



*Du Lac
Taureau
et ses condos*

*Pour un mariage exceptionnel et
incoubliable !*



*Pour un mariage exceptionnel et inoubliable,
dans un lieu unique et magnifique...*

Lieux de célébration

Authentique chef-d'œuvre posé sur un écran de sable fin, l'Auberge du Lac Taureau est une destination exclusive pour célébrer votre union ou pour accueillir vos invités. Nous offrons le charme champêtre d'un hébergement en forêt quatre étoiles, une fine cuisine, une riche variété d'expériences et d'activités. L'Auberge du Lac Taureau garantit un séjour inoubliable de grand confort dans un environnement à couper le souffle.



La Plage : située sur le site de l'auberge avec une magnifique vue sur le lac, elle peut accueillir jusqu'à 300 convives.

La Baie Village/Milieu : pouvant accueillir jusqu'à 200 convives; terrasse extérieure privée et vue sur l'étang.

Le Pavillon de l'étang : pouvant accueillir jusqu'à 100 personnes, il offre un magnifique panorama sur le réservoir Taureau.

Le site Amériendien : pouvant accueillir jusqu'à 100 personnes, il offre un magnifique panorama sur le réservoir Taureau dans un environnement typiquement Amériendien.



*Pour un mariage exceptionnel et inoubliable,
dans un lieu unique et magnifique...*

Menu

3 services : Potage ou salade - Plat Principal - Dessert
4 services : Potage – Entrée - Plat principal – Dessert
5 services : Potage – Entrée – Granité – Plat principal – Dessert
7 services : Potage – Entrée – Salade – Granité - Plat principal – Fromages - Dessert

Potage selon l'inspiration du moment

Sélection d'entrées

Salade du marché, vinaigrette maison
Terrine de gibier
Choux farcis au fromage de chèvre et poivrons grillés
Saumon fumé

Plats principaux

Dos de saumon rôti, huile à l'aneth
Cuisse de pintade confite, sauce à l'abricot
Blanc de volaille, sauce au fromage de chèvre et poivre
Contre-filet de boeuf, sauce aux trois poivres
Pavé de truite, sauce vierge
Épaule de boeuf, sauce aux raisins
Filet d'aiglefin, sauce coriandre et citron

Desserts

Gâteau mousse au Cappuccino
Délice à l'érable
Gâteau truffé au chocolat
Gâteau chocolat sélect
Tartelette Jardinière
Mousse aux fruits

Groupes de 20 personnes et moins : 2 choix d'entrée/2 choix plats principaux/1 dessert
Groupes de 20 à 40 personnes : 1 choix d'entrée/2 plats principaux/1 dessert
Groupes de plus de 40 personnes : 1 choix d'entrée / 1 plat principal / 1 dessert
Frais de 5 \$ par personne par choix additionnel (maximum de 3 choix)

Au plus tard 15 jours avant l'arrivée, le nombre exact de convives ainsi que le choix du menu devront nous être confirmés.

*Pour un mariage exceptionnel et inoubliable,
dans un lieu unique et magnifique...*

Nos Canapés

Canapés froids à la douzaine

Régulier

Mousse de saumon fumé
Terrine de gibier
Salsa de crevettes et agrumes

De luxe

Saumon fumé
Mousse de foie gras de canard
Tartare de pétoncles et fraises
Tartin de bison en fleur d'orchidée

