VOTRE MARIAGE

signé

PAL+ | EXPÉRIENCES TOURISTIQUES



ESPACE 4 SAISONS | ESCAPADES MEMPHRÉMAGOG



Table des matières

03 | INTRODUCTION

04 | MARIAGE À L'ESPACE 4 SAISONS

10 | MARIAGE SUR LE GRAND CRU

15 | LES PETITS +

Merci aux photographes qui font rayonner l'expérience PAL+ à travers leurs photos.

Charles & Annie Photographie
Maude Carrière Photographe
Beau Photo & Vidéo
Samantha Roy Photography

Un mariage signé PAL+

Depuis 2007, PAL+ fait découvrir les Cantons-de-l'Est à travers des expériences uniques alliant hébergement, gastronomie, croisières et activités gourmandes. Portées par neuf entreprises et une équipe passionnée, nos expériences sont conçues pour créer des souvenirs mémorables dans des lieux d'exception.

UN MARIAGE À L'ESPACE 4 SAISONS

Entouré d'espaces verdoyants et d'un panorama exceptionnel, notre hôtel réunit tout ce dont vous rêvez pour votre mariage : cérémonie, réception, hébergement et restauration. Une expérience clé en main pensée pour faire de votre grand jour un succès mémorable.

UN MARIAGE SUR LE GRAND CRU

Attendez-vous à être envoûtés par l'ambiance à bord et les plats gourmands, en plus de profiter d'espaces extérieurs spacieux offrant des points de vue à couper le souffle. Profitez également du confort de l'Hôtel Versō à proximité.





Aux petits soins pour vous

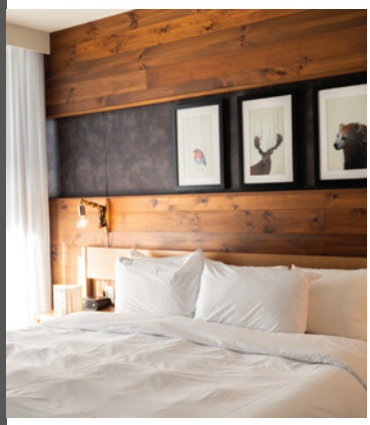
QUE CE SOIT À L'ESPACE 4 SAISONS OU SUR LE GRAND CRU, NOTRE FORFAIT DE BASE INCLUT :

- Un service de coordinnation personnalisé
- Une liste de fournisseurs et des outils de planification
- Un directeur de service/maître d'hôtel présent toute la journée
- Des menus gourmands personnalisés
- La dégustation du menu avant le mariage
- Des tarifs de chambre préférentiels
- Une suite, le petit-déjeuner, et des cadeaux pour les mariés

Votre mariage à l'Espace 4 Saisons

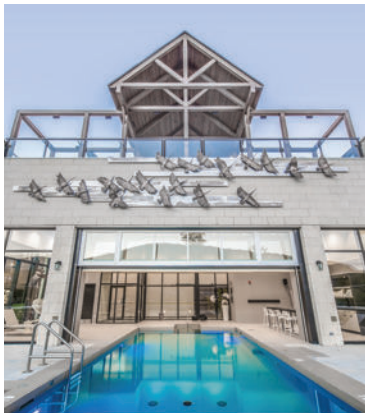
L'Espace 4 Saisons est l'endroit idéal pour un mariage unique, été comme hiver. La vue sur la montagne, les paysages à couper le souffle, le décor enchanteur et le service attentionné feront de cette journée, une journée mémorable.

Notre équipe de professionnels vous accompagnera à travers toutes les étapes importantes afin que vous puissiez vous concentrer sur ce qui est le plus important : passer la plus belle journée de votre vie!











Tout sous un même toit

- Salle panoramique avec boiseries modernes, immenses fenêtres et plafonds de 19 pieds pouvant accueillir 144 personnes en banquet (80 adultes minimum)
- Hall privé adjacent à la salle
- 82 unités d'hébergement spacieuses et confortables
- Grande terrasse avec vue sur la montagne pour la cérémonie et/ou le cocktail
- 2 restaurants renommés à même l'hôtel
- Centre de soins et d'esthétique pour la mariée et ses invités
- Salle de divertissement
- Piscine intérieure/extérieure chauffée et jacuzzi
- Salle d'entraînement vitrée avec vue sur la nature
- Espaces de stationnement intérieurs et extérieurs

Nous disposons de bornes de recharge pour véhicules électriques.

Notre forfait mariage

Nous avons créé pour vous un forfait de base avec tous les éléments essentiels. Des options supplémentaires sont toutefois disponibles pour personnaliser votre mariage.

