



MANOIR CHARLEVOIX

Hôtel et Restaurant

Les réceptions au **Manoir Charlevoix**, une tradition régionale!

Des décennies de réceptions de mariage, voilà l'héritage que le Manoir Charlevoix a laissé au fil des ans. Laissez-nous le soin de rendre votre événement unique et à la hauteur de vos rêves!

Tout au long de votre planification, notre équipe se fera un plaisir de vous accompagner dans l'organisation de votre moment mémorable.

Disposant d'un restaurant gastronomique, d'une terrasse extérieure dominant le majestueux fleuve Saint-Laurent, le **Manoir Charlevoix** est votre collaborateur par excellence pour votre réception. Vos invités apprécieront également les 3 spas, la piscine chauffée extérieure (en saison juillet et août), la proximité du Casino de Charlevoix (4 minutes) ainsi que l'une de nos 35 chambres au décor unique.

DOCUMENT D'INFORMATION

Une page d'histoire pour débiter en beauté

Raconter l'histoire du Manoir Charlevoix, c'est aussi faire l'histoire de l'hospitalité dans Charlevoix. Cette longue épopée connaît pourtant de modestes débuts quand, en 1868, Jean-Olivier Chamard loue le « Riverside House » à Pointe au pic en vue d'attirer des gens de Montréal et quelques amis des États-Unis pour leur offrir paix et repos, loin des vicissitudes de la ville déjà grandissante.

À partir de 1872, ce manoir en bordure du fleuve prit le nom de « Chamard's Lorne House » en l'honneur du marquis de Lorne qui devint plus tard gouverneur-général du Canada. Durant cette même saison, le manoir reçut jusqu'à 258 invités, l'année suivante en amena 370 alors que déjà en 1874, on atteint une sorte de record avec 577 visiteurs. Après un succès aussi retentissant, monsieur Chamard va faire construire, pour la nouvelle saison 1878, un hôtel plus spacieux près du site actuel du Manoir Richelieu qui, dès lors, offrait une vue imprenable sur le fleuve.

Pendant vingt ans, madame Chamard et deux de ses enfants, Jessie et William vont, par la qualité de leurs services, porter au plus haut la renommée du traditionnel « bon accueil » des gens de Charlevoix. En ce temps-là, on disait du Chamard que « ce n'était pas un manoir mais un état d'esprit », celui-là même qui va attirer les Taft de Cincinnati dont William Howard deviendra le 27^e président américain, et à sa suite toute une clientèle venue d'Ohio ou d'aussi loin que de la Virginie.

En 1901, Jessie et William Chamard, fille et fils de Jean-Olivier, hôtelier par excellence de Pointe au pic, figure marquante de la fin du 19^e siècle, décident de construire « Le Nouveau Chamard » sur un promontoire non loin de La Malbaie, avec vue en plongée sur le terrain de golf.

Par la suite, « Le Nouveau Chamard » change de nom pour se faire appeler « Le Manoir Charlevoix », son identification actuelle.



Nos installations

Restaurant/Bar Le Graal



Le restaurant/bar « Le Graal » est l'endroit par excellence pour une réception champêtre. D'une capacité maximum de 60 convives en formule banquet et avec sa superbe terrasse extérieure, c'est également un lieu de choix pour votre cocktail ainsi que pour votre cérémonie si dame nature n'est pas au rendez-vous.

Le Salon



Notre salon à aire ouverte est également un excellent endroit pour le cocktail. Adjacent au restaurant, on peut facilement y aménager 30 couverts supplémentaires (nous les retirons pour la danse au besoin), ou en faire un endroit de choix pour l'animation musicale et la danse.

La terrasse



Surplombant le fleuve Saint-Laurent, notre magnifique terrasse sera évidemment le lieu tant convoité pour les cérémonies de toutes sortes et un cocktail au grand air.

Spa, piscine extérieure, loisirs



Besoin de vous rafraîchir ou de passer un bon moment entre amis à l'extérieur? Les 3 spas, le sauna et la piscine chauffée sont à votre disposition. Nous sommes également situés à quelques pas du terrain de golf Murray Bay. Que du bon temps!

Le stationnement gratuit

Un grand stationnement vous permet de stationner votre véhicule et celui de vos invités en toute sécurité.



