



DUFORT

TRAITEUR & SALLE DE RÉCEPTION

- Depuis 1986 -

Nos formules
CLÉ EN MAIN 2024

Trouver **le forfait parfait**
pour votre journée de rêve.



Tarifification 2024

	L'Ermitage Salle entière 40 à 60 pers.	Vieux St-Paul Partie avant 50 à 70 pers	Vieux St-Paul Partie arrière de 61 à 80	Vieux St-Paul Salle entière 81 à 100	Vieux St-Paul Salle entière 101 à 125	Vieux St-Paul Salle entière 126 à 150	Vieux St-Paul Salle entière 151 et plus
Le traditionnel	98 *	89	99 *	99 *	92	90	88
Le Deluxe	128	120	130	130	123	121	119
Le Tout-Inclus	160	150	160	160	154	152	150
	Ou un minimum de 4 500 \$ + un frais de bar de 300\$ pour les groupes de 50 et moins.		Ou un minimum de 7 500 \$		Ou un minimum de 10 000 \$		Les prix sont par personne Taxes et frais de service en sus * Non applicable de Mai à Septembre

Les modalités

La location des salles est incluse pour un maximum de 8 heures d'occupation;

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

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

Les prix des extras dans le menu sont calculés au moment que le menu est en ligne. Ils sont sujet à changement selon la disponibilité des produits lors de la date de votre événement;

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, payable immédiatement, mais aucun crédit n'est alloué si vous retirez des convives;

Une facture est émise pour l'ensemble des convives;

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

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

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

Nous n'acceptons pas de band ou d'orchestre dans la salle L'Ermitage;

Les prix sont sujets à changement sans préavis. Prévoir 5 à 10% d'augmentation pour les années subséquentes.



Nos forfaits

les inclusions

	<i>Traditionnel</i>	<i>Deluxe</i>	<i>Tout inclus</i>
Fontaine de punch avec et sans alcool pour 1 heure, à l'arrivée des invités	●	●	●
Sélection de canapés	-		
Repas chaud 4 services	●	●	●
Choix de repas chaud inclus dans les choix de plats principaux			
Café et thé noir à la fin du repas	●	●	●
Litres de vin inclus au repas (par table de 10 personnes)	2	3	à volonté (durant le repas)
Salle pour 8 heures d'occupation	●	●	●
Service de bar individuel	●	●	●
Planification de votre soirée et maître d'hôtel	●	●	●
Décoration de la salle avec couvre-chaises & boucles, selon la disponibilité	-	●	●
Boissons gazeuses et jus à volonté pour la soirée	-	-	●
Buffet froid La Pause-Café en fin de soirée (calculé pour la moitié de vos convives)	-	-	●
Crédit en dollar alloué au surclassement du menu de base - applicable sur mise en bouche, l'entrée, potage, le repas ou le dessert	-	5	10



Notre menu

Canapés

3 ou 4 par personne selon le forfait choisi

FORFAIT DELUXE ET TOUT INCLUS SEULEMENT

Disponible au forfait traditionnel au coût de 3.00\$ par bouchée.

Nos canapés sont servis au plateau à vos invités pendant le cocktail. Une assiette pour 2 personnes est mise de côté pour le retour des invités d'honneur à la salle.

Le choix des bouchées est laissé à la discrétion du chef selon son inspiration et la disponibilité des aliments saisonniers locaux. Soyez assuré que vos bouchées comprendront au moins une viande, un poisson et un végétarien afin d'offrir une belle variété.

Mise en bouche (prix par personne)

Servi sur plateau au centre de la table.

