AUBERGE

SAINT-ANTOINE

RELAIS & CHATEAUX

Photo : Sunny

Photo : Crème Soda

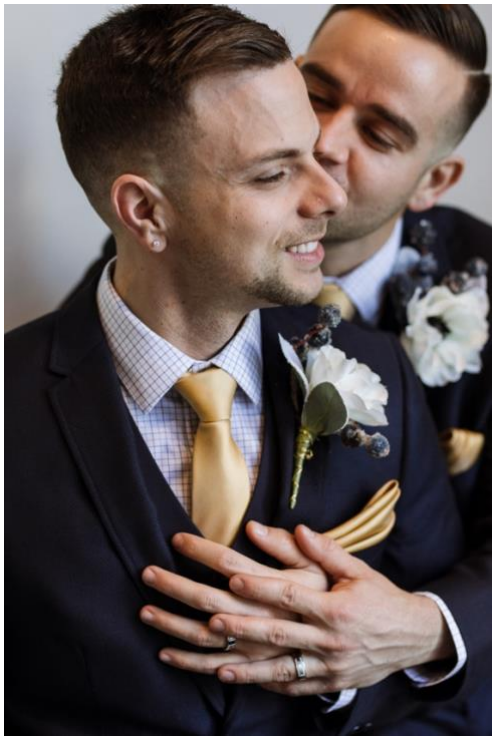
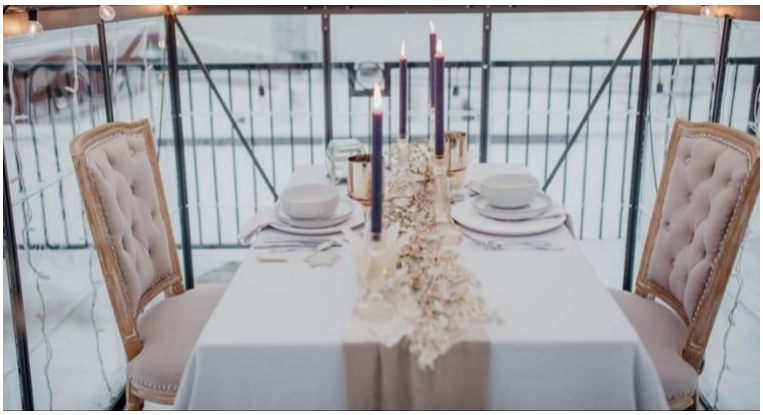
Imaginez la ville la plus romantique d'Amérique du Nord comme toile de fond pour votre union

Bienvenue à l'Auberge Saint-Antoine, où histoire et hospitalité s'entremêlent pour une expérience unique. L'endroit plus-que-parfait pour célébrer le plus beau jour de votre vie. Laissez-vous charmer par ces lieux historiques enchanteurs et vivez une cérémonie intime et romantique, à votre image et adaptée à vos besoins.

À deux pas des ruelles pittoresques du Quartier Petit Champlain, au cœur du Vieux Port et face au majestueux Fleuve Saint- Laurent, découvrez l'Auberge Saint-Antoine nichée au cœur du Vieux-Québec, un arrondissement classé au Patrimoine Mondial par l'UNESCO.

Nous vous assurons une expérience mémorable, empreinte d'un service irréprochable et chargé d'histoire, le tout dans une ambiance contemporaine et moderne. Membre de la prestigieuse association Relais & Châteaux depuis 2005 notre hôtel Boutique et de concept musée ne vous laissera pas indifférent. Nos coordonnateurs et coordonnatrices d'événements sauront vous conseiller judicieusement dans l'organisation de votre évènement.

Notre restaurant Chez Muffy met en vedette les produits cultivés par Alexandre Faille, le jardinier de la ferme de l'Auberge Saint-Antoine, située à 23 km sur l'Île d'Orléans. La culture des aliments et la mise en valeur des producteurs locaux et productrices locales font partie intégrante du processus de création des plats. Dirigé de mains de maîtres par nos deux Chefs et notre cheffe patissière, Chez Muffy propose une cuisine québécoise et française actualisée, avec une attention au détail toute particulière.

Forfaits

Voici une brève présentation de nos services. Prenez note que tous les renseignements tenus dans ce document font foi de suggestions. Vous avez la liberté de célébrer votre évènement selon vos goûts et vos choix : le tout appuyé par nos gérants et gérantes d'événements.

