



POUR UN SERVICE PERSONNALISÉ DE QUALITÉ
 POUR VOS SÉJOURS AFFAIRES
 ET ÉVÉNEMENT DE TOUS GENRES.
WWW.CEPALAVENTURE.COM



2010
CEPAL
Villégiature
 Affaires & Événements





Bienvenue à l'Hôtellerie Cepal Villégiature...

Le succès d'une réunion d'affaires ou d'un congrès repose sur des éléments choisis avec soin qui vous éviteront de développer des ulcères et de recevoir une évaluation négative de vos collègues malgré tout l'effort que vous aurez pu mettre dans l'organisation de cet événement dont on vous a confié le mandat.

Vous voulez un site exceptionnel ressemblant à une retraite pour bien réfléchir mais pas trop loin de la civilisation. Vos patrons et collègues ont le goût d'un établissement avec de la personnalité, du caractère et une ambiance propice aux échanges, un établissement confortable avec des prix plus abordables.

Vous voulez aussi une cuisine qui vous charme vous et vos collègues par sa fraîcheur et son goût exquis. Ce serait déjà excellent, mais tout de même vous ne voulez pas qu'il y ait des ratés dans l'organisation de votre séjour dus à un service improvisé, cela ternirait tout le reste. À la fin de votre séjour, c'est bien le moins, vous seriez bien récompensé de recevoir les félicitations de vos collègues sur votre choix.

Nous croyons, à l'Hôtellerie Cepal Villégiature, que nous pouvons répondre à ces attentes. Nous sommes en mesure de vous soutenir pour l'organisation d'événement de toutes sortes, de planifier avec vous le déroulement et l'efficacité de ceux-ci.

Le personnel de l'Hôtellerie Cepal Villégiature.





Oxigénez vos troupes

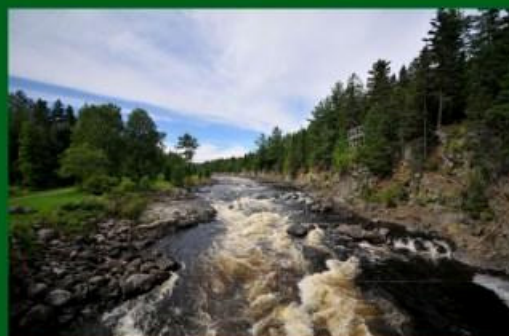
Forfait Réunion

Salle équipée pour la journée
Café d'accueil et muffins
Pause AM avec gouter
Repas 3 services
Pause Pm
Frais de service (pause et repas)

31\$ p.pers

Tarifs spéciaux pour groupe de 50 personnes et plus

Aussi 67 chambres confortables
Un service complet de restauration
7 salles avec fenêtres
capacité 180 personnes



www.cepalaventure.com

Réservation
418 547-5728



*Un événement a
L'Hôtellerie Cepal Villégiature est synonyme de
Succès garanti !*

Nous avons réuni tous les éléments garantissant le succès de votre événement :

- Un hébergement confortable
- Un service de restauration faisant notre réputation
- Des installations uniques et multifonctionnelles
- Un service personnalisé de tous les instants
- Un environnement exceptionnel dans la nature

Services

Aménagement des salles

Que désirez-vous ? Style école, théâtre, conférence, en U, en carré ou banquet ?
Demandez et vous recevrez ! Nous aménagerons les salles selon vos besoins
et spécifications, selon l'horaire pré-établi... et toujours à temps !

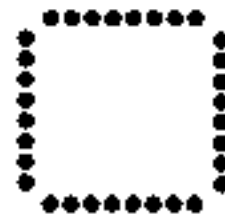
STYLE U



CONFÉRENCE



STYLE CARRÉ OU RECT



CONFÉRENCE



STYLE CONFÉRENCE



STYLE THÉÂTRE



Notre service banquet



Pour nos banquets, l'entrée, le potage, le dessert ainsi que le service de café, thé et infusion sont inclus dans le prix. Faire un choix parmi les entrées, un choix parmi les plats principaux et un choix parmi les desserts. Le prix du plat principal détermine le coût total du repas.

