

OFFRE DE MENUS CORPORATIFS

ÉTÉ & AUTOMNE 2015

menus et prix mis à jour le 9 juillet 2015



OFFRE DE MENUS CORPORATIFS

ÉTÉ & AUTOMNE 2015

menus et prix mis à jour le 9 juillet 2015

Profitez de notre site magnifique et de nos espaces privés pour tenir une soirée mémorable et savourer devant un paysage à couper le souffle un repas champêtre fait avec les produits de notre terroir et servi sous forme de buffet libre service.



Nos installations comprennent cinq espaces privés sur notre domaine de 250 acres qui peuvent accueillir à l'année, été comme hiver, jusqu'à 500 personnes, dont une salle de réunion multimédia tout équipée et une terrasse panoramique de 100 places assises.

BUFFET CHAMPÊTRE

Buffet libre-service constitué de votre combinaison parmi les choix suivants.
Frais de location de salle en sus. Options en extra disponibles sur demande.

Inclus :

- 2 choix de mets principaux, 3 choix d'accompagnements et 2 choix de desserts
- Thé, tisane, café et eau
- Nos accompagnements maison faits avec les produits de notre terroir : moutarde dijon érable, ketchup et relish à l'ancienne, chutney canneberge et agrumes et confit d'oignons, citrouille et orange.
- Vaisselle compostable

Possibilité d'apporter votre alcool avec un permis conforme, informez-vous auprès de nos responsables.

28 \$ +tx par adulte. 14 \$ +tx pour les 6-12 ans, 7 \$ +tx pour les 0-5 ans

Minimum 20 personnes.

EN TENANT VOTRE ACTIVITÉ CHEZ NOUS, NOUS VOUS OFFRONS L'ACCÈS AU MAGNIFIQUE SITE DES JARDINS GOURMANDS D'ORFORD ET UNE FOULE DE SERVICES:

- Champs de milliers de tournesols offrant un des plus beaux paysages de la région
- Jardins maraîchers comprenant une quarantaine de variétés de légumes, fines herbes, fleurs comestibles et plusieurs arbres fruitiers
- Aires de jeux, carré de sable géant et labyrinthe dans les champs
- Feu de camp en soirée

OFFRE DE MENUS CORPORATIFS

ÉTÉ & AUTOMNE 2015

menus et prix mis à jour le 9 juillet 2015

2 CHOIX - METS PRINCIPAUX

Cochez 2 choix parmi les options suivantes

- BURGER D'ÉFFILOCHÉ DE JAMBON À L'ÉRABLE (
- HOT DOG EUROPÉEN
- QUICHE AUX TOMATES CONFITES ET ÉRABLE
- BALUCHONS DE PORC
- PÂTÉ À LA VIANDE ET AUX LÉGUMES SUR PÂTE PHILO
- PÂTES SANS GLUTEN ET SAUCE AUX LÉGUMES DU JARDIN
- CHILI VÉGÉTARIEN



3 CHOIX – SOUPE, SALADE ET LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

Cochez 3 choix parmi les options suivantes

- POTAGE À LA CITROUILLE
- POTAGE CHOISSY (LAITUE ET POMME)
- POTAGE À LA COURGE
- POTAGE AUX LÉGUMES DE SAISON
- SOUPE AUX POIX
- SALADE DE PÂTES SANS GLUTEN ET JAMBON, VINAIGRETTE ÉRABLE
- SALADE DE PATATES ET LÉGUMES DU JARDIN
- SALADE VERTE ET LÉGUMES
- SALADE DE CHOUX DEUX COULEURS
- SALADE DE COUSCOUS AUX AGRUMES
- POMMES DE TERRE GRELOT AUX FINES HERBES
- RISSOT'ORGE AU PARMESAN
- SALSA LÉGUMES DU JARDINS ET FRAISES + CHIPS
- LÉGUMES DU POTAGER AU FOUR
- FÈVES AUX LARD
- MAÏS SUCRÉ
- PIZZA FROIDE

2 CHOIX – DESSERT

Cochez 2 choix parmi les options suivantes

- TARTELETTES AU SUCRE
- BISCUITS À LA CITROUILLE ET PÉPITES DE CHOCOLAT
- TARTE AUX FRAISES
- TARTE AUX BLEUETS
- GÂTEAU AUX COURGES

OFFRE DE MENUS CORPORATIFS

ÉTÉ & AUTOMNE 2015

menus et prix mis à jour le 9 juillet 2015



OPTIONS EN EXTRA:

Au-delà de ce qui est inclus, nous pouvons vous offrir les options suivantes :

