



Les Quatre Feuilles

360 Rang de la Montagne
Rougement, Québec.
J0L 1M0
(450) 469-3888
www.lesquatrefeuilles.com

Nos installations

Salle McIntosh

Pour un style champêtre, comprenant une scène pour orchestre ou DJ, un superbe plancher de danse en bois latté et un bar rustique.

Une salle pouvant accommoder jusqu'à 200 personnes assises, un grand plancher de danse qui peut accueillir une centaine de personnes, un système de son et des jeux de lumières disponible en option, un bar avec service complet, le wifi gratuit et un service de raccompagnement gratuit.

Célébrez sur place

La Chapelle



La Chapelle aussi comme lieu de réception pour votre mariage intime.

Une salle pouvant asseoir jusqu'à 75 personnes pour le temps d'une cérémonie pour votre mariage intime.

Une scène de 8 x 16 pieds y est disposée pour les mariés et le célébrant.

La salle de réception à l'ambiance vintage se transforme en chapelle en un coup de *baguette magique* !

Célébrez sur place

Le Jardin



La verdure à portée de main.

Le terrain arrière de la bâtisse fut aménagé avec une haie de cèdres, une pelouse de haute qualité, des plates-bandes de fleurs. Un coin exotique pour partager les vœux ou prendre de superbes photos.

Les Mariages



Aux Quatre Feuilles, les mariages sont à l'honneur !

Des menus pour tous les goûts, et tous les budgets,
préparés par une équipe de cuisiniers d'expérience et un
service à la table à la hauteur de vos attentes.

Les Accompagnements

avec Myriades&Co



Service d'accompagnement virtuel et personnalisé.

Le client a droit à un service d'accompagnement pour aider avec l'organisation des grandes lignes de son mariage.

Que ce soit virtuel ou personnalisé, le service choisit vous offre une paix d'esprit pour l'organisation et la planification de votre mariage. N'ayez pas peur de déléguer et faites confiance à notre équipe d'experts !

Accompagnement virtuel

Cette option comprend :

- Six rendez-vous pour organiser, planifier votre mariage,
- Suivi du projet par courriel,
- Visite des lieux (zonage des lieux),

Plusieurs documents partagés d'aide à la planification selon vos besoins: nous vous dirigeons avec :

1. Liste des invités,
2. Tableau des étapes de votre cortège,
3. Tableau planification selon les mois,
4. Tableaux des fournisseurs sélectionnés, tous les contacts (avec leur information personnelle),
5. Horaires de la journée,
6. Planning détaillé du jour J,

**Le type de rencontre peut changer selon vos besoins.*

Forfait Mariage Intime

*Tout inclus pour un
minimum de 10
personnes*



Un mariage à votre image !

Planification de A à Z, célébrant, • coordination du jour J, • photographe (bloc de 4 heures), styliste & location de décoration sur place. • Arrangements floraux pour le cortège & des arrangements pour le cocktail. • Système de son et service de musique d'ambiance. • Cérémonie intérieure ou extérieure sur place. • Frais de location de la salle et cocktail. • Conceptualisation et envoi des invitations par courriel. Coffrets mise en bouche et 1 verre de vin inclus pour chaque personne. Gâteau de mariage

- Transport, montage et démontage des lieux

Forfait du Terroir

Soupe & Entrées

(1 choix)

Potage du moment
Soupe aux légumes
Aumônière de brie
Aumônière de fruits de mer
Crevette tempura
Salade mesclun mandarine avec vinaigrette maison balsamique
Salade César

Repas Principaux

(2 choix)

(servi avec légumes sautés & choix de gratin dauphinois ou des frites maison)

Mignon de porc farci avec duxelles de champignon brie
& épinards, sauce Porto
Suprême de poulet (menthe, olive noir et feta)
Médaille de veau mariné
Filet de saumon avec sa sauce orange & limoncello
Onglet de bœuf mariné

Desserts

(1 choix)

Gâteaux fromage coulis au choix, Reine Élisabeth ou Gâteaux Triple chocolat

Thé, café ou tisane

tarif : \$49 par personne + taxes et service

