



Réceptions et Banquets 2011

Informations et réservations

Cepal Auberge et Restaurant

3350, rue Saint-Dominique, Arrondissement Jonquière, Québec, G7X 7W8

www.cepalaventure.com

Tél. : 418 547-5728 Fax. : 418 547-4882

Tarifs en vigueur jusqu'au 30 décembre 2011 et sujets a changement sans préavis





Bienvenue à CEPAL l'Auberge Nature ...

C'est dans un cadre exceptionnel et naturel d'une rivière tumultueuse à quelques minutes du centre ville de l'arrondissement Jonquière à Ville de Saguenay que nous vous invitons à nous découvrir.

Localisée sur un domaine splendide, Cepal Auberge et Restaurant est en mesure de vous offrir un endroit idéal pour la tenue de différents événements. Des salles de rencontres qui marient cuisine classique et du jour, au total 7 salles sont disponibles pour réunions et banquets de toutes sortes ainsi que 67 chambres confortables qui n'attendent que votre passage.

Alliant les bienfaits et l'atmosphère que procure la nature à la vie moderne, Cepal est le lieu tout indiqué pour tenir vos réunions d'affaires, vos réceptions, vos soupers fins et vos séjours vacances. Venez découvrir une atmosphère où il fait bon travailler, se régaler et relaxer.

N'hésitez pas à nous demander des renseignements additionnels, il nous sera très agréable de répondre à toutes vos attentes. En espérant avoir le bonheur de vous accueillir prochainement, nous vous prions d'accepter, Madame, Monsieur, nos salutations les plus distinguées.

Le personnel de Cepal



Notre service banquet



Pour nos banquets champêtre 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. C'est le prix du plat principal qui détermine le coût total du repas.

Notre sélection d'entrées

1. Baluchon de la mer et coulis crémeux de poivrons
2. Roulade de saumon fumé à l'aneth et fromage blanc
3. Éventail de parmesan décoré de champignons de nos boisés et d'une émulsion d'épinards
4. Feuilleté d'escargots aux champignons fins et huile de truffes
5. Fine salade mesclun aux légumes marinés, vinaigrette au Xérès
6. Terrine champêtre maison escortée d'une confiture d'oignons rouges
7. Fondant de foie de volaille au porto
8. Tartare de saumon frais et fumé à la ciboulette et citron vert (sup.4.00\$)
9. Pétoncles poêlés à la crème de homard et safran (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	29\$
2- Carré de porc du Royaume rôti au fenouil et thym frais	29\$
3- Embroché de poulet mariné au miel et soja	29\$
4- Filet de tilapia aux tomates et vin blanc	29\$
5- Brochette de bœuf (Filet mignon) aromatisée au thym	32\$
6- Filet de porc du Royaume rôti au vin blanc et sauge	30\$
7- Pavé de saumon au confit de tomates et olives noires	30\$
8- Mignon de porc et sa sauce des nos vergers à l'érable flambé	30\$
9- Roti d'épaule de veau sauce forestière	32\$
10- Ballottine de poulet farcie au jambon fumé et cheddar	32\$
11- Roastbeef sauce au vin rouge	32\$
12- Filet de doré rôti et sa sauce crémeuse au citron et ciboulette	33\$
13- Filet mignon de bœuf et son émulsion de porto au poivre	35\$

Les délices de notre pâtissière

1. Gâteau Framboisier,
2. Gâteau croustillant au chocolat,
3. Gâteau mousse délice d'été
4. Crème renversé au caramel
5. Profiteroles
6. Cup cakes
7. Réception, présentation et service de votre gâteau de noce.