L'hébergement



L'hôtel met à votre disposition pour vous et vos invités 35 chambres uniques de catégories diverses, décorées différemment, avec un cachet rustique et champêtre. Équipé de salle de bain privée, téléviseur avec câblodistribution, aire climatisée, machine à café keurig et wifi gratuit, vous séjournerez confortablement. Vous pouvez consulter les photos des chambres sur notre site web au www.manoircharlevoix.com. dans l'onglet chambres, en cliquant sur détail, en vert, dans chaque catégorie. De plus, Il nous fait plaisir de vous offrir en cadeau gracieusement à votre choix, une de nos 4 suites nuptiales (101, 231, 235 ou 116) pour votre nuit de noces.

Vous devez louer l'hôtel au complet pour vous assurer de bien festoyer en toute tranquillité, car nous ne pouvons pas mélanger les invités du mariage et les clients réguliers de l'hôtel. Nous vous informerons sur les tarifs en vigueur.

Le petit déjeuner continental est gratuit et à volonté pour tous les résidents. (toast, confitures, beurre d'arachide, fromage Philadelphia, pain 4/4, céréales, salade de fruits, café, jus d'orange)

Votre menu banquet pour votre réception

Trois forfaits souper banquet disponible à votre choix en 3 services ou en 4 services.

Nos forfaits 3 services incluent le potage du moment, le dessert du jour au choix du chef ainsi que le thé/café. À noter que si vous avez déjà un gâteau le prix ne change pas. Il nous fera plaisir de le couper et de le servir pour vous à la fin du repas. En 4 services, une entrée de votre choix est ajoutée. (extra 16\$ par personne.)

Les taxes applicables 15% et un frais de service de 15% (pourboire) seront ajoutés sur toutes factures au restaurant.

(1 choix de plat pour tous parmi les suggestions, si 2 choix offerts, précommande obligatoire. Nous faire parvenir le nom des clients avec le choix de leur plat. 2 choix maximum. Exemple: bavette de bœuf et filet d'aiglefin. Nous recommandons 1 choix seulement pour les menus de type banquet pour contrôler pleinement le rythme et la fluidité du service.)

.....

FORFAIT 1

La potence du Graal 49\$ par personne (La potence est pour deux personnes)

Flambée devant vous au brandy, "La potence" est notre grande vedette.

Servie avec son assiette d'accompagnement (salade du chef, légumes, pomme de terre au four et ses 3 sauces divines), elle offre une expérience gustative et un spectacle "enflammé" à tout coup.

FORFAIT 2

La fondue chinoise du Manoir 42\$ par personne

Vous aimez prendre le temps et manger lentement en discutant avec vos amis,

La fondue chinoise au bœuf et au poulet est le choix idéal. Elle est servie avec son assiette d'accompagnement. (salade du chef, légumes, pomme de terre au four et ses 3 sauces divines)

FORFAIT 3

Nos plats à la carte 40\$ par personne (pré-commande obligatoire, 2 choix max.)

Servi avec salade du chef, légumes et pomme de terre au four pour les viandes et riz pour les poissons et fruits de mer.

Bavette de boeuf du Manoir (servie medium et très tendre)

Assiette de crevettes papillon (4) sur riz pilaf

Filet d'aiglefin aux amandes

Demi-côte levée de porc BBQ

Jarret de porc au four, sauce trois poivres

Les entrées (si en 4 services seulement) Extra 16\$

1 choix pour tous parmi les suggestions

Fondue Charlevoisienne, Hercule, Mignerons.. (style fondue parmesan)

Magret de canard fumé, oignon confit

Tartare de saumon, mayonnaise à l'aneth

Menu enfant 17,50\$

(1 choix pour tous parmi les suggestions)

Plat principal (portion réduite)

Lanière de poulet et frites, sauce BBQ

Spaghetti Bolonais

.....
-----Extra-----

Bouteille de vin Degras rouge ou blanc 30\$ (+-6 verres par bouteille)

Bouteille de mousseux Hungaria 37\$ (+-6 verres par bouteille)

Frais de service: 8\$ par personne

Le frais de service comprennent la mise en place des salles, de la terrasse pour la cérémonie au besoin, des tables et des chaises, le montage des nappes, serviettes de table, Le placement de la coutellerie et de la verrerie, la supervision en salle et l'aide à l'organisation de votre mariage sont effectués par notre directeur/maître-d'hôtel expérimenté. Si toutefois vous désirez effectuer certaines étapes ou le tout vous même, ce montant peut être réduit ou ne pas s'appliquer. Le montage des salles débute à 10h30 après le déjeuner. Vous n'avez qu'à vous occuper de la décoration des salles.

