new-yorkais chocolaté
- Gâteau Royal truffe au chocolat
- Service du gâteau de noces

- Café, thé et infusions

- Bar ouvert pendant deux heures à compter de la fin du dernier service du repas
- Gourmandises de fin de soirée
- Toast au mousseux

# Forfait des Petits

15,00 \$



Pour les enfants de 12 ans et moins

- Cocktail non alcoolisé à volonté durant une heure

## *Premier service*

- Soupe, potage ou velouté au choix des mariés

## *Deuxième service*

- Salade du Complexe

## *Troisième service*

(Un choix parmi les quatre)

- Lanières de poulet (avec les féculents et légumes choisis dans le forfait pour les adultes)
- Lasagne, pain à l'ail et salade César
- Mini burger (avec les féculents et légumes choisis dans le forfait pour les adultes)
- Pizza et salade César

## *Quatrième service*

- Dessert (le même choix que celui des adultes)
- Un verre de jus ou de lait

- ✕ Les portions sont calculées en conséquence de l'âge.
- ✕ Il est possible de supprimer le service de la salade pour que le nombre de services des petits soit égal à celui des adultes (1,00 \$ de moins). Le même principe s'applique pour la suppression du cocktail non alcoolisé (0,85 \$ de moins).
- ✕ Les petits peuvent bénéficier du même choix de repas principal que celui des adultes, mais les portions seront modérées.

# Carte des vins



## Rouge

	Coût/ bouteille	Extra/ bouteille*
• Gallo Family Vineyards (vin maison) :	20,00 \$	
• Barefoot – Shiraz, Californie :	21,00 \$	1,00 \$
• Barefoot – Zinfandel, Californie :	21,00 \$	1,00 \$
• JJ McWilliams – Shiraz & Cabernet Sauvignon, Australie :	24,00 \$	4,00 \$
• Mirassou – Pinot Noir, Californie :	28,00 \$	8,00 \$
• Redwood Creek – Cabernet Sauvignon, Californie :	29,00 \$	9,00 \$
• Apothic Red – Cabernet Sauvignon & Merlot, Californie :	30,00 \$	10,00 \$
• Carnivor – Cabernet Sauvignon, Californie :	32,00 \$	12,00 \$
• Alamos – Malbec, Argentine :	32,00 \$	12,00 \$
• Ghost Pines – Merlot, Californie :	36,00 \$	16,00 \$
• Frei Brothers Reserve – Cabernet Sauvignon, Californie :	44,00 \$	24,00 \$

## Blanc

• Gallo Family Vineyards – Sauvignon blanc, Californie (vin maison) :	20,00 \$	
• Barefoot – Pinot Grigio, Californie :	21,00 \$	1,00 \$
• Barefoot Refresh – Riesling & Muscat, Californie :	25,00 \$	5,00 \$
• Mirassou – Pinot Grigio, Californie :	28,00 \$	8,00 \$
• McWilliams – Riesling, Australie :	29,00 \$	9,00 \$
• Alamos – Chardonnay, Argentine :	29,00 \$	9,00 \$
• Apothic White – Chardonnay Riesling & Muscat, Californie :	30,00 \$	10,00 \$
• Starborough – Sauvignon blanc, Nouvelle-Zélande :	32,00 \$	12,00 \$
• William Hill – Chardonnay, Californie :	32,00 \$	12,00 \$
• Whitehaven – Sauvignon blanc, Nouvelle-Zélande :	36,00 \$	16,00 \$

## Rosé

• Gallo Family Vineyards – White Zinfandel, Californie :	21,00 \$
• Barefoot Bubbly – Grenache & Chardonnay, Californie (mousseux) :	25,00 \$

## Mousseux

• Sieur d'Arques Première Bulle, France :	37,00 \$
• Bernard-Massard Cuvée de l'Écusson Brut, Luxembourg :	40,00 \$
• Domaine Désiré Petit Crémant du Jura, France :	46,00 \$
• Mumm Prestige Brut, Californie :	60,00 \$

## Champagne

• Moët & Chandon Impérial :	110,00 \$
• Champagne Duval Leroy, Brut 1 <sup>er</sup> Cru :	130,00 \$

\* Somme à considérer en cas de substitution du vin maison dans le forfait



## *Renseignements supplémentaires*

### *Les inclusions*

Chacun des forfaits inclut les éléments suivants : montage et démontage de la salle, tables et chaises, nappes blanches et liteaux blancs, service de bar, espace de stationnement et présence d'un superviseur de l'événement qui voit à son bon déroulement.

### *Les salles*

Le coût de nos espaces varie en fonction de leur grandeur. Un d'entre eux, situé au premier étage, est à 300,00 \$ tandis que les deux qui se trouvent au quatrième étage sont à 400,00 \$, et ce, à l'achat d'un forfait mariage. Une salle plus spacieuse, dont le coût dépend du nombre de convives attendus, est à votre portée pour les unions à grand déploiement.

### *Les heures supplémentaires*

La salle est à votre portée jusqu'à 1 h. À compter de ce moment, il faut prévoir des frais de 50,00 \$ par heure supplémentaire, et ce, jusqu'à 3 h maximum.

### *Les repas*

Dans les forfaits, tous les coûts en sont par personne. En tout temps, vous devez vous référer aux pages 4 à 7 inclusivement pour compléter votre plat principal à l'aide d'un choix de féculents et de légumes.

### *Le second choix de menu*

À l'achat d'un forfait, il vous est toujours possible d'opter pour deux choix de plats principaux sans frais supplémentaires. Cependant, des frais de 3,00 \$ par personne sont à ajouter si un des deux plats est suivi d'un astérisque (\*).

