



Forfaits réception:

Au Domaine du Fleuve, toutes les occasions sont bonnes pour se réunir. Les frais pour la location de la salle, de tous les aménagements du vignoble et pour le service de nos employés attentionnés sont de 150\$. On se charge de tout, simplement choisir le forfait qui vous convient le plus!

-Le Rassembleur-

Ce forfait comprend un verre d'apéro et un autre verre de vin parmi la sélection offerte par le vigneron.

Deux hors d'œuvres en apéro, soit : mini brochettes de tomates et bocconcini et fromage de chèvre et poire sur biscottes.

Ce buffet froid comprend des sandwichs sur pain baguette, une assiette de crudités et trempette, des pains farcis et deux salades (pommes de terre, carottes et amandes).

Pour terminer en beauté, choix de: salade de fruits, gâteau fondant au chocolat et gâteau vanille et caramel.

Tarifs: 31,50\$/pers. + taxes

-Le Gourmet-

Ce forfait comprend un verre d'apéro et deux autres verres de vin parmi la sélection offerte par le vigneron.

Deux hors d'œuvres en apéro, soit : mini brochettes de tomates et bocconcini et fromage de chèvre et poire sur biscottes.

Plat principal : salade toscane et vinaigrette balsamique, manchon de poulet sauce au poivre et/ou mignon de porc sur l'os sauce au porto, gratin dauphinois, jardinière de légumes de saison et pain en accompagnement.

Pour terminer en beauté: baladins aux trois chocolats

Tarifs : 53,50\$/pers. + taxes

Pour tous les forfaits de réception :

Un minimum de 20 personnes est requis. Réservation obligatoire.

Capacité maximale : 55 personnes de juin à septembre, 32 personnes d'octobre à mai

Coût de la location de la salle : 150\$ + taxes

Pourboire et taxes en sus



Forfait de location de la salle:

Parfait pour vos réunions, conférences et autres rencontres, ce forfait comprend la location de la salle du vignoble pour 225\$ + taxes. En vigueur du lundi au vendredi, de 8h00 à 17h00.

De plus, possibilité d'avoir le dîner et pause-café inclus pour 26,50\$/pers. + taxes.

Le dîner inclus salade ou potage du chef, un repas principal* parmi les choix :

Poulet aux asperges, riz et légumes

Lasagne à la viande et légumes

Poulet à l'orientale

Coq au vin, pommes de terre et légumes

Bœuf bourguignon, riz et légumes

Filet de porc dijonnais, pommes de terre et légumes

Saumon florentin, riz et légumes

Et choix des desserts : salade de fruits, gâteau fondant au chocolat et gâteau vanille et caramel

* Tous les convives doivent choisir le même repas principal

Condition de location à la journée:

Capacité de la salle : variable selon la disposition de la salle requise

Réservation obligatoire

-Au plaisir de vous compter parmi nous-