Doit être pris pour l'ensemble des convives

Crudités et trempette	3
Brushetta décadente	3
<i>et sa mie croustillante aux fines herbes</i>	
Planche de charcuteries.....	6



Entrées (prix par personne)

Salade signature Dufort..... **inclus**

Échalotte frite, raddichio, roquette, fenouil, Parmigiano Reggiano, vinaigrette à l'érable

surclassez votre entrée ou faites-en un 5 services (prix par personne)

Ajoutez une entrée	
<i>Surclassez votre entrée</i>	
Arancini Parmigiano Reggiano et pois vert.....	3 / 15
<i>Mousseline St-Germain, bruxelles rôties, verdurette César</i>	
Salade de tomates ancestrales et mozzarella.....	2 / 14
<i>Fraises fraîches, basilic frais, caramel balsamique</i>	
Chèvre chaud sur pain au raisin	3 / 15
<i>Pomme confite au miel de sarasin, ciboulette, noisette</i>	
Gravlax de saumon à la betterave.....	4 / 16
<i>Émulsion à l'aneth, salade de concombres au yogourt</i>	
Salade de pomme de terre à la truite confite	5 / 17
<i>Pacane à l'érable, cerise de terre, vinaigrette au Bleu Elisabeth</i>	
Tartare d'agneau à la menthe fraîche	7 / 19
<i>Émulsion cumin et cannelle, citron, chips de pomme de terre</i>	
Feuilletée à l'effilochée de canard	6 / 18
<i>Beurre de poire et poireaux</i>	
Chou-fleur pané façon «buffalo».....	3 / 15
<i>Chips à l'ail et sauce au fromage bleu</i>	
Parfait de foie gras	13 / 25
<i>Compotée de cerise flambée au kirsh, noisette</i>	

Potages (prix par personne)

Potage selon inspiration du chef	inclus
<i>servi avec un petit pain</i>	
Crème de courge aux épices, graine de citrouille.....	2
Velouté de céleri-rave et huile de truffe	3
Bisque de homard et salade de crevettes de Sept-Îles.....	4



Plats principaux

inclus au forfait

Poulet de la ferme des Voltigeurs..... **choix 1**
sauce chasseur, butternut crémeuse, légumes de saison

Boeuf cuit sous-vide, échalotes brûlées..... **choix 2**
Gratin dauphinois, demi-glace corsée au vin rouge

Filet de saumon rôti..... **choix 3**
Écrasé de pomme de terre aux herbes, sauce vierge, légumes

Filet de porc poêlé, bruxelles rôtie au bacon..... **choix 4**
Pêches grillées, demi-glace érable et bourbon, fines herbes

Pokebowl au tofu général tao **choix 5** 
Riz au sésame, chutney de mangue, panko croustillant

Risotto à la betterave rouge **choix 6** 
Parmesan, miette de chèvre, amandes

surclassez votre repas principal

(prix par personne)

Gnocchi fait maison à la crème truffée +2 
Champignon sauvages, amandes fumées

Longe de morue d'Islande +8
Mousseline de pois vert à la menthe, sabayon au cidre

Risotto crémeux à la bisque de homard..... +5
Crevette nordique, chips de riz soufflé

Bonifier votre plat

Ajouter une queue de homard à l'ail pour aussi peu que 15 \$

Confit de canard +5
Sauce miso, agrumes et miel, purée de betterave fumée

Joue de porc braisée à la bière noire..... +5
Aligot au vieux cheddar, légumes racines rôtis au citron, miel

Short ribs de boeuf fondant..... +15
Jus de cuisson décadent, aligot au vieux cheddar

Jarret de porcelet de lait de la Ferme Gaspior +8
Demi-glace corsée au vin rouge, gratin de céleri-rave à la truffe

Médaille de veau, sauce crémeuse à la moutarde..... +12
Asperge de la Ferme Cormier, écrasé de pomme de terre aux câpres et pois vert

Mignon de boeuf 7 onces, foie gras poêlé..... +33

La cuisson sera à point pour tous les invités

Façon Rossini, purée de pomme de terre à l'ail,
sauce madhère à la truffe

Terre & Mer, mignon de boeuf et queue d'homard +27

Demi glace à l'ail noir, sabayon au cidre

NB. Les accompagnements des plats peuvent varier selon la saison.

AVIS IMPORTANT

Toute altération à une assiette,
causé par une intolérance ou
une préférence alimentaire,
engendrera un frais de 20\$ par
assiette modifiée afin d'effectuer
le changement.