### *Les frais de service de 15 %*

Des frais de 15 % sur la somme liée au repas s'ajoutent pour le service, que ce soit celui du commis débarrasseur ou celui du serveur. Si d'autres éléments non inclus dans le forfait choisi en nécessitent un, par exemple le service du vin et des canapés, il faut prendre en considération le montant qu'ils représentent dans le calcul.





## *Renseignements supplémentaires*

### *Les allergies*

Si des convives sont aux prises avec des allergies ou ont des régimes alimentaires particuliers, il est important que vous nous en fassiez part avant votre événement. Si le repas choisi pour la majorité en fait fi, il se peut que des frais s'ajoutent pour la préparation supplémentaire. Ce montant, si applicable, est déterminé par le chef en fonction du choix du plat. Le but est d'éviter tout allergène en termes d'aliment ou tout conflit lié à des convictions personnelles ou religieuses.

### *L'équipement*

Nous avons de l'équipement en location : système de sonorisation avec micro sur pied, micro individuel, écran (différentes dimensions), projecteur, podium, rideaux, etc.

À l'achat d'un forfait mariage, vous pouvez, pour 150,00 \$ seulement, bénéficier du matériel suivant : écran, projecteur ainsi que système de sonorisation et micro sur pied.

### *Les entreprises externes engagées pour votre événement*

Si vous faites affaire avec des équipes provenant de l'extérieur, par exemple en charge de la décoration et de l'animation, vous devez nous faire connaître les détails entourant leur apport à votre événement, entre autres, la disposition exacte de la salle en fonction de l'espace requis pour l'animateur et le responsable de la console ainsi que les articles servant à orner la salle (chemin de table, housse de chaise, centre de table, modèle de chaise particulier, etc.)

### *Les nappes*

Les nappes blanches sont comprises avec l'achat d'un forfait mariage. Or, le Complexe se réserve le droit de charger au client 5,00 \$ par nappe qui aura fait l'objet d'un usage anormal de sa part. Quant aux jupes de table, elles ne sont pas incluses et reviennent à 10,00 \$ chacune.

### *La préparation de l'espace*

Vous pouvez occuper la salle la veille de votre mariage pour la décoration et la mise en place du matériel et de l'équipement requis, et ce, seulement si elle est libre à ce moment. Autrement, il vous est possible de venir à compter de 10 h la journée même. C'est à voir avec la Direction de l'établissement, qui ne peut confirmer le tout qu'une semaine avant l'événement.

### *Le démontage de l'espace et la désinstallation du matériel*

La salle doit être entièrement libérée de tout article au plus tard à 10 h le lendemain, si la salle n'est pas réservée à un autre groupe cette journée-là. Sinon, le client doit rapporter tous ses articles au moment de son départ ou bien avoir recours au service de notre personnel à des coûts de 30,00 \$ par heure par préposé.



## *Renseignements supplémentaires*

### *La cérémonie à l'extérieur*

Nous avons conclu une entente vous permettant de célébrer votre union civile à l'extérieur, dans le verger ou dans le Boisé des frères. Dans le premier cas, des frais de 100,00 \$ sont applicables et payables à son exploitant. Et, pour le transport du mobilier ainsi que pour le montage et le démontage de l'espace, il faut prévoir 20,00 \$ par heure par préposé. Dans le second cas, aucuns frais hormis ceux en lien avec le montage et le démontage ne sont chargés pour la location de l'espace puisqu'il s'agit d'un terrain appartenant à la Ville. À cet effet, le Complexe n'est pas responsable de tout dérangement potentiel hors de son contrôle qu'il pourrait y avoir durant la célébration.

Une cérémonie à l'extérieur n'est pas sans risques, au sens où il faut prévoir un plan B advenant qu'il pleuve ce jour-là. Il est possible de louer une seconde salle (au coût minimum de 300,00 \$) pour la cérémonie et le cocktail, comme le font la plupart des couples qui ont choisi l'option du verger ou du Boisé. Bien sûr, aucune annulation de coûts n'est envisageable s'il fait beau cette journée-là. Le contraire est vrai aussi; s'il pleut, le verger demeure facturé étant donné que la réservation a été maintenue pour vous.

### *La commande de vin*

Si jamais vous avez des demandes spéciales en termes de vin, plus particulièrement par rapport à la quantité voulue de bouteilles, il nous est possible de commander ce que vous désirez parmi notre carte des vins. Il est important de connaître les détails au moins trois semaines avant la tenue de votre réception de mariage.

### *La coupe du gâteau*

La coupe de votre gâteau de noces est incluse dans votre forfait si ce dernier constitue votre dessert. Autrement, c'est-à-dire s'il est dégusté et servi par notre personnel en soirée, des coûts de 3,00 \$ par personne sont à considérer. Le cas échéant, pour 1,25 \$ par individu, nous pouvons offrir un autre service de café, de thé et d'infusions pour accompagner le gâteau. Ajoutez 1,00 \$ par personne pour un coulis maison (fruits, chocolat ou caramel).

### *Les taxes*

Les sommes dont il est question sont taxables.

### *Le paiement*

Outre le dépôt exigé au début de la démarche pour rendre officielle la réservation de l'espace, un second dépôt peut être exigé un mois avant l'événement. Quant au paiement final, il doit être effectué avant le grand jour.





# *Le Complexe Sacré-Coeur*

---

*Quand la tradition se renouvelle,  
l'histoire continue de s'écrire...*

905, boulevard des Bois-Francis Sud

Victoriaville (Québec) G6P 5W1

**Téléphone : 819 357-8217**

Télécopieur : 819 357-8757

Courriel : [info@complexesacrecoeur.com](mailto:info@complexesacrecoeur.com)



[www.complexesacrecoeur.com](http://www.complexesacrecoeur.com)