Frais de service et taxes en sus



Les amuse-bouches

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

Minimum de 3 douzaines par choix

1. Brochette de raisins et cheddar	10\$
2. Mini croque-monsieur	10\$
3. Pruneaux croustillant au bacon	11\$
4. Mousse de fromage blanc aux tomates séchées	12\$
5. Mousse de foies de volaille	12\$
6. Prosciutto et melon	12\$
7. Brochette de tomates cerises et bocconcini	12\$
8. Feuilleté au parmesan et tomates séchées	14\$
9. Mini quiche aux lardon et gruyère	14\$
10. Bruschetta de fromage de chèvre et poivrons grillés	15\$
11. Tartare de saumon à l'aneth et citron	16\$
12. Dumpling croustillants aux champignons	16\$
13. Tataki de boeuf au gingembre et sésame	16\$
14. Roulade de saumon fumé au nori	16\$
15. Tartare de boeuf aux herbes fraîches	18\$
16. Bouchées de boudin noir et ketchup de pommes	18\$
17. Crevettes tempura et mayonnaise épicée	18\$
18. Crostini au bleu et sirop de vinaigre balsamique	18\$
19. Ceviche de pétoncles au citron vert	20\$
20. Rouleaux de printemps au crabe	22\$
21. Foie gras de canard au torchon et pain aux raisins	24\$

Amuse-bouches vendus au plateau (12 personnes)

1. Plateau de crudités et trempette	19\$
2. Panier de nachos avec salsa, fromage et crème sure	22\$
3. Miroir de viandes froides	27\$
4. Plateau de sandwichs assortis	27\$
5. Miroir de fromages assortis, raisins, croûtons et biscottes	29\$
6. Plateau Sushi (minimum 60 morceaux)	65\$
7. Miroir de mignardises (dessert)	29\$



Nos vins Rouges...

Bordeaux (et le Sud-Ouest)

- *Mouton Cadet (1/2 bout.), Baron Philippe de Rothschild.....* 20,00 \$
- *Marquis de Chasse, Merlot / Cabernet.....* 32,00 \$
- *Château Labrande, Cahors.....* 34,00 \$
- *Château Puyfromage, Côtes de Franc.....* 42,00 \$
- *Château des Laurets, Puisseguin Saint-Émilion.....* 44,00 \$

Bourgogne (et le Beaujolais)

- *Beaujolais-Villages (1/2 bout.), Georges Duboeuf.....* 20,00 \$
- *Bourgogne Pinot noir, Antonin Rodet.....* 40,00 \$
- *Brouilly, Georges Duboeuf.....* 43,00 \$
- *Mercurey 1^{ier} cru, Les Puillets, Philippe de Hardi.....* 62,00 \$
- *Magnum (1.5 litre) Brouilly, Georges Duboeuf.....* 83,00 \$

Languedoc-Roussillon

- *Arrogant Frog, Syrah, Vin de pays d'Oc.....* 32,00 \$
- *Pinot noir De la Chevalière, Vin de pays d'Oc.....* 34,00 \$

Côtes-du-Rhône

- *Les Traverses, Côtes du Ventoux.....* 37,00 \$
- *Ortas Rasteau , Côtes-du-Rhône Villages.....* 38,00 \$
- *La Fiole du Pape, Châteauneuf-du-Pape.....* 89,00 \$

Italie

- *Primula, Nero d'Avola, Sicile.....* 25,00 \$
- *Luigi Righetti Amarone della Valpolicella Classico.....* 45,00 \$
- *Magnum (1.5 litre) Masi, Delle Venezie i.g.t.....* 62,00 \$
- *Barolo 2004, Follia Castorani.....* 72,00 \$

Argentine

- *Astica Trapiche Cuyo, Merlot / Malbec.....* 24,00 \$
- *Trapiche, Lujan de Cuyo, Malbec.....* 32,00 \$

Australie

- *Yellow Label, South Australia, Shiraz.....* 42,00 \$



Nos vins Rouges (suite)...

Californie

- *R.H. Phillips, Syrah*..... 33,00 \$
- *Fetzer, Valley Oak, Cabernet Sauvignon*..... 37,00 \$
- *Cline, Zinfandel*..... 42,00 \$

Canada

- *Inniskillin, Niagara Peninsula, Cabernet Franc*..... 36,00 \$

Espagne

- *Sangre de Toro, Torres Catalunya*..... 31,00 \$
- *Castillo de Liria*..... 24,00 \$
- *Castillo de Liria 1,5 litres*..... 45,00 \$
- *Gran Coronas Reserva, Torres Penedes, Cab. Sauvignon*..... 44,00 \$
- *Mas Elena Penedes 2004, Merlot/Cabernet-Franc*..... 54,00 \$



Nos vins blancs...