Notre sélection d'entrées

- 1- Baluchon de la mer et son coulis crémeux de poivrons
- 2- (Rotolo) au saumon fumé et fromage régional (rouleau pâte)
- 3- Éventail de parmesan décoré de champignons de nos boisés et d'une émulsion d'épinard
- 4- Brioche forestière, sauce cheddar fort farcie d'escargot au parfum d'ail citronné
- 5- Fine salade mesclun au mammiole et sa vinaigrette de nos sous-bois aux framboises
- 6- Terrine champêtre maison escortée d'une confiture d'oignons rouges et croutons champêtres
- 7- Tartelette provençale aux tomates et provolone parfumé au basilic
- 8- Coupelle croustillante fromagère au saumon fumé (sup.4.00\$)
- 9- Brochette de pétoncles et d'asperge, sauce crémeuse citronnée (sup.5.00\$)

Les marmites banquets

1. Velouté de légumes
2. Crème de brocoli
3. Potage Crécy (Carottes)
4. Velouté Aurore (Tomates)



Nos choix de Plats Principaux

\$

1- Suprême de volaille grillée, sauce champignons et romarin	28
2- Escalope de porc farcie à la julienne de légumes, sauce du moment	28
3- Embroché de poulet à l'asiatique, sauce aux fines herbes	28
4- Filet de tilapia au fenouil aromatisé	28
5- Brochette de bœuf aromatisée au thym	29
6- Médaillon de porc du Québec à la crème de Brie	29
7- Pavé de saumon et sa salsa fraîcheur et proscuitto séché	29
8- Mignon de porc et sa sauce des nos vergers à l'érable flambé	29
9- Ballottine de poulet farcie au jambon fumé et cheddar sur sa sauce aromatisée d'origan	30
10- Roastbeef sauce au vin rouge	30
11- Escalope de veau à la milanaise, sauce de Cheval Blanc	32
12- Filet de doré rôti et sa sauce crémeuse aux pétoncles	32
13- Contre-filet de bœuf et sa sauce à la dijonnaise (50 pers. et moins)	32
14- Cascade de pétoncles et de crevettes flambées au Brandy, accompagnées de fraises	35
15- Filet mignon de bœuf et son émulsion de porto au poivre	35
16- Duo filet mignon et scampi à l'ail	42

Les délices de notre pâtissière

1. Gâteau Framboisier,
2. Gâteau croustillant au chocolat,
3. Gâteau mousse délice d'été
4. Gâteau blanc de luxe aux fruits de saison
5. Profiteroles

Frais de service et taxes en sus



Pour vos cocktails dinatoires

Cocktail éclair : en amuse-bouche prévoir 3 à 5 canapés par personne

Cocktail 5 à 7 : prévoir 6 à 8 canapés par personne

Cocktail dînatoire : prévoir 12 à 16 canapés par personne

Amuse-bouches vendus à la douzaine	\$
1. Brochette de raisins et cheddar	9
2. Mousseline de pâté de foie au Porto sur croûton au basilic tomate	11
3. Boule de melon et son éventail de proscuito	11
4. Mini croque monsieur	11
5. Roulé de pruneau et bacon grillé	11
6. Tomate cerise farcie féta et concombre	12
7. Pizzaladière aux oignons confits et olive Kalamata	13
8. Mini quiche au bacon	13
9. Courgette farcie au fromage de notre terroir et fines herbes	15
10. Aumônière au pesto et tomate fromagée	15
11. Bœuf blacked sur biscotte	15
12. Escargot de vin blanc et sa crème fromagère posé dans sa coquille	16
13. Cornet de salami Hongrois garni d'une crémière de pesto et caviar d'aubergine	16
14. Confit de poire caramélisée au brie et fruit rouge étalé dans sa corolle	16
15. Mini quiche au poireau et saumon fumé	17
16. Duo belle de saumon tetaki et sa mayonnaise maison aux fines herbes.	18
17. Fishka de pétoncle et son écume de citron vert.	18
18. Crevette flambée sur mousseline d'avocat en croustade	18
19. Crevettes panées, sauce à la diablesse	18
20. Annabelle de canard et sa gelée de figues	18
21. Macaron de limette et sa truffe de chocolat blanc aux pistaches (dessert)	18

