

# DUFORT

TRAITEUR & SALLE DE RÉCEPTION

- Depuis 1986 -



Nos formules  
«Clé en main»



*Nos « Clé en main »*

## *Le Traditionnel*

Fontaine de punch avec et sans alcool à l'arrivée de vos invités pour 1 heure  
Repas chaud 4 services (plats au menu marqués d'une clé)  
Café et thé noir à la fin du repas  
Deux litres de vin par table de 10 personnes  
Salle pour 8 heures d'occupation ou jusqu'à 1h am  
Service de bar individuel  
Planification de votre soirée et maître d'hôtel  
Utilisation de nos lumières LED de la couleur de votre choix

## *Le Deluxe*

Fontaine de punch avec et sans alcool à l'arrivée de vos invités pour 1 heure  
Canapés de notre sélection Classique (3 par personne)  
Repas chaud 4 services (plats au menu marqués d'une clé)  
Café et thé noir à la fin du repas  
Trois litres de vin par table de 10 personnes  
Salle pour 8 heures d'occupation ou jusqu'à 1h am  
Service de bar individuel  
Décoration de la salle avec couvre-chaises & boucles, selon la disponibilité  
Planification de votre soirée et maître d'hôtel

## *Le Tout inclus*

Fontaine de punch avec et sans alcool à l'arrivée de vos invités pour 1 heure  
Canapés de nos sélections Classique et Raffinée (3 par personne)  
Repas chaud 4 services  
Deux choix de repas chaud inclus (choix de plats principaux jusqu'à 28\$)  
Café et thé noir à la fin du repas  
Vin à volonté du début du repas jusqu'au dessert  
Boissons gazeuses et jus à volonté toute la soirée  
Salle incluse pour 8h d'occupation ou jusqu'à 1h am  
Décoration de la salle avec couvre-chaises et boucles, selon la disponibilité  
Service du bar individuel  
Buffet froid *La Pause-Café* en fin de soirée (calculé pour la moitié de vos convives)  
Planification de votre soirée et maître d'hôtel



*Nos « Clé en main »*

## *Tarifification \**

Salle L'Ermitage	30 à 40 personnes	41 à 50 personnes	51 personnes et +
Le Traditionnel	75	70	68
Le Deluxe	95	90	88
Le Tout inclus	120	115	113

Salle Le Vieux St-Paul	60 à 80 pers. Partie avant	60 à 80 pers. Partie arrière	81 à 100 pers. Salle entière	101 à 125 pers. Salle entière	126 à 150 pers. Salle entière	151 pers. et + Salle entière
Le Traditionnel	68	75	70	68	66	64
Le Deluxe	88	95	90	88	86	84
Le Tout inclus	113	120	115	113	111	109

## *Les modalités*

\*Taxes et service en sus

Les nappes de matériel et la vaisselle en porcelaine sont incluses à l'intérieur de nos salles;

Les enfants de 10 ans et moins paient moitié prix. Il est obligatoire de prendre des repas pour les enfants, et ce, même en bas âges;

Un choix de repas est permis pour l'ensemble des convives. Pour un deuxième choix de repas, 2\$ par personne sera ajouté (sauf pour le forfait #3);

Un mois avant l'événement, vous devez confirmer le nombre total de convives. Par la suite, vous aurez la possibilité d'ajouter des personnes de dernière minute, mais aucun crédit n'est alloué si vous retirez des convives;

Le montant total de la facture devra être réglé 1 mois avant l'événement par Visa, Mastercard, Interac, chèque ou argent comptant;

Un montant maximal de 2000\$ payé par carte de crédit est accepté par contrat, incluant le dépôt;

Lorsque vous optez pour un forfait, un seul changement en moins est accepté, mais vous pouvez ajouter plusieurs options en supplément;

Si vous optez pour un menu à la carte, il faudra faire l'addition des items choisis, du frais de location de salle, des frais de service, ainsi que des taxes;

Les prix sont sujets à changement sans préavis. Prévoir 3% d'augmentation pour les années subséquentes;

Un frais pour le permis de la Socan est ajouté à votre facture pour toute musique jouée en public (droits d'auteur).