Bordeaux (et Languedoc-Roussillon)

- *Mouton Cadet (1/2 bout.), Baron Philippe de Rothschild.....* 20,00 \$
- *Arrogant Frog, Vin de pays d'Oc, Chardonnay/Viognier.....* 32,00 \$
- *Chardonnay De la Chevalière, Vin de Pays d'Oc.....* 32,00 \$
- *Marquis de Chasse, Sauvignon/Sémillon.....* 33,00 \$
- *Les Jamelles, Vin de Pays d'Oc, Sauvignon.....* 32,00 \$

Bourgogne

- *St-Véran, Georges Duboeuf.....* 42,00 \$
- *Chablis Saint-Martin, Domaine Laroche.....* 55,00 \$

Val de Loire

- *La Sablette, Muscadet-Sèvre et Maine.....* 35,00 \$

Alsace

- *Riesling, Hugel et Fils.....* 39,00 \$
- *Gewurztraminer, Arthur Metz.....* 42,00 \$

Italie

- *Primula, Cataratto, Sicilia i.g.t.....* 25,00 \$
- *ERA Insolia,* 31,00\$

Argentine

- *Astica, Trapiche Cuyo, Sauvignon.....* 24,00 \$

Californie

- *R.H. Phillips, Chardonnay.....* 32,00 \$
- *Woodbridge, Mondavi, sauvignon.....* 34,00 \$

Nouvelle-Zélande

- *Kim Crawford 2008, Marlborough, Sauvignon.....* 39,00 \$

Allemagne

- *Hanns Christoff Liebfraumilch, Qba Rheinessen.....* 30,00 \$

Notre Vin Maison

- *-Donini Rubicone, Trebbiano/Chardonnay (Blanc).....* 26.00\$



FORFAIT MARIAGE

En toute simplicité



Ce forfait comprend

La salle de réception

COCKTAIL DE BIENVENUE

Punch aux fruits avec et sans alcool

TABLE D'HÔTE 4 SERVICES

Entrée, potage, plat principal parmi les choix
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 et 8) dessert, thé, café, infusion.

Avec nos compliments aux nouveaux mariés
Une chambre supérieure le soir de l'événement
et brunch ou petit déjeuner le lendemain.

*Forfait disponible pour un groupe de 60 personnes et plus.

Une invitation à venir déguster quelques items de votre menu (vin non inclus)

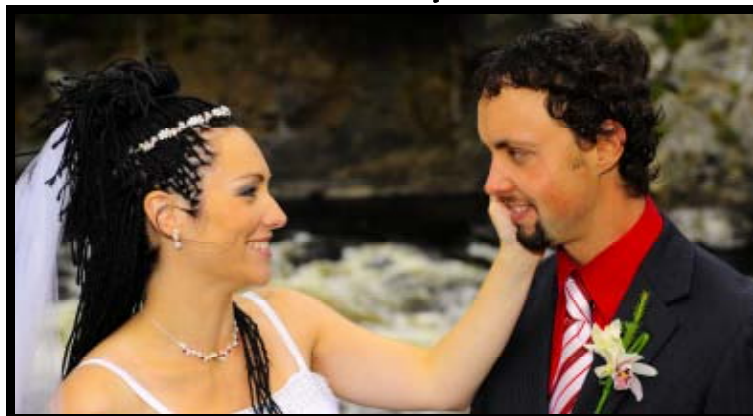
38.00\$*

Par personne, frais de service inclus. (Taxes en sus)
Enfants de 0 à 5 ans : gratuit, 6 à 12 ans 14.95\$



FORFAIT MARIAGE

Le Champêtre



Ce forfait comprend

La salle de réception

COCKTAIL et CANAPÉS

Une flûte de Kir Royal au Frambleu du Domaine le Cageot
Un service de canapés froids (3/pers)

Un repas 4 services

Entrée, potage, plat principal parmi les choix
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 et 8) dessert, thé, café, infusion.