Amuse-bouches vendus au plateau (12 personnes)

1. Plateau de crudités et trempette	22
2. Miroir de viandes froides	27
3. Plateau de sandwichs assortis	27
4. Panier de nachos avec salsa, fromage et crème sure	27
5. Miroir de fromages assortis, raisins, croûtons et biscottes	29
6. Miroir de mignardises de la pâtissière (dessert)	29



Brunch Champêtre

les dimanches de 9h00 à 13h00



Les fruits frais de la saison en tranches

Melon de miel, melon d'eau, cantaloup, raisin, orange, pamplemousse, kiwi, ananas et salade de fruits

La boulangerie de Valérie

Rôties, croissants, chocolatines et muffins

Les escortes

Yogourt, confitures maison, fromages cheddar, tomates, fromage cottage, miroir de fromages avec croûtons.

Les plats chauds

Saucisses de campagne, Bacon fumé à l'érable
Minis pâtés à la viande et quiche champêtre
Œufs du jour, petites pommes de terres rissolées
Les fèves au lard de Madame Marthe
Notre succulente tourtière du Saguenay
Miroir de charcuteries viandes froides, creton, terrines et pâtés
Notre fameux saumon fumé au fromage à la crème

Les becs sucrés

Mini crêpes au sirop et caramel, sucre à la crème et fudge

Les breuvages

Café filtre et décaféiné, thé, tisanes et lait, jus de fruits variés.

15.95\$ par personne tarif spécial pour les enfants

Frais de service et taxes en sus





Hébergement événements

**Chalet pouvant loger
12 personnes
aussi disponible.**

Tarif sur demande

Chambres de catégorie supérieure

du 15 mai au 15 octobre

102\$ occ. simple ou double

**Du 03 janvier au 14 mai et du 16 octobre
au 30 décembre**

95\$ occ. simple ou double



Chambres de catégorie régulière

du 15 mai au 15 octobre

92\$ occ. simple ou double

**Du 03 janvier au 14 mai et du 16 octobre
au 30 décembre**

78\$ occ. simple ou double



Tarifcation événements 2010

(Taxes en sus)

Les tarifs peuvent être révisés selon le nombre de nuitées





Carte des vins

Les Rouges

Bordeaux

Mouton Cadet 2006 (½ BOUT.), Baron Philippe 4 de Rothschild 19.00\$
 Marquis de Chasse 2007, Merlot / Cabernet 31.00\$
 Château Labrande 2005, Cahors 33.00\$
 Château Puyfroume 2005, Côtes franc 42.00\$
 Château des Laurets 2006, Puisseguin Saint-Émilion 44.00\$

Bourgogne (et le Beaujolais)

Beaujolais-Village 2005 (½ bout.), Georges Duboeuf 19.00\$
 Bourgogne Pinot noir 2007, Antonin Rodet 39.00\$
 Brouilly 2007, Georges Duboeuf 42.00\$
 Mercury 1er cru 2006, Les Puilleux, Philippe de Hardi 62.00\$
 Magnum (1.5 litre) Brouilly, Georges Duboeuf 82.00\$

Languedoc-Roussillon

Arrogant Frog 2008, Syrah, Vin de pays d'Oc 28.00\$
 Pinot Noir de la Chevalière 2007, Vin de pays d'Oc 33.00\$

Côtes-du-Rhône

Les Traverses 2007, Côtes du Ventoux 37.00\$
 Ortas Rasteau 2007, Côtes-du-Rhône Villages 37.00\$
 Magnum (1.5 litre) Perrin Réserve 2005, Côtes-du-Rhône 74.00\$
 La Fiole du Pape, Chateauneuf-du-Pape 89.00\$