. . . . . .

L'INCONTOURNABLE

- Hors d'œuvre (4 bouchées / personne)
- Vin mousseux (2 verres / personne)
- Repas quatre services
- Vin Sélection du sommelier (1/2 bouteille / personne)

MENU FIXE 155,00 $ / personne* | MENU AVEC CHOIX 165,00 $ / personne*
(Prise de commande sur place)

. . . . . .

LE PRESTIGE

- Hors-d'œuvre Deluxe (4 bouchées / personne)
- Champagne (2 verres / personne)
- Repas cinq services avec choix
- Vin de catégorie supérieure (1/2 bouteille / personne)
- Porto (1 verre / personne)
- Chocolats et truffes (2 bouchées / personne)

265,00 $ / personne*
(Prise de commande sur place)

**Plus les frais de service de 12 %, les frais d'administration de 5 % et les taxes en vigueur.*

Photo : Guy Lombart

Menus

Par souci de qualité et de fraîcheur, vous constaterez que le menu suivant est à titre indicatif seulement. Notre réputation est basée sur notre capacité à travailler avec les produits de saison et selon les arrivages. Un menu aux saveurs et aux richesses régionales vous sera proposé quelques temps avant l'événement.

. . . . . .

Menu mariage | exemple 4 services fixes

- Saumon mariné à la betterave, mousse de chèvre frais
- Potage de courge de l'Ile d'Orléans et pommes croquantes au carvi
- Joues et jarrets de veau en blanquette, haricots blancs au chorizo
- Création de notre cheffe pâtissière – Thé, café ou infusion

. . . . . .

Menu mariage | exemple 5 services au choix

- Rillettes d'agneau, gelée de betteraves, betteraves marinées et en salade
- Crème de courge de l'île, mousseuse bacon, nougatine de graines de citrouille
- Cabillaud en croûte d'amande, mousseline de céleri, jus de viande à l'huile de noix

ou

- Tournedos de bison rôti, panais et fricassée de champignons, confiture de canneberge

ou

- Pétoncles poêlés, légumes d'un pot au feu, vinaigrette à la truffe
- Dégustation de fromages fins du Québec
- Création de notre cheffe pâtissière – Thé, café ou infusion

***À noter que pour les groupes de plus de 50 personnes avec choix de plats principaux, les accompagnements seront les mêmes pour toutes et tous.*

COCKTAIL DÎNATOIRE

Pour un mariage qui sort de l'ordinaire ou pour les plus gros groupes, un cocktail dînatoire est la solution idéale. De savoureux canapés vous seront servis en station ou sur plateaux. Demandez notre menu Banquet à l'un ou l'une de nos gérants et gérantes d'événements pour connaître notre sélection de hors d'œuvres.

GÂTERIES DE FIN DE SOIRÉE

Après avoir parlé et dansé toute la soirée, il se peut que vos invité.e.s aient un petit creux. Il est possible de leur offrir des gâteries de fin de soirée ou «night snacks». Maïs soufflé au romarin & fleur de sel, mini-burgers, mini-pizzas, mini-poutines Muffy, etc. Un choix important de collations est à votre portée afin de combler l'appétit de vos convives et terminer la soirée en beauté

AUBERGE
SAINT-ANTOINE

Photo : Danny Vachon

GÂTEAUX ET DESSERTS

Si vous souhaitez ajouter un gâteau de mariage ou un dessert particulier provenant de l'extérieur de l'hôtel, des frais de coupe de 4 $ / personne s'imposent. Il est toutefois possible de remplacer le dessert de votre forfait par un gâteau ou un dessert de l'extérieur, et ce, sans frais additionnels. Aucune réduction ne sera appliquée.

Table sucrée de la cheffe pâtissière

- Choux maison au caramel
- Tartelette aux fruits de saison
- Tiramisu en verrine

15 $ / personne | Minimum de 10 personnes

. . . . . .

Les canapés desserts sont servis à la douzaine*

- Macarons au choix du chef	36 $ / dz.
- Choux maison au caramel	28 $ / dz.
- Tiramisu en verrine	30 $ / dz.
- Tartelette aux fruits de saison	28 $ / dz.

*Minimum de 3 douzaines par variété

AUBERGE
SAINT-ANTOINE

Photo : Guy Lombart

Salles

Immortalisez les moments magiques de votre union dans l'une de nos salles de réception. Vous pourrez laisser libre cours à votre imagination en personnalisant nos salles à votre goût.