Avec nos compliments aux nouveaux mariés

Une chambre supérieure, bouteille de mousseux et petites gâteries.
Brunch ou petit déjeuner le lendemain.

Une invitation à venir déguster quelques items de votre menu (vin non inclus)

*Forfait disponible pour un groupe de 60 personnes et plus.

47.00\$*

Par personne, frais de service inclus. (Taxes en sus)
Enfants de 0 à 5 ans : gratuit, 6 à 12 ans 14.95\$



FORFAIT MARIAGE

Le grand jeu



Ce forfait comprend
La salle de réception

COCKTAIL et CANAPÉS

Une flûte de Kir Royal au Frambleu du Domaine le Cageot
Un service de canapés froids (3/pers)

Un repas 6 services

Entrée froide, potage, entrée chaude, granité glacé, plat principal
parmi les choix (1 à 12 inclusivement) et gâteau de noce
Une demi-bouteille de vin de notre sélection par personne

Avec nos compliments aux nouveaux mariés
Une chambre supérieure, bouteille de mousseux et petites gâteries.
Brunch ou petit déjeuner le lendemain.

Une invitation à venir déguster quelques items de votre menu (vin non inclus)
*Forfait disponible pour un groupe de 60 personnes et plus.

75.00\$*

Par personne, frais de service inclus. (Taxes en sus)
Enfants de 0 à 5 ans : gratuit, 6 à 12 ans 14.95\$



Brunch Champêtre

Tout les dimanches de 9h30 à 13h30



Présentation de fruits frais de saison

La boulangerie de Marie

Pain de ménage artisanal, rôties, croissants, chocolaïnes, brioches et délicieux muffins maison

Les escortes

Yogourt, confitures maison, fromages cheddar, tomates, fromage cottage, miroir de fromages du terroir avec croûtons et variété de céréales.

Les plats froids

Salades de pâtes, de légumes, vertes et de légumineuses

Œufs farcie nature et aux crevettes

Saumon cuit entier et sauce d'accompagnement

Notre fameux saumon fumé au fromage à la crème

Miroir de charcuteries viandes froides, creton, terrines et pâtés

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

Ailes de poulet

Les becs sucrés

Choux à la crème, éclair au chocolat, cup cake, mignardises, sucre à la crème et fudge

Les breuvages

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

16.95\$ par personne tarif spécial pour les enfants

Salle privée gratuite pour groupe de 35 personnes et plus

Description sujette à changement sans préavis



Tarifs chambres pour vos invités 2011



Tarifs Chambres (du 13 mai au 15 octobre 2011)

- **Chambre supérieure Vendredis et Samedis (Pavillon principale)**
Occupation simple ou double : 105.00\$
- **Chambre régulière Vendredis et samedis (Pavillon secondaire)**
Occupation simple ou double : 89.00\$
Personne additionnelle : 10.00\$
- **Grands chalet vendredi et samedi obligatoire (Du 10 juin au 10 octobre)**
Pouvant loger jusqu'à 12 personnes : 575.00\$
Incluant literie pour 6 personnes; 8\$ literie additionnelle pour le séjour