Italie

Primula 2008, Nero d'Avola, Sicile 24.00\$
 Magnum (1.5 litre) Masai 2007, Delle Venezie i.g.t 60.00\$
 Barolo 2004, Fillia Castorani 72.00\$

Argentine

Astica Trapiche Cuyo 2008 Merlot / Malbec 23.00\$
 Trapiche 2007, Lujan de Cuyo, Malbec 31.00\$
 Los Cardos 2008, Lujan de Cuyo, Mendoza, Malbec 33.00\$

Australie

Groundrey Homestead 2004, Western Australia,
 Cabernet merlot 31.00\$
 Yellow Label 2007, South Australia Shiraz 42.00\$

Californie

R.H. Phillips 2007, Syrah 31.00\$
 Fetzer 2007, Valley Oak, Cabernet Sauvignon 36.00\$
 Cline 2007, Zinfandel 42.00\$

Canada

Inniskillin 2007, Niagara Peninsula, Cabernet Franc 36.00\$
 Clos du Maréchal 2007, Domaine du Ridge, Québec 36.50\$

Espagne

Sangre de Toro 2007, Torres Catalunya 29.00\$
 Gran Coronas Reserva 2005, Torres Penedes,
 cabernet Sauvignon 42.00\$
 Mas Elena Penedes 2004, Melot/Cabernet-Franc 61.00\$

Frais de service et taxes en sus





Carte des vins

Les Blancs

Bordeaux (et Languedoc-Roussillon)

- Mouton Cadet 2007 (½ bout.) Baron Philippe de Rothschild 18.00\$
 Arrogant Frog 2008, vin du pays d'Orc,
 Chardonnay/Viognier 28.00\$
 Chardonnay de la Chevalière 2007, Vin de Pays d'Orc 29.00\$
 Marquis de Chasse 2008, Sauvignon/Sémillon 31.00\$
 Les Jamelles 2007, Vin de Pays d'Orc, Sauvignon 31.00\$

Bourgogne (et le Beaujolais)

- St-Véran 2006, Georges Duboeuf 41.00\$
 Chablis Saint-Martin 2006, Domaine Laroche 54.00\$

Val de Loire

- La Sablette 2007 (½ bout.), Muscadet-Sèvre et Maine 18.00\$
 La Sablette 2007, Muscadet-Sèvre et Maine 35.00\$

Alsace

- Riesling 2006, Hugel et Fils 38.00\$
 Gewurztraminer 2008, Arthur Metz 42.00\$

Italie

- Primula 2007, Cataratto, Sicilia i.g.t 24.00\$

Argentine

- Astica 2008, Trapiche Cuyo, Sauvignon 23.00\$

Canada

- Vent d'Ouest 2007, Domaine4 du Ridge 30.00\$

Californie

- R.H. Phillips 2007, Chardonnay 31.00\$
 Woodbridge 2007, Mondavi, Sauvignon 33.00\$

Nouvelle-Zélande

- Kim Crawford 2008, Marlborough, Sauvignon 35.00\$

Notre vin Maison

- Donini Delle Venezie, merlot (Rouge)
 Donini Rubicone, Trebbiano/Chardonnay (Blanc)
 Verre 4.88\$ ¼ litre 8.00\$
 ½ Litre 14.00\$ Litre 24.00\$

Nos Rosés

- Bottero Di Cello, Rosato Veneto i.g.t 30.00\$
 Pétale de Roses, Côtes de Provence 38.00\$