Trous normand

(prix par personne)

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

Fromages

(prix par personne)

Fromage fin du terroir Lanaudois	10
--	----

fruits séchés, noix, biscotti et beurre de fruits,
** Possibilité de portionner en assiette individuelle (\$).

Informez-vous !

Qu'est-ce qu'un trou normand

Cette coutume ancrée dans les habitudes normandes consiste à boire un verre de calvados au milieu du repas afin de redonner l'appétit aux convives. Servir un trou normand a bel et bien une action digestive, car, semble-t-il, l'alcool dilate les parois, ce qui estompe l'impression de satiété.

Cette coutume est toujours de mise, mais elle s'est transformée au fil des ans. Ainsi, ce sont de plus en plus les sorbets arrosés ou parfumés d'une eau-de-vie appropriée que l'on sert en guise de trou normand.



Desserts

Desserts

(prix par personne)

Chou à la ganache montée.....	choix 1
Tartelette sablée au chocolat noir 70%, fraises.....	choix 2
Crème brûlée, sirop de bouleau et écorce d'orange.....	choix 3
Coulis et fruits frais.....	choix 4
<i>Servi avec votre gâteau</i>	
Tartelette à l'argousier meringué, gel au gin Cirka.....	4
Bar à tartes avec crème glacée.....	6
<i>Sucre, pommes, citron, chocolat, fraises, pacanes</i>	
<i>minimum de 50 personnes</i>	
Table à mini desserts.....	6
<i>Mousse au chocolat belge, petites pâtisseries variées (3/pers), mini crème brûlée, fruits frais</i>	

Tables de minuit

Les tables de minuit doivent être conçues par notre établissement et doivent être prise pour l'ensemble des convives.

Toutes les tables de minuit doivent être prise pour un minimum de 40 personnes.

Découpe de votre gâteau en soirée.....	3
Grignotines sur les tables	3
<i>Chips nature et pretzel</i>	
Bar à Smoores	3
<i>Brochette de guimauve trempé chocolat et biscuits Graham</i>	
Bar à popcorn et sel assaisonné.....	5
<i>Beurre fondue, sel assaisonné, popcorn caramel et nature servit dans une machine Vintage</i>	
Table à bonbon - 5 choix de bonbons.....	8
Bar à mini burger.....	10
<i>Mini burger de poulet et de boeuf sous la lampe, salade, tomate, ketchup, moutarde, et mayonnaise</i>	
La table à nachos.....	8
<i>Tostitos, salsa légèrement piquante, piment banane, oignon vert, olives noires et sauce fromage chaude</i>	
Le Classique buffet froid	13
<i>Sandwichs «pas de croûte» traditionnel, crudités et trempette, pizza froide italienne, fromage en cube et raisin</i>	
Bar à tarte avec crème glacée.....	18
<i>Sucre, pommes, citron, chocolat, fraises, pacanes</i>	
Le bar à poutine classique	13
<i>Sauce poutine, frite maison et fromage en grains</i>	
** Le bar à poutine sera servi au plus tard à 22h30	
Bonifier votre bar à poutine	
<i>Avec un mini burger/personne pour aussi peu que 5\$</i>	
Table à desserts	18
<i>Mousse au chocolat belge, petites pâtisseries variées (3/pers), crème brûlée, et fruits frais</i>	
Dégustation de fromages Lanaudois et portos.....	25



Forfait enfant

Ce que le forfait offre

Les enfants ont accès au même forfait que les adultes, seul le menu de repas est différent.

Bouchées appétitives.....
Forfait **Deluxe** et **Tout inclus** seulement;

Punch sans alcool à volonté.....
Pendant une heure avant le repas;

Un repas du menu enfant
Sert en tout premier pendant le service du repas;

Jus d'orange, canneberges, pommes ou lait.....
À volonté pendant le service du repas;

Décoration complète de la salle
Forfait **Deluxe** et **Tout inclus** seulement.