Capacité maximale de notre plus grande salle : 90 personnes en formule assise.
Location de salle à compter de 500 $.

Salles	**Dimensions** (en pieds)		**Capacité** (nombre de personnes)		
	Larg. x Prof.	Hauteur	Banquet	Cocktail	Cérémonie
James Hunt	28 x 16	12	20	-	26
Charles Aubert de la Chesnaye	35 x 20	8	40	60	36
Philippe de Comporté	35 x 25	11	64	85	80
Hall Explore*	54 x 27	10	-	90	-
Cabaret Champlain*	45 x 30	9	90	100	-
Auditorium	45 x 40	25	-	-	94

**Le Hall Explore et le Cabaret Champlain sont toujours vendus ensemble*

Photo : Annie Simard

Cérémonie

Célébrez votre mariage dans l'intimité chaleureuse de nos salles. Des frais supplémentaires de 250 $ s'appliquent pour la cérémonie.

Préparatifs

Les préparatifs sont l'étape charnière avant de dire oui. Préparez-vous pour le grand moment dans le confort de nos chambres ou de l'une de nos suites.

Photo : SMD Photographie

Photo : SMD Photographie

Photo : Cathy Lessard

AUBERGE
SAINT-ANTOINE

L'hébergement

Nous sommes heureux et heureuses d'offrir aux marié.e.s un rabais sur le prix de leur chambre pour leur nuit de noce et pour leur premier anniversaire de mariage. Le tarif préférentiel de la chambre sera disponible dès la signature du contrat et selon le bloc de chambre réservé. Une petite surprise sera déposée dans la chambre des marié.e.s à leur arrivée.

L'Auberge Saint-Antoine comptait à l'origine 31 chambres qui possèdent toutes une histoire unique. Lors de l'agrandissement, 64 nouvelles chambres ont été ajoutées à l'hôtel. Toutes les chambres offrent : literie de luxe, couette et oreillers en duvet d'oie, ligne de produits corporels «BEEKMAN», peignoirs, machine à café Nespresso, chaîne haute-fidélité Bose, système de chauffage et de climatiseur à commande indépendante, accès Internet haute vitesse sans fil, deux lignes téléphoniques (équipées pour appel conférence et appel mains libres), messagerie vocale, coffret de sûreté, radio-réveil, planche et fer à repasser. De plus, vous trouverez dans chaque chambre des artefacts archéologiques, un plancher de salle de bain chauffant, un miroir antibuée ainsi qu'un bureau de travail. Certaines chambres possèdentun balcon et / ou un foyer.

TARIFS DES CHAMBRES POUR VOS CONVIVES

CHAMBRES ET SUITES	TARIFS 2023
Confort	255 $ à 585 $
Luxe	315 $ à 625 $
Luxe Terrasse	355 $ à 675 $
Suite Junior	555 $ à 845 $
Suite	715 $ à 1450 $

Photo : Véronique Moisan

Informations générales

Rehearsal Dinner

Le «rehearsal dinner» est une tradition Nord-Américaine. C'est une cérémonie pré-mariage, sous la forme d'un repas, qui a normalement lieu le soir avant la grande union. C'est lors de cette soirée que le couple a l'opportunité de remercier tous ceux et toutes celles qui les ont aidé.e.s dans la préparation du mariage. Le salon James Hunt est idéal pour célébrer cet événement si vous prévoyez un repas assis. Sinon, un cocktail dînatoire peut être une excellente alternative.

Accessibilité des chambres

Les chambres sont garanties pour 16h00 et doivent être quittées pour midi. Il est impossible de garantir la chambre avant 16h00. Nous vous suggérons de louer la chambre la veille afin d'y avoir accès le jour du mariage et ainsi compléter les derniers préparatifs.

Brunch du lendemain

Nous vous offrons également la possibilité de convier vos invité.e.s à un buffet déjeuner le lendemain de la cérémonie. Les menus sont disponibles sur demande. Service en salle privée. Facturation globale.

Enfants

- 13 à 18 ans – Aucune réduction sur le menu
- 6 à 12 ans – Réduction de 50 % sur le menu régulier ou tarif régulier du menu enfant (25 $).
- 5 ans et moins – Menu enfant à titre gracieux (3 services : soupe, pâtes, dessert)

*Si les enfants mangent dans une salle à part, il doit obligatoirement y avoir des adultes et/ou un service de garde.
**Veuillez nous aviser si des bancs d'appoint ou des chaises hautes sont requis.es.