(Le nombre de convives est une estimation et peut être modifié jusqu'à 48 heures avant l'événement.)

Bon de commande

	Prix/pers.	Nombre	Total\$
Banquet			
Menu en table d'hôte 3 service	49\$ ou 42\$ ou 40\$	_____	_____
Menu en table d'hôte 4 services	65\$ ou 58\$ ou 56\$	_____	_____
Menu enfant	17,50\$	_____	_____
Bouteille de mousseux (Hungaria) (5-6 verres par bouteille)	37\$	_____	_____
Bouteille de vin maison (DeGras) (5-6 verres par bouteille)	30\$	_____	_____
Canapés assortis(60)	180\$	_____	_____
(Mousse de pâté de foie, crevettes, saumon fumé, jambon et salami)			
Sous Total banquet :			_____
Service : (15% du sous total banquet)			_____
Frais de service (par personne)	8\$	_____	_____
Total avant taxes banquet (sous total + Service + frais de service)			_____
Taxes banquet (15% du total avant taxes banquet)			_____
Total banquet (Total avant taxes banquet + taxes banquet)			_____

Location de l'hôtel en occupation double

Location des chambres d'hôtel (selon le montant fourni par l'administration)	_____
Taxes tps, tvq, taxes hébergement 3.5% : (total taxes 18.5%)	_____
Total location hôtel :	_____
<u>Grand total (total banquet + total location hôtel)</u>	_____
Dépôt 25% du Grand total (non remboursable en cas d'annulation de votre part)	_____
Balance (grand total - le dépôt) :	_____

N.B. : Il est à noter que, sans dépôt, nous ne pouvons réserver votre date et bloquer l'hôtel pour vous. Merci de nous revenir le plus tôt possible. Ce bon de commande n'est pas une facture finale. Le montant peut varier lors du calcul des taxes exactes en facturation final.

Politique Banquet, entente et réservation de la date de l'événement.

- Vous devez remettre un dépôt qui sera déduit de votre facture finale pour bloquer la date de votre réception; ce dépôt n'est pas remboursable en cas d'annulation de votre part.
- La facture finale est payable le lendemain matin de la réception.
- Quand vous recevrez les réponses de vos faire part, il nous fera plaisir de travailler avec vous à l'élaboration de votre plan de salle si vous le désirez.
- Nous possédons des tables carrées et rectangulaires.
- La décoration de votre salle et de vos tables est à votre discrétion.
- Il est possible de choisir vous-même votre vin parmi notre sélection. Nous ajusterons le tarif.
- Le service de Bar est disponible en tout temps jusqu'à 3h00 am. À 3h00, le bar et la terrasse doivent être fermés. (dernier service 2h30am)
- Vous pouvez festoyer toute la nuit mais le bar fermera à 3h00.
- Après 3h00, la consommation d'alcool est interdite dans tous les lieux publics sur le site de l'hôtel mais elle est permise dans les chambres et sur les balcons privés.
- Le choix musical et de l'animation est très personnel. Pour cette raison, nous préférons vous laisser le soin de choisir vous-même.
- Nous possédons un permis de service de boissons alcoolisées de la Régie des alcools du Québec. Toutes consommations alcoolisées de votre propre alcool dans les endroits publics l'intérieur et l'extérieur du Manoir Charlevoix est strictement interdite sous peine d'amende de 500\$ Vous pouvez cependant consommer en tout temps vos propres boissons alcoolisées dans votre chambre et sur les balcons privés.
- Nous devons recevoir votre choix de plat principal et d'entrée (si en 4 services) au plus tard dans les 20 jours précédant la date de votre réception.
- Tout couvert manquant sera facturé si vous ne nous avisez pas 48 heures avant la date du mariage.

Pour toutes demandes ou questions, n'hésitez pas à communiquer avec nous.

Au plaisir de participer avec vous à la réussite de votre événement!

Entente de réservation de date

J'ai bien lu le document et les conditions, je les accepte et je remets le dépôt de _____ \$

Je réserve donc la date de ma réception au Manoir Charlevoix qui sera le _____

Client : _____

Responsable Manoir Charlevoix : _____

Signée le : _____

Contact mariage : Yvon Bouchard (directeur, maitre d'hôtel) manoircharlevoix@gmail.com.

*Manoir Charlevoix, 1030 Chemin du Golf, La Malbaie, Québec, G5A-1H1, www.manoircharlevoix.com,
manoircharlevoix@gmail.com, 1-855-363-4413*