Menu

Spaguetti sauce bolognese inclus

Filet de poulet panée et frites..... inclus

Petite version du repas principal adulte inclus

Modalités

Un seul choix de repas pour tous les enfants;

Les enfants sont servis au tout début du repas, après le service du vin et avant le service de la 1^{er} entrée;

Pour le calcul de votre nombre de personnes, deux enfants = 1 adulte;

Un enfant est chargé moitié prix sur le prix régulier d'un adulte;

Les personnes de 10 ans et moins sont considérées comme un enfant;

Il est obligatoire de prendre des repas pour les enfants, et ce, même en bas âges.

Astuce



Lorsque vous projetez d'avoir plusieurs enfants à votre mariage, il est recommandé d'avoir une personne responsable de divertir les enfants, surtout lorsqu'ils sont plus de quatre enfants.

Vous vous offrirez une tranquillité d'esprit, en plus d'en offrir une aux parents présents!

Nous pouvons vous référer à un service d'animation pour enfant sur demande.

Service de bar

Inclus à tous nos forfaits

Fontaine de punch (avec et sans alcool)..... inclus
Rhum brun et jus de fruits. Inclus pendant une heure avant le repas.

Toast d'honneur

prix par personne

Segura Viudas (mousseux).....	7
Villa Conchi (mousseux).....	8
Tattinger Réserve Brut (champagne).....	20
Veuve Clicquot Brut (champagne).....	26

À volonté

prix par personne pour la durée de l'événement

boissons gazeuses, jus et lait.....	7 ⁵⁰
café et thé noir.....	3
bar à eau.....	4
framboise, acidulée à la lime et menthe	

Au repas

(prix par personne)

2 litres de vin* par table de 10 personnes (200ml/pers).....	6 ²⁵
inclus avec le forfait traditionnel	
3 litres de vin* par table de 10 personnes (300 ml/pers).....	9 ²⁵
inclus avec le forfait Deluxe	
Vin* à volonté.....	15 ⁵⁰
inclus avec le forfait tout inclus	

Accord mets et vins

Nous avons une belle sélection de vin SAQ et d'importation privée, informez-vous sur les possibilités

Facture ouverte

possibilité d'établir un montant (\$) prédéfini pour toutes les formules
Les spéciaux des mariés sont applicables sur les cocktails de 10\$ et -

Spécial des mariés classique.....	15 ⁰⁰
Vos invités ont un rabais fixe de 3\$ sur chaque consommation au bar;	
Spécial des mariés prestige.....	28 ⁰⁰
Vos invités ont un rabais de 50% (équivalent de 3 à 5\$) sur chaque consommations au bar;	

Facture ouverte pour bar semi-ouvert

Vous déterminez les composantes de votre bar ouvert selon votre budget et payez directement au bar à la fin de la soirée;

Facture ouverte pour bar ouvert

Vous payez directement au bar à la fin de la soirée;

Coupon de consommation au bar.....	8 ⁰⁰
Donne accès à tous nos cocktails au bar de 10\$ et moins.	



AVIS IMPORTANT

Nous possédons notre permis d'alcool permanent.

Par conséquent, **aucune boisson provenant de l'extérieur ne sera acceptée** dans les salles, terrasses, balcon et stationnement.

Merci d'aviser vos convives.

*Prix basé sur les litres de vin Donini Trebbiano - Chardonnay (italien blanc) et Donini Merlot (italien rouge) en format 1 litre.

Décoration

la décoration

Location du matériel audiovisuel

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

Micro sans fil.....75

Système écran et projecteur fixe au plafond..... 100

Système deux écrans et deux projecteurs.....150
fixes (Salle vieux St-Paul seulement)

Utilisation de notre système de son toute la soirée200

Forfait incluant: micro sans fil (1), écran (1),..... 300
rétroprojecteur (1),système de son complet avec haut-parleur