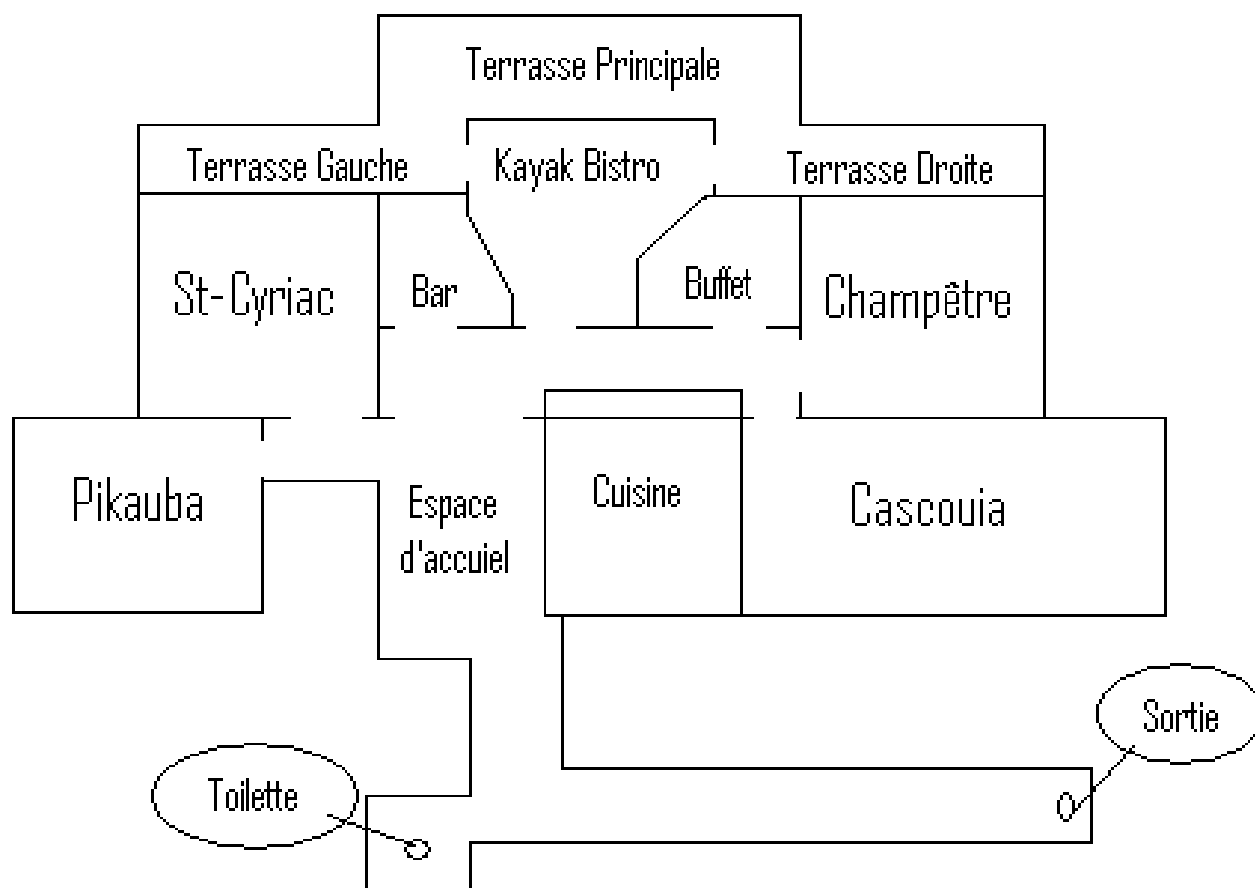
Champagne & Mousseux

- Henkell Trocken, Allemagne, mousseux (200 ml) 11.00\$
 Cresta Blanca, Québec, mousseux 22.00\$
 Cordoniu clasico, Seco Cava, «Méthode traditionnel» 29.00\$
 Champagne Moët & Chardon «brut impérial» 112.00\$

Frais de service et taxes en sus



Grandeurs et plan des salles



Salles	Grandeur	Banquet	Écoles	V	Théâtre
Salle Cascouia*	30X60	120	80	60	100
Salle Champêtre*	34X34	60	40	30	50
Salle Pikauba	30X38	65	30	34	60
Belle Rivière	20X23			16	
Rivière aux Sables	19X25			14	
Rivière Chicoutimi	19X25			14	
St-Cyriac	34X34	45			