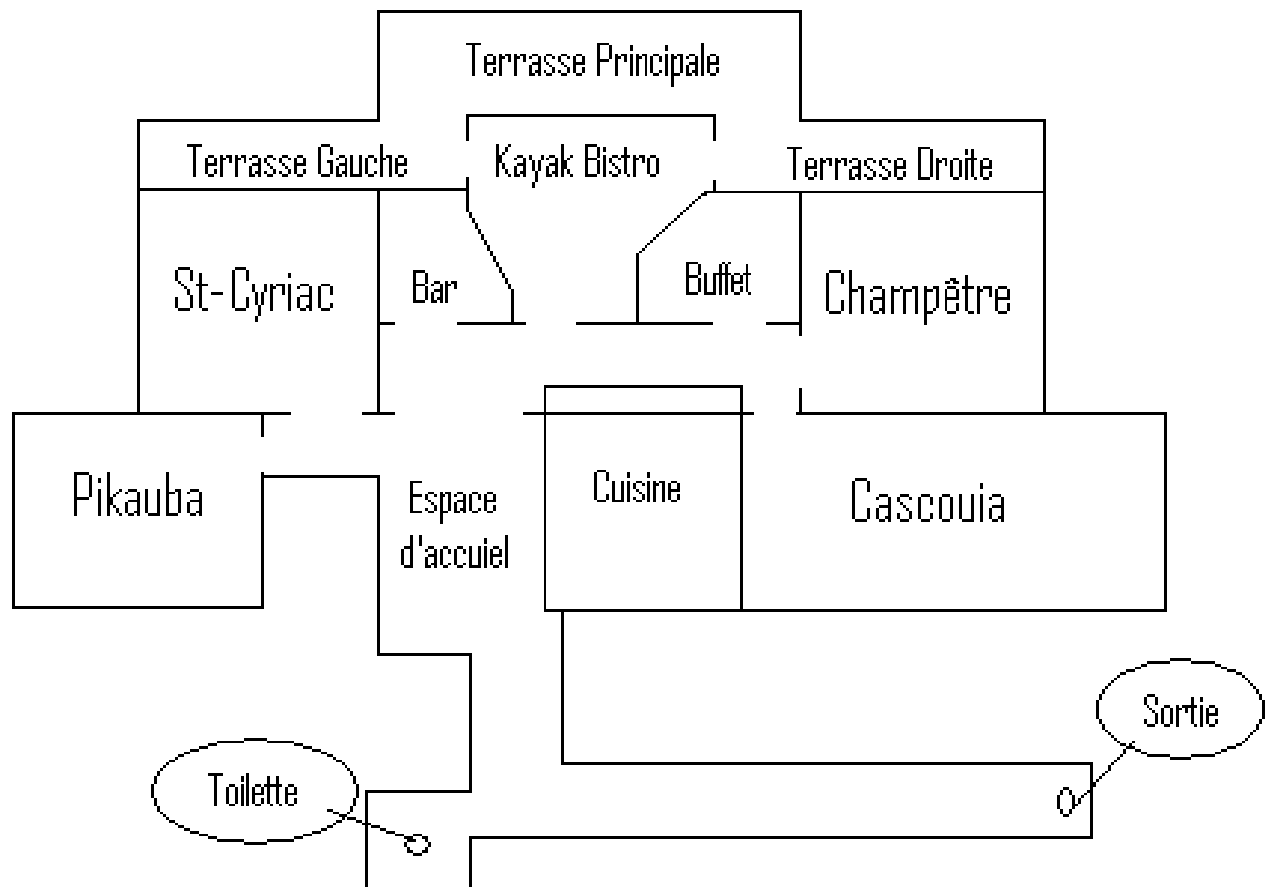
Tarifs Chambres (Jusqu'au 12 mai et du 16 octobre au 30 novembre 2011)

- **Chambre supérieure (Pavillon principale)**
Occupation simple ou double : 95.00\$
- **Chambre régulière (Pavillon secondaire)**
Occupation simple ou double : 69.00\$
Personne additionnelle : 10.00\$
- **Grands chalet vendredi et samedi obligatoire**
Pouvant loger jusqu'à 12 personnes : 475.00\$
Incluant literie pour 6 personnes; 8\$ literie additionnelle pour le séjour

(Taxes en sus)



Grandeurs et plan des salles



Salles	Grandeur	Banquet	Écoles	V	Théâtre
Salle Cascouia*	30X60	124	80	60	150
Salle Champêtre*	34X34	64	50	30	60
Salle Pikauba	30X38	72	50	34	80
Belle Rivière	20X23			16	
Rivière aux Sables	19X25			14	
Rivière Chicoutimi	19X25			14	
St-Cyriac	34X34	50			