## *Oh oui des rabais!*

Un rabais de 10% est alloué les samedis, du 1er février au 30 avril et du 15 octobre au 15 novembre;

Rabais applicable sur les forfaits complets seulement;

**Rabais non applicable les jours de fête et fériés.**



## *Le service de Bar*

### *L'heure du Cocktail*

**La Fontaine de punch** | 6  
 Rhum blanc & punch  
 Vodka-canneberge  
 Sangria rouge ou blanche

**Le Toast d'honneur - Flûte de mousseux**  
 Charles Meunier | 5  
 Martini d'Asti | 6  
 Villa Conchi | 7

### *À volonté pour l'événement*

Boissons gazeuses, jus et lait	6
Café et thé noir	3
Bar à eau (Framboise, Acidulée à la lime et Menthe)	4

### *Facture ouverte*

#### **Les Formules**

2\$ de rabais par consommation  
 50% de rabais sur chaque consommation  
 Bar semi-ouvert (avec le retrait de certaines boissons et/ou shooters)  
 Bar ouvert

**Possibilité d'établir un montant (\$) prédéfini pour toutes les formules**

### *Au Repas*

2 litres de vin par table de 10 personnes	5,50
3 litres de vin par table de 10 personnes	8,50
Vin, jus, lait et boissons gazeuses à volonté	16

Prix basé sur les litres de vin Donini Trebbiano - Chardonnay (italien blanc)  
 et Donini Merlot (italien rouge) en format 1 litre. Possibilité de vin à la carte avec supplément.





## *Le service de bar*

### *Formules « Bar ouvert »*

Bloc de 4 heures après le repas, avec possibilité par heure supplémentaire

#### *No. 1*

**Bières régulières, vin au verre et boissons gazeuses**

Bières | Molson Dry, Molson Ex, Coors Light, Labatt bleue, Budweizer  
 Vin | Donini Trebbiano - Chardonnay (italien blanc) et Donini Merlot (italien rouge) | 18

#### *No. 2*

**Bières régulières, vin au verre, spiritueux de base, digestifs réguliers, mixtes**

Bières | Molson Dry, Molson Ex, Coors Light, Labatt bleue, Budweizer  
 Bières de la Brasserie Dieu du Ciel (Blanche du Paradis et Voyageur des Brumes) | 25  
 Vin | Donini Trebbiano - Chardonnay (italien blanc) et Donini Merlot (italien rouge)  
 Spiritueux et digestif | Vodka Smirnoff, Rhum blanc Carioca, Tequila Bang Bang, Beefeater dry gin,  
 Cognac Global VS, Scotch St-léger, Crème de menthe verte et blanche

#### *No. 3*

**Bières, vin au verre, spiritueux, digestifs, cafés spéciaux**

Bières | Molson Dry, Molson Ex, Coors Light, Labatt bleu, Budweizer,  
 Heineken, Corona, Smirnoff Ice | 40  
 Bières de la Brasserie Dieu du Ciel  
 Vin | Donini Trebbiano - Chardonnay (italien blanc) et Donini Merlot (italien rouge)  
 Spiritueux et digestif | L'ensemble de notre bar à l'exception du Rémi Martin VSOP et du Grand Marnier

### *Formules Sans tracas*

Fontaine de punch au cocktail  
 Vin à volonté au repas  
 Formule Bar ouvert o.2  
 Boissons gazeuses et jus pour tout l'événement | 50



## Les Canapés

\*Servis chauds.

Tous nos canapés sont conçus sur place à partir de produits bruts frais.

### Les Classiques

Brushetta traditionnelle	1,17	.	.
Brochette de tomate-bocconcini au pesto	1,75	.	.
Rillette de saumon sur sa biscotte	1,75	.	.
Croustillant à la mousse de foie de volaille au porto Offley Réserve	1,75	.	.
Raisin surprise	1,75	.	.
Brochette de crevettes cajun et concombre	1,75	.	.
Profiterole de saumon fumé, citron, pavot et aneth	1,75	.	.
Courgette farcie d'humus à l'ail, poivron rouge	1,75	.	.
Champignons, bacon, vieux cheddar *	1,75	.	.