NOTRE FORFAIT DE BASE INCLUT :

- Un service de coordination personnalisé tout au long de la planification
- Une liste de fournisseurs et des outils de planification de mariage
- Un maître d'hôtel présent toute la journée du mariage
- Des menus gourmands personnalisés
- La dégustation de menu avant le mariage pour les mariés
- Des tarifs de chambre préférentiels pour les invités
- Une suite, le petit-déjeuner et des cadeaux pour les mariés





Forfait adulte

CE FORFAIT INCLUT :

- Un cocktail de bienvenue
- Des canapés (4)
- Un repas 4 services haut de gamme
- Une demi-bouteille de vin
- Les frais de service

Forfait enfant

Forfait pour les enfants de 12 ans et moins seulement. Ce forfait inclut :

- Un cocktail de bienvenue (sans alcool)
- Crudités et trempette
- Un repas 3 services
- Un breuvage
- Les frais de service

Notre menu

BANQUET 4 SERVICES

PREMIER SERVICE

1 choix parmi les suivants :

Salade verte, vinaigrette du moment

Potage du moment

Gaspacho

ENTRÉE

2 choix parmi les suivants :

Betteraves deux tons, fouetté de fromage de chèvre, hummus, vinaigrette à l'érable et graines de tournesol au sumac

Tataki de thon, concombres marinés au tamari, wakamé, émulsion au sésame

Rillette de canard fumé, purée d'abricots confits et condiment de cornichons à la moutarde à l'ancienne

Tomates de saison, émietté de feta, tapenade d'olives, graines de citrouille torréfiées, vinaigrette à l'origan

Gravlax de saumon, cantaloup compressé, salicornes, câpres, aneth et oignons rouges

Croquette de risotto aux champignons et gouda fumé, aïoli à la roquette à l'huile de truffe

PLAT PRINCIPAL

2 choix parmi les suivants :

Suprême de volaille rôtie aux herbes, purée romesco, pommes de terre grelots rôties, légumes de saison, jus de veau

Pavé de saumon cuit au four, pommes de terre grelots rôties, légumes de saison, sauce vierge aux tomates et aux câpres

Cuisse de canard confite, purée de patates douces, légumes de saison et jus de veau au porto

Filet d'épaule de boeuf grillé, échalotes caramélisées, pommes de terre grelots rôties, légumes de saison, sauce poivrade

Longe de veau cuite à 55 degrés et marinée au chimichurri, pommes de terre grelots rôties, légumes de saison, sauce au vin rouge

Joue de boeuf braisée, purée de légumes racines, légumes de saison, jus de cuisson réduit

Étagé de tofu et légumes rôtis, coulis de poivrons rouges au paprika fumé (végane)

DESSERT

1 choix parmi les suivants :

Déclinaison au chocolat

Paris-Brest

Caramélia

Assortiment de mignardises : table à desserts regroupant les 3 choix proposés







Nos offres personnalisées

IMPRESSIONNEZ VOS INVITÉS

Nous offrons plusieurs items à la carte pour agrémenter votre expérience.

DURANT LE COCKTAIL

- Crudités et trempette
- Assiette de fromages québécois
- Huîtres et mignonnette
- Planche de charcuteries et légumes marinés
- Olives marinées variées

FIN DE SOIRÉE*

- Poutine individuelle
- Aile de poulet
- Croquette de poulet
- Location de machine à pop-corn
- Mini pogo végétarien (Le Gars du Lac)
- Bol de nouilles ramen

*Service offert jusqu'à 23 h. Un nombre minimum pourrait être requis pour le service de nourriture chaude.







AUTRES

- Découpe de gâteau
- Possibilité de livraison d'un dîner* pour la mariée et ses invités (sandwichs variés et crudités)

*Un nombre de personnes minimum pourrait être requis.

OPTIONS DE BAR

- Facturation individuelle
- Bar ouvert avec montant maximum prédéterminé
- Système de coupons
- Faites-nous part de toute autre demande personnalisée!

Pour une expérience qui plaira à tous, nous proposons également une sélection de délicieux mocktails.





Petits groupes

Parce que chaque mariage mérite un lieu à sa mesure, l'Espace 4 Saisons reçoit également les groupes plus restreints, à partir de 40 invités. Profitez d'une plus grande disponibilité en choisissant une date autre qu'un samedi en haute saison, ou l'un de nos samedis sélectionnés en basse saison.

Basse saison

Profitez d'un avantage exclusif en choisissant certaines dates de mariage offertes entre février et mai, ainsi qu'en novembre. Plusieurs samedis sont admissibles à une réduction de 15 % sur notre forfait mariage. Informez-vous auprès de notre équipe pour connaître les disponibilités.

Osez l'hiver!