- VAISSELLE ET COUVERTS : 5\$/pers
- SERVICE AUX TABLES: 30\$/h/serveur (min 4 h)
- JUS, GATORADE ET AUTRES BREUVAGES (non alcoolisé): 3\$/pers +tx
- TABLES RONDES, NAPPES BLANCHES ET CHAISES INCLUANT LA MANUTENTION: 7\$/pers
- PERMIS ALCOOL DE RÉUNION : 100\$ inclus le frais du permis ainsi que la coordination
- PERSONNEL D'ANIMATION POUR ENFANTS ET MAQUILLAGE : 30\$/h/employé
- DÉCORATION CHAMPÊTRE (CENTRE DE TABLE FAITS AVEC LES PRODUITS DE LA SAISON, TOURNESOLS OU CITROUILLES, ET DÉCORATION D'AMBIANCE DE BASE) : 100 \$
- DÉCORATION SUR MESURE : PRIX SUR MESURE
- COCKTAIL DE BIENVENUE : CANAPÉS (2 par pers) et VIRGIN DRINK : 12 \$/pers
- CANAPÉS SEULEMENT : 8 \$

En sus, les frais de coordination et de recherche si applicable.

FRAIS DE LOCATION DE BASE

minimum 4 h

Cochez la salle de votre choix. Pour des photos du site ou des salles, [visitez notre site internet.](#)

- Vieille grange panoramique au cœur de nos champs (toilettes chimiques): 50 \$ / h
- Grange rouge (toilettes, terrasse, salle de réunion multimédia et aire de jeux à proximité) : 100 \$ / h en dehors des heures d'ouverture
- Cabane rustique en forêt :75 \$ / h incluant le transport en carriole
- TAKE OVER DU DOMAINE DE 250 ACRES ET DES 5 ESPACES PRIVÉS : 1500 \$

Inclus un feu de camp, le ménage et un employé présent pour la sécurité, la mise en place de tables standard rectangle avec chaises pliantes et nappes de plastique, ou table de pic nic.

OFFRE DE MENUS CORPORATIFS

ÉTÉ & AUTOMNE 2015

menus et prix mis à jour le 9 juillet 2015

CONDITIONS GÉNÉRALES



Réservation, premier versement et paiement final pour une réservation de 20 personnes et plus : pour toute demande de réservation, une pré-autorisation, représentant 50 % du montant avant taxes sera effectuée sur votre carte de crédit. Le paiement final devra être effectué lors de votre arrivée aux Jardins Gourmands d'Orford.

Confirmation et mode de paiement: la réservation sera confirmée au moment où le paiement sera effectué par **chèque libellé au nom des Jardins Gourmands d'Orford**, carte de crédit, Visa et/ou Master Card, aura préalablement été autorisé.

Annulation moins de sept (7) jours avant la date de réservation pour un groupe de 15 personnes et plus: Dans le cas d'une annulation, complète ou partielle, effectuée par le titulaire de la réservation, moins de sept (7) jours avant la date de la réservation et ce, pour quelque raison que ce soit, la totalité du premier versement sera retenue. Cette même politique sera aussi applicable dans le cas d'une non présentation, le jour du début de la réservation.

Les Jardins Gourmands d'Orford n'assument aucune responsabilité à l'égard d'une annulation ou modification de réservation qui serait liée aux conditions environnementales (température et condition des routes, désastre naturel, etc.). Dans le cas où **les Jardins Gourmands d'Orford procéderaient à l'annulation de la réservation pour des raisons de sécurité, le dépôt sera remboursé.**

Respect des lieux: il est de la responsabilité du titulaire de la réservation de laisser les lieux dans un état propre et accueillant. **Les Jardins Gourmands d'Orford** se réservent le droit de réclamer un dédommagement monétaire pour le remplacement des équipements manquants ou endommagés lors de la période de l'activité.

Présence d'animaux domestiques sur le site: **Les Jardins Gourmands d'Orford** interdisent, en tout temps, la présence d'animaux domestiques à l'intérieur des bâtiments et sur le site extérieur de l'entreprise.

Perte ou vol sur le site: **Les Jardins Gourmands d'Orford** n'assument aucune responsabilité pour la perte ou le vol d'effets personnels sur le site.

Validité: le présent contrat peut faire l'objet de modifications sans préavis.

Le titulaire de la réservation déclare avoir lu et compris les présentes conditions générales et y consentir, sans quoi il devra en aviser Les Jardins Gourmands d'Orford et ce, dès réception du présent document.