### Les Raffinés

Brochette de poulet et mangue, trempette au paprika	2	0,25	.
Cornet de saumon en crème au sésame noir	2	0,25	.
Salade de fenouil à l'orange, julienne de canard fumé	2	0,25	.
Rillette de canard à l'orange sur pain rustique	2	0,25	.
Omelette au chorizo et crème sûre basilic	2	0,25	.
Sablé d'Oka, espuma de pois vert, effiloché de porc à l'érable d'Onil	2	0,25	.
Poulet Panko, sauce aigre douce *	2	0,25	.
Arancini forestier fondant, aioli piquant *	2	0,25	.
Mini gratin de fruits de mer *	2	0,25	.
Micro vol-au-vent aux champignons sauvages *	2	0,25	.

### Les Haut-de-gamme

Tartare de saumon, lime et herbes fraîches	2,25	0,50	0,25
Gravlax de saumon, crème au citron sur blinis	2,25	0,50	0,25
Tartare de bœuf, olive et noisette	2,25	0,50	0,25
Tartelette de canard confit, tartinade de canneberges	2,25	0,50	0,25
Tomate confite, mousse de cresson et lanière de bœuf	2,25	0,50	0,25
Foie gras au sel, compotée saisonnière et son pain aux raisins	2,50	0,75	0,50
Croustillant de guacamole, salpicon de crevettes au curcuma	2,25	0,50	0,25
Tatin d'endives, et poires, lanière de prosciutto*	2,50	0,75	0,50

Nos canapés sont servis au plateau à travers vos invités ou sur plateaux déposés sur les tables, à votre discrétion.  
Nos canapés *Haut-de-gamme* sont servis sur nos magnifiques présentoirs miroir et vintage!



## Notre Menu

### *Les Mises en bouche sur table*

* Humus acidulé à l'aöli, tzaziqui avec pain indien	4
* Crudités et trempette	4
* Brushetta décadente et sa mie croustillante aux fines herbes	4
* Antipasto	6

\*Servi sur plateau au centre de la table.  
Prix par personne.  
Le plat doit être pris pour l'ensemble  
des invités.

### *Les Entrées*

Salade <i>Au gré des saisons</i>	7	
Arancini forestier	10	
Foie gras au sel, confiture d'oignons et de canneberges, spéculos	18	
Saumon gravlax, crème sure aux herbes	12	
Tataki de bœuf, wakame, légumes croquants	12	
Saumon mi-cuit aux épices et à l'érable	12	
Rillettes de canard aux saveurs de la saison	13	
Mousse de légumes en trois temps	10	
Fromage régional chaud parfumé au thym et ail	10	

### *Les Soupes*

Potage selon l'inspiration du chef	7	
Potage de pomme de terre douce au gingembre	8	
Crème à la courge butternut	8	
Soupe thaïlandaise	9	
Chin Chin de Paris, émulsion à l'huile de truffe	10	
Bisque de homard	10	



### *Les Entremets et trous Normand*

Sorbet à la fraise et au rhum épicé	5
Granité à l'orange et mandarine <i>Napoléon</i>	6
Calvados maison «Boulard» et sorbet aux pommes	7




# Notre Menu

## Les Volailles

Filet rôti, sauce au vin blanc et estragon	22	
Suprême rôti, marsala de champignons sauvages	22	
Poulet Parmigiana sauce tomate, orzo aux fines herbes	24	
Cuisse de canard confite, jus court au thym, aioli	25	
Parmentier d'effiloché de canard braisé aux deux courges, sauce au foie gras	27	
Haut de cuisse de dindonneau confit, canneberges et pommes au <i>Calvados</i>	26	

## Le Boeuf

Boeuf braisé, courges poivrées et abricot	22	
Tournedos, poivre vert de Madagascar et cognac	24	
Filet mignon 6 onces, sauce au foie gras	35	
Macreuse de boeuf, bière <i>Voyageur des Brumes</i> de la Brasserie <i>Dieu du Ciel</i> , cipollini	30	
Terre & Mer revisité	40	

La cuisson sera à point pour tous les invités.  
Des coupes de bœuf spécialisées vous seront offertes sur demande.