Offrez à vos invités toute la magie d'un mariage hivernal. Entre les paysages enneigés, la chaleur des foyers dans les chambres et la majestueuse montagne en toile de fond, votre célébration prendra des airs de conte de fées. Cérémonie à l'intérieur ou à l'extérieur, piscine chauffée et stationnement intérieur : tout est pensé pour leur confort et leur émerveillement.

Dôme de Morphée

SOYEZ RADIEUSE POUR LE JOUR J

Le grand jour approche… Offrez-vous un moment de détente bien mérité au Dôme de Morphée, directement à l'hôtel, avant l'une des journées les plus mémorables de votre vie.

Que vous souhaitiez relâcher les tensions avec un massage apaisant, revitaliser votre peau grâce à un soin éclat ou simplement prendre du temps pour vous, notre équipe est là pour vous offrir une expérience sur mesure, adaptée à vos besoins.

Préparez-vous à rayonner grâce à nos soins pensés pour sublimer votre beauté naturelle et vous permettre de vivre cette journée en toute sérénité.

Nous vous recommandons de réserver à l'avance vos rendez-vous d'épilation, de pédicure, de manucure ou de pose de cils, particulièrement pour les soins à effectuer la veille ou l'avant-veille du mariage.

Nos installations vous permettent également de partager ce moment privilégié avec vos proches, demoiselles d'honneur, mère et amies, pour une préparation aussi agréable que mémorable.

Notre centre de soins et d'esthétique est situé directement à l'hôtel, et nous offrons aussi des forfaits personnalisés selon vos besoins.

NOS SOINS OFFERTS

- Massage de 60 ou 90 minutes
- Soin des pieds
- Soin éclat au collagène
- Manucure ou pose d'ongles au gel
- Satinage corporel
- Extensions de cils
- Enveloppement corporel

Communiquez avec l'équipe du Dôme de Morphée il nous fera plaisir de vous conseiller!

819 349-7636







Votre mariage à bord du Grand Cru

UNE JOURNÉE À VOTRE IMAGE

Célébrez votre amour dans un décor à couper le souffle avec un mariage sur l'eau! Sur le majesteux lac Memphrémagog, chaque instant devient magique entre les paysages grandioses et l'ambiance romantique du luxueux catamaran Le Grand Cru.

Tout au long de l'événement, notre équipe de professionnels s'assurera de veiller aux moindres détails afin que vous puissiez vous concentrer sur ce qui est le plus important : passer la plus belle journe de votre vie!

À bord

- À capacité maximale, de 146 à 180 places assises à l'intérieur, selon l'aménagement souhaité
- Une grande terrasse extérieure avec bar
- 100 places assises à l'extérieur, ou plus en formule debout
- Des plafonds de 10 pieds, des grandes fenêtres et un plancher en bois unique
- Un espace de préparation des plats
- Un bar central et un immense cellier
- Un plancher de danse

Notre bateau est chauffé, climatisé et accessible beau temps, mauvais temps.













Notre forfait mariage

NOTRE FORFAIT DE BASE INCLUT :

- Une croisière de 3 h 30
- Un verre de bulles à l'arrivée
- Un repas 3 services

NOLISEMENT

Afin de vous offrir une expérience entièrement privée, la réservation complète du bateau est requise pour les mariages. Vous profitez ainsi d'un espace exclusif pour célébrer pleinement, entourés uniquement de vos proches.

BONIFIEZ VOTRE FORFAIT

- Pré-embarquement et temps supplémentaire au large disponibles
- Vin durant le repas
- Bouchées durant le cocktail
- Menu personnalisé
- Animation musicale *live* adaptée à votre mariage

Notre menu

CHOIX D'ENTRÉE

Feuilleté gourmand au canard fumé, poire caramélisée, fromage Raclette de Compton au poivre (La Station), oignons frits

Carpaccio de boeuf, mayonnaise à la truffe des Appalaches, vinaigrette au yuzu, jeunes pousses de roquette, radis, champignons marinés, copeaux de parmesan, éclats de noisettes torréfiées

Salade d'endives et chicorée, concombres, carottes, pommes vertes, edamames, amandes torréfiées, vinaigrette légère ponzu-grenade, croûton gratiné au fromage P'tit crémeux (Fritz Kaiser)

Gravlax de truite des Bobines, crème fraîche au citron et aneth, salade de julienne de légumes, *crumble* aux herbes fines

CHOIX DE PLAT PRINCIPAL

Filet de doré sur couscous de chou-fleur, salsa de pêches grillées, pois sucrés

Joue de boeuf confite, purée de pommes de terre et céleri-rave, carottes fanes glacées, sauce aux trois poivres (dunes, rose, vert)

Poitrine de pintade, purée de courge, zucchinis au parmesan et à l'ail, sauce balsamique aux figues

Feuilleté croustillant de champignons et lentilles, oignons rouges confits, feta végane, demi-glace à l'ail noir, salade de kale et amandes grillées

CHOIX DE DESSERT

Gâteau au fromage basque, gelée de lime, granola de pistaches

Tiramisu crémeux classique

Tartelette aux pommes, crème glacée à la vanille Coaticook, caramel à la fleur de sel

Un dessert sans gluten et sans lactose est disponible sur demande.