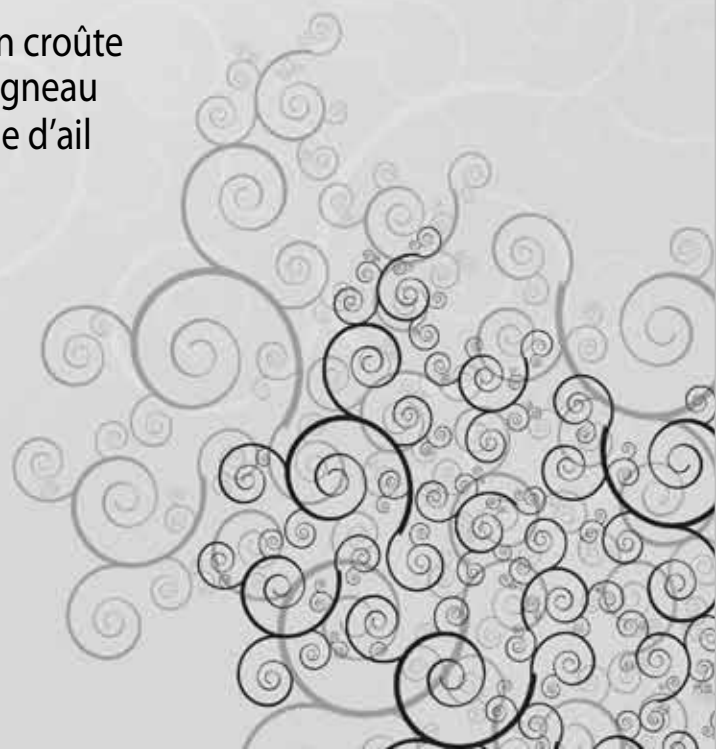
Canapés chauds à la douzaine

Régulier

Pâtisseries salées en pâte filo
Profiteroles farcis à la duxelles de champignons
Ailes de poulet

De luxe

Saucisses de gibier en croûte
Mini brochettes d'agneau
Crevettes à la crème d'ail



Pour un mariage exceptionnel et incoubliable!

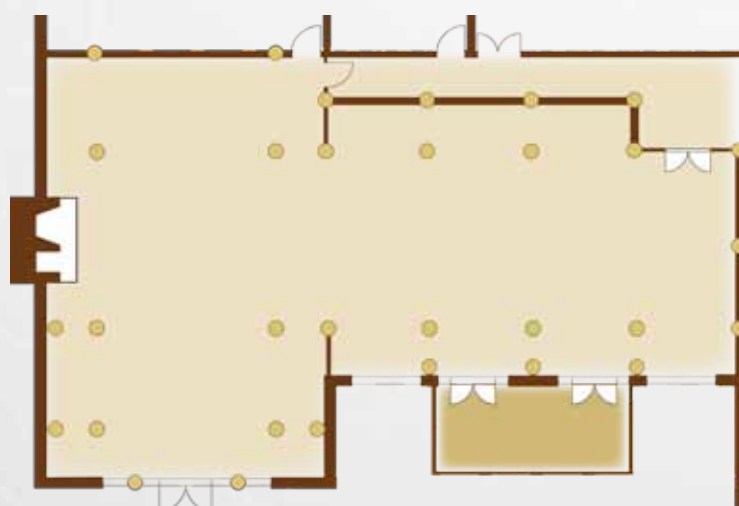
dans un lieu unique et magnifique...

Soirée

Célébrez votre soirée de noce parmi nous pour une réception mémorable. Nous vous offrons, pour votre réception, un choix de trois salles où nous pouvons ainsi accueillir jusqu'à 160 de vos invités.

Petite attention additionnelle : Pour un groupe de 30 chambres confirmées et plus, nous vous offrons la salle de réception gratuitement ainsi que la chambre pour nos nouveaux tourtereaux.

Pour votre décoration de salle, location d'une disco-mobile ou pour toutes autres attentions, notre équipe se fera un plaisir de vous aider.



Baie du Village

Baie du Milieu

Salles	Dimension	Banquet	Cocktail
Baie du Village	50'X32'X10'	80	125
Baie du Milieu	47'X32'X10'	80	125
Baie du Village / Baie du Milieu	80'X32'X10'	160	250
Pavillon de l'étang	40'X24'X10'	48	100



Auberge du Lac Taureau

1200 Ch. Baie du Milieu, St-Michel-des-Saints, Québec, J0K 3B0
Téléphone sans frais : 1-877-822-2623, Fax : 450-833-1870
Téléphone : 450-833-1919, Courriel : info@lactaureau.com
Site Internet : www.lactaureau.com

Qui rejoindre si vous...



Vous organisez un
Congrès ou Réunion

Benjamin Vallée
Directeur des ventes
Téléphone : 450-833-7021
Courriel : bvallee@lactaureau.com



Vous planifiez un
Mariage ou Bal

Josée Tranchemontagne
Directrice commerciale
Téléphone : 450-833-7014
Courriel : jtranchemontagne@lactaureau.com



Vous êtes un
Groupe

Nicolas Cassan
Représentant aux ventes
Téléphone : 450-833-7019
Courriel : ncassan@lactaureau.com