## L'Agneau


Jarret braisé, jus court au thym et piment d'Espelette	30
Carré en croûte, anis et ail, coriande fraîche	38







## Notre Menu



### Le Veau

Sauté, olives noires, tomates séchées	22	
Croustillant de veau, portobello, mignon, sauce au poivre	35	
Médailon aux citrons confits	29	

### Le Cochon

Sauté, tomates, champignons, façon Marengo	22	
Filet rôti, jus court, ail confit	22	
Osso bucco à l'italienne	23	
Pommettes de porc fondantes braisées au vin rouge	25	
Jarret, cuisson à basse température, bière brune et genièvre	25	
Effiloché de porc façon BBQ	23	
Côte Nagano	25	

### Les Poissons

Pavé de saumon rôti, crème citronnée au basilic	22	
Aiglefin aux poireaux et tomates séchées sauce au vin blanc	22	
Filet de morue d'Islande en croûte de sésames	24	
Curry des mers à la florentine, riz safrané	25	









## Notre Menu

### Les Fromages

Trio de fromages, pain aux noix, raisins	9
Trio de fromages de la région de Lanaudière	12
Plateau de fromage traditionnel pour table de 10 personnes	50

### Les Desserts

Verrine choco-poire	8	
Duo de profiteroles aux fraises et citron, croustillant de caramel	8	
Décadent au chocolat	8	
Crème brûlée à la vanille ou au chocolat	8	
Fontaine de chocolat ou érable	10	minimum de 75 personnes
Table à desserts - Mousse au chocolat belge, tiramisu, sablé, crème brûlée, fontaine de chocolat, fruits frais	16	
Bar à tartes avec crème glacée - Sucre, pommes, citron, framboises, fraises, pacanes	12	minimum de 50 personnes
Coulis et fruits frais servis avec votre gâteau	7	
Café et thé noir	3	
Création de gâteau de mariage sur demande		prix variable

Tous nos desserts sont conçus sur place à partir de produits bruts et frais.

### Les Tables de minuit

Table à bonbon - 5 choix de bonbon	6	
La Pause Café - buffet froid - Sandwichs sans croûte, pain farci au poulet, pizza froide, crudités	8	
Table à desserts - Mousse au chocolat belge, tiramisu, sablé, crème brûlée, fontaine de chocolat, fruits frais	16	
Table à Nachos - Salsa maison, croustilles, olives noires, piments, crème sûre	6	
Table de dégustation de fromages et portos	18	
Bar à popcorn	4	
Bar à tarte avec crème glacée - Sucre, pommes, citron, framboises, fraises, pacane	12	minimum de 50 personnes
Le bar à poutine - Trois sauces, trois fromages et frites belges	12	minimum de 50 personnes

Vous pouvez retirer 20% de votre nombre total de convives lors du calcul de la table de minuit.  
Les tables de minuit doivent être conçues par notre établissement.



## La Décoration

### Modalités si vous faites vos décorations

La salle sera à votre disposition 2 heures avant l'arrivée de vos invités ou selon disponibilité.

Il est formellement interdit de coller ou d'installer toute décoration qui pourrait détériorer l'état de la salle. On ne peut rien coller sur les murs.

Les confettis, les bulles de savon, la gelée en aérosol, la poudre brillante, les pétales de roses et tout item du genre sont interdits à l'intérieur et à l'extérieur des salles.

Les centres de table doivent être sécuritaires. **Aucune flamme vive n'est acceptée.** Pour éviter un feu, vous devez utiliser des bougies LED.

Tout votre matériel doit être ramassé le soir même de l'événement.

### Location du matériel audiovisuel

Tableau à feuilles	20
Chevalet	20
Micro avec fil	60
Micro sans fil	75
Système écran et projecteur fixe au plafond	100
Système deux écrans et deux projecteurs fixes (Salle vieux St-Paul seulement)	150
Utilisation de notre système de son toute la soirée	200
Forfait incluant: micro sans fil (1), écran (1), rétroprojecteur (1), système de son complet avec haut-parleur	300

Le matériel commandé sera chargé même si il n'a pas été utilisé.