Recommandations

Célébrant

- Line Giguère 418 878-6800
- Célébrant 418 658-8765
- Rév. Michel Beaumier 450 623-5873
- Rév. Dr. Louis Lafrance 418 658-8765
- FSEV 418 690-3901

Fleuristes et décorations

- Décor mariage Andrée Duval 418 602-0900
- Francine Belley 418 542-1744
- Diane Aubin Fleuriste 418 542-8900
- Chicoutimi-Nord Fleuriste 418 543-6980
- Tout en Party 418 696-4116

Photographes

- Alain Carrier 418 698-0113
- Katie Duchesne 418 549-3521
- **Marie Michèle Normand 418 698-4182**

Disco mobile

- **Célébrason Énergie 94 418 592-7666**
- Disco Gilles 418 547-1760
- Disco Le Normand 418 542-0125
- Disco Mobile DC 418 542-0070
- K.Me.Léon 418 817-1031
- Production Mégabeat 418 548-4444

Musicien

- **Troika musique Tzigane 418 543-8867**
- Michel Ferland (Pianiste) 418 695-6521
- Gentaine (Pianiste & Accordéoniste) 418 542-1225
- Duo des aires (Guitare & Contrebasse) 418 540-2591
- Chantal Gagnon (Pianiste & Accordéoniste) 418 544-1453
- Maurice Gagnon pianiste 418 544-8008

Thématiques



- Magicien Patrice Bouchard 418 549-2284
- Magic Luc 418 662-8172
- Feu d'artifice GD 418 545-7752
- Cell. 418 815-4365

Limousine

- **Location de voiture Carl Tremblay 418 542-1928**
- Limousine Saguenay 418 548-7527
- Limousine R.B. 418 545-3198

Chapiteau

- Tout en party 418 696-4116
- Location Loisir 418 550-8616

Gâteau de noce

- Pâtisserie Ladouche 418 602-1271
- Boulangerie chez Marie 418 540-3203
- Boulangerie Chicoutimi Nord 418 543 9153

Politique Banquets et réceptions

La salle sera mise à votre disposition à compter de 15h00 le jour de l'évènement. Votre lieu de cérémonie et de cocktail sera déterminé par Cepal.

Cepal vous confirmera la semaine précédant l'évènement l'heure à laquelle vos collaborateurs Disco/Déco et autres pourront venir s'installer. La direction en cas de nécessité majeure se réserve le droit en tout temps de substituer les salles de réceptions décrites.

Boissons/Nourriture



En conformité avec la réglementation de la RACJ, en aucun cas nous ne considérerons des boissons alcoolisées et de la nourriture à l'intérieur et sur le site non vendues par Cepal. De plus, nous nous réservons le droit d'arrêter de servir des consommations alcoolisées aux clients que nous considérons en état d'ébriété.

Dépôt et paiement

Un premier dépôt de 500.00\$ (non remboursable) est requis au moment de réserver la salle. La balance doit être payée la journée même de l'évènement.

Minimum garanti

Le client s'engage à confirmer à Cepal, le nombre d'invités attendus, une semaine avant l'évènement. Ce nombre ne peut être inférieur au minimum garanti.

Musique et soirée

Prendre note que la soirée devra prendre fin à 2h00. Cepal se réserve le droit de faire diminuer le volume de la musique après 1h00.

Prix

Tous les prix inclus dans ce document sont sujet à changement sans préavis. Aux prix mentionnés s'ajustent les taxes en vigueur ainsi que les frais de service de 15%.

Socan

Pour toute musique prévue dans un lieu public, par des musiciens, disco mobile, des frais sont exigés (entre 20.00\$ et 60.00\$). Ce contrat est géré par l'article 50, paragraphe 8 de la loi sur les droits d'auteurs (Socan).

Loi sur le tabac

Cepal est fier de vous offrir un établissement entièrement non fumeur (chambres incluses), nous avons une politique sévère à ce sujet, si le règlement n'est pas respecté, des frais de nettoyage additionnel vous seront appliqués.

Cepal L'Auberge nature

BLOC NOTES