Servi avec café régulier, thé ou tisane

Menu enfant (12 ans et moins)

ENTRÉE

Torsades de pâte feuilletée au fromage, sauce au yogourt et aux herbes

PLAT

Tortellinis au fromage, sauce rosée, copeaux de parmesan

DESSERT

Brownie au chocolat et caramel







Nos offres personnalisées

IMPRESSIONNEZ VOS INVITÉS

Nous offrons plusieurs items à la carte pour agrémenter votre expérience.

BOUCHÉES CHAUDES

- Mini quiche florentine et lorraine
- Arancini au mozzarella et prosciutto, sauce tomate
- Spanakopita, sauce tzatziki
- Dumpling de boeuf wagyu, sauce wafu
- Mini rouleau de printemps, sauce thaï sucrée-épicée

BOUCHÉES FROIDES

- Saumon fumé, blini, fromage à la crème à l'aneth
- Crevette cocktail
- Mini brochette de tomate cerise, bocconcini et basilic, réduction balsamique
- Terrine de cerf, de porc et de canard au Calvados, croûton
- Tartare de boeuf à l'italienne
- Canard confit, salsa maison, mayonnaise épicée, croûton
- Mini cannoli farci à la ganache au chocolat (bouchée sucrée)



SERVICE DE BAR

Notre équipe veille à offrir une expérience de bar raffinée, mettant en valeur des produits soigneusement sélectionnés pour accompagner votre célébration.

- Vins d'importation privée sélectionnés par notre sommelier
- Champagnes et mousseux
- Cocktails signature
- Sélection de spiritueux haut de gamme
- Bières de microbrasseries québécoises et bières en fût
- Apéritifs et digestifs
- Grande variété de mocktails et de boissons sans alcool

Services à proximité





HÔTEL VERSŌ

Pour prolonger les festivités et offrir à vos invités une expérience des plus agréables, profitez du confort de l'Hôtel Versō, situé à quelques pas du quai MacPherson et faisant également partie de la famille PAL+. Accessible à pied ou grâce à notre service de navette exclusif, notre hôtel vous accueille dans un environnement paisible et enchanteur, bordé par les magnifiques paysages du lac Memphrémagog. À votre réveil, le Bistro Kóz vous reçoit chaleureusement pour le petit-déjeuner dans une ambiance méditerranéenne aussi conviviale que raffinée.

NAVETTE

Nous offrons le service d'une navette, exclusive à votre groupe, qui fait des allers-retours entre le stationnement Cabana ou l'Hôtel Versō et le quai. Celle-ci est disponible lors de votre embarquement et à la fin de votre événement.

STATIONNEMENT

Le stationnement Cabana ($) est situé juste à côté de l'Hôtel Versō.



Les petits +

Prolongez les célébrations dans l'un de nos restaurants et rassemblez vos proches autour d'un souper de bienvenue mémorable. Cuisine raffinée, service attentionné et ambiance chaleureuse : tout est réuni pour créer des moments inoubliables à quelques pas de nos hôtels et lieux de réception.

Le lendemain, retrouvez-vous pour un petit-déjeuner convivial afin de revivre les plus beaux souvenirs du grand jour.

À MÊME L'ESPACE 4 SAISONS
À 12 MINUTES DU BATEAU

- Bistro 4 Saisons
- Burger Pub

À 12 MINUTES DE L'ESPACE 4 SAISONS

- Le Grand Cru

À 8 MINUTES DE L'ESPACE 4 SAISONS
À DISTANCE DE MARCHE DU BATEAU

- Bistro Kóz
- Crèmerie à même le Bistro Kóz, ouverte tout l'été

À 4 MINUTES DE L'ESPACE 4 SAISONS
À 8 MINUTES DU BATEAU

- L'espace gourmand Ratatouille

À 30 MINUTES DE MAGOG/ORFORD

- OMG Resto








PAL+
EXPÉRIENCES
TOURISTIQUES
MARIE-PIER TEAR | Spécialiste mariages
marie-pier@palplus.ca | 1 855 330-6001, poste 2320
DES LIEUX D'EXCEPTION, DES PARTENAIRES DE CONFIANCE
e4s
VERSŌ
B4S
BURGER PUB
kóz
OMG resto
rata touille
LE CORNET
Escapades Memphrémagog