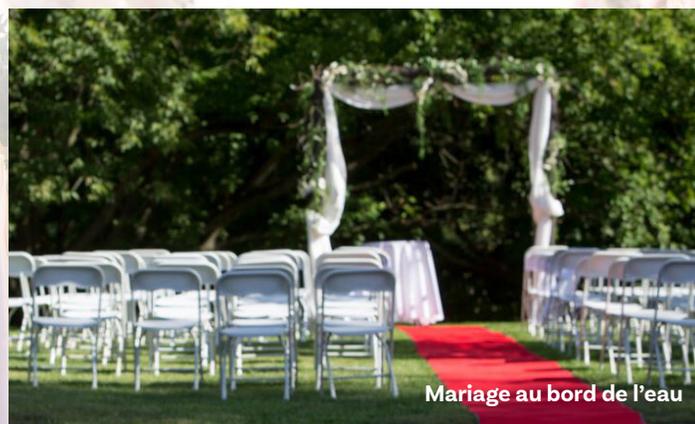
Cérémonie sur place

Nous avons deux emplacements que vous pouvez utiliser afin que vous puissiez célébrer votre mariage à notre établissement.

Vous pouvez utiliser votre temps de location de salle pour l'utilisation des lieux ou ajouter du temps à votre forfait au coût de 150\$/heure.



Mariage sur la terrasse



Mariage au bord de l'eau

Articles en location pour la cérémonie nuptiale

Location de chaises blanches (prix unitaire)..... 3

Location de chaises noires avec bras (prix unitaire)..... 3

Bar à eau, lime et citron..... 1

Lutrin..... 20

Table bistro avec nappe blanche..... 20

Chevalet..... 20

Pot de fleurs décoratives blanches et verdure..... 50

Tapis rouge 25'..... 50

Tapis rouge 50' 100

Lettre grandeur nature blanche «L O V E»..... 100

Arche nuptiale romantique avec fleurs et voile 150

Arche nuptiale portes antiques blanches et verdure.....200

Location de chapiteau 10 x 10 150

Location de chapiteau blanc sur demande

Possibilité de location personnalisée..... sur demande

Cérémonie Signature Dufort Traiteur 600

Montage de la cérémonie incluant : arche nuptiale romantique avec voile et fleurs (1), une heure additionnelle de location (1), tapis rouge (1), chaises blanches (50), table bistro avec nappe blanche (1) et pots de fleurs blanches décoratives (2).



Décoration

la décoration

Modalités si vous faites vos centres de table

- La salle sera à votre disposition **2 heures avant l'arrivée de vos invités** ou selon disponibilité;
- Aucune décoration provenant de l'extérieur n'est autorisée. Seul les centres de table sont autorisés. Ils doivent être sécuritaires. Aucune flamme vive n'est acceptée. Pour éviter un feu, vous devez utiliser des bougies LED;
- 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;
- Il est formellement interdit de coller ou d'installer toute décoration qui pourrait détériorer l'état de la salle;
- Tout votre matériel doit être ramassé le soir même de l'événement.

Inclusions du forfait Deluxe et Tout inclus

- Corbeille nuptiale 1x - plusieurs modèles disponibles
- Chevalet 1x
- Centre de table - différents choix offerts
- 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*

Aucun crédit n'est offert dans les forfaits de faire vos centres de tables vous-mêmes. Ce forfait est disponible à la carte pour 14\$ par personne pour le forfait Le Traditionnel.

Location additionnelle

Ajout au forfait Le Traditionnel ou en plus

Serviette de table de couleur	1
<i>plusieurs couleurs disponibles</i>	
Petit menu personnalisé à chaque personne.....	2
Boucle de chaise	2
<i>plusieurs couleurs disponibles</i>	
Chemin de table.....	5
Recouvrement de chaise - noir ou blanc.....	6
Sous-assiette (argent ou doré)	2
Corbeille nuptiale.....	15
Nappe blanche 120" au sol.....	15
Chevalet.....	20
Centre de table.....	30
Tapis rouge 25'.....	50
Tapis rouge 50'.....	100
Lettre grandeur nature blanche «LOVE»	100
Possibilité de location personnalisée.....	<i>sur demande</i>

Arche nuptiale ou photobooth :
Porte blanche antique



Nouveautés

Décoration (\$) :
Lettre LOVE blanche