## La Décoration

### Le forfait «Décoration incluse»

- Corbeille nuptiale
- Chevalet
- Centre de table - différents choix offerts
- Menu personnalisé pour tous les invités sur les tables
- Jeux de lumière «LED» au plafond avec choix de couleur
- Chemin de table et serviettes de table de couleur - selon les disponibilités
- Recouvrements de chaises et boucles de couleur - selon les disponibilités

Inclus dans les forfaits  
*Deluxe et Tout inclus*



Aucun crédit au forfait n'est offert dans les forfaits si vous décidez de retirer des items ou de faire vos centres de tables vous-mêmes. Ce forfait est disponible à la carte pour 10\$ par personne.

### Location à la pièce

Serviette de table de couleur - plusieurs couleurs disponibles	1
Boucle de chaise - plusieurs couleurs disponibles	2
Chemin de table	5
*Recouvrement de chaise - noir ou blanc	6
Corbeille nuptiale	15
Nappe blanche 120" au sol	15
Nappe «vintage» 120" au sol	18
Chevalet	20
Centre de table	30
Tapis rouge 25'	50
Tapis rouge 50'	100
Décoration de la terrasse lors de célébration	150
Arche nuptiale avec fleurs	250
Possibilité de location personnalisée	sur demande

\*Les recouvrements de chaises doivent être loués à notre établissement.



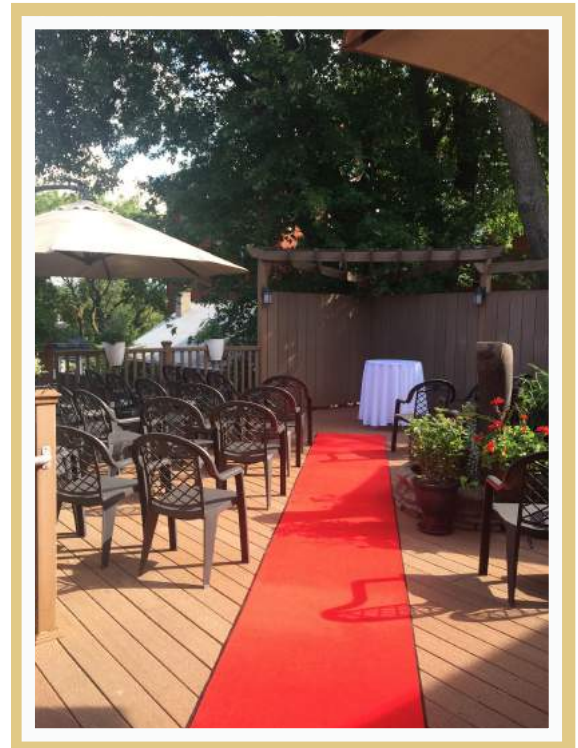


*Mariage sur place*

*Nos emplacements gratuits*

*Terrasse avec arbres centenaires*

*Charmant bord de rivière*



*Tarifification*

Location de chaises particulières	sur demande
Recouvrement de chaises	4
Chevalet	20
Tapis rouge 25'	50
Tapis rouge 50'	100
Décoration de tulle sur la terrasse lors de célébration	150
Arche nuptiale romantique avec fleurs et voile	250
Possibilité de location personnalisée	sur demande



Vous n'avez pas trouvé chaussure à votre pieds dans nos forfaits clé en main?

**Créez votre propre forfait!**

Faites vos choix parmi nos salles et l'ensemble de notre menu nourriture et boissons!

Il nous fera plaisir de vous émettre une soumission à votre image!

## *Frais de location de salle*

	L'Ermitage	Le Vieux St-Paul		
		Partie avant	Partie arrière	Entière
	Min. de 40 pers.	Min. de 60 pers.	Min. de 60 pers.	Min. de 80 pers.
Du lundi au vendredi - de jour	275	275	375	425
Du lundi au jeudi - de soir	275	275	375	425
Samedi et dimanche - de jour	300	300	400	600
Vendredi soir	425	425	550	650
Samedi soir	475	525	625	850
Dimanche soir	425	425	550	650