Service de garde d'enfants

Nous vous prions de réserver les services d'un gardien ou d'une gardienne à l'avance en contactant le service de conciergerie de l'Auberge Saint-Antoine. Un minimum de trois heures est exigé. Des frais d'annulation peuvent être applicables.

Nourriture et boissons

La nourriture et les boissons doivent être fournies par l'hôtel. Votre gérant.e d'événements doit être informé.e du nombre d'invité.e.s pour votre grande fête trois jours ouvrables avant. Ce nombre sera considéré comme une garantie qui est non-sujet à la réduction. La facturation sera basée sur ce nombre garanti ou sur le nombre d'invité.e.s servi.e.s.

Photo : Véronique Moisan

Facturation du bar

Des options s'offrent à vous pour la facturation du bar lors du déroulement de votre soirée dansante :

- Le bar payant (cash bar) : les convives paient eux-mêmes leurs consommations directement au bar.
- Le bar «ouvert» : selon votre budget, les convives pourront consommer à leur guise jusqu'à ce que la limite de celui-ci soit atteinte. Par exemple, si vous budgétez 2 000 $ pour la boisson lors de la soirée dansante, nous respecterons ce montant. Si celui-ci est atteint, nous vous aviserons et procéderons au bar payant ensuite.
- Le système de coupons : il est également possible de remettre aux invité.e.s des coupons d'une valeur maximale prédéterminée échangeable au bar.

Livraisons spéciales

Si vous désirez offrir des présents à vos invité.e.s qui logent à l'hôtel, des sacs-cadeaux peuvent être distribués dans chacune des chambres par le personnel de l'hôtel. Il y a des frais de livraison de 5 $ par chambre.

Musique

Afin de couvrir les droits à la SOCAN (licence permettant l'exécution de la musique agissant pour les compositeurs et compositrices ainsi que les auteurs autrices), des frais seront appliqués pour toute musique diffusée en salle privée :
Sans danse : 22,06 $ | Avec danse : 44,13 $
(Ce contrat est régi par l'article 50 paragraphe 8 de la loi sur les droits d'auteur (SOCAN))

Afin de couvrir les droits de RéSonne (société sans but lucratif pour les droits d'exécution des artistes-interprètes et des producteurs d'enregistrements sonores), des frais seront appliqués pour toute musique diffusée en salle privée :
Sans danse : 9,25 $ | Avec danse : 18,51 $

Stationnement

Puisque notre stationnement contient un nombre de places limitées, nous nous devons de le réserver exclusivement à la clientèle séjournant à l'hôtel. Nous suggérons à vos invité.e.s de garer leur véhicule dans le stationnement administré par INDIGO, situé à quelques pas de l'Auberge Saint-Antoine. www.parkindigo.ca

Service de raccompagnement

Tolérance Zéro constitue un moyen simple de respecter la loi, d'éviter la perte de son permis et, surtout, les graves conséquences qui peuvent découler de la conduite en état d'ébriété. L'Auberge Saint-Antoine est fière de faire partie des membres de Tolérance Zéro. Ce service de raccompagnement est offert de 18h à 4h moyennant des frais.

Restrictions et modalités

- La direction de l'Auberge se réserve le droit de diminuer le volume de la musique après 23 heures.
- Un dépôt non remboursable est requis avant l'événement afin de confirmer la date de votre mariage.
- 80 % de l'événement devra être payé avant la date du mariage. Selon l'estimation des coûts, un échéancier des paiements sera fourni avec le contrat.
- Tous les prix affichés dans ce document n'incluent pas les taxes et le service. Nous nous réservons le droit de les modifier sans préavis.

Photo : Véronique Moisan

Contact

Vous désirez plus d'informations? Vous avez une envie particulière?
Faites-nous part de vos demandes à tout moment et il nous fera plaisir d'y répondre!

Notre équipe d'événements est à votre disposition aux coordonnées suivantes :

ventes@saint-antoine.com or 418 692-2211 #3

AUBERGE
SAINT-ANTOINE

8 Rue Saint Antoine, Québec, Qc, G1K 4C9
418.692.2211 | www.saint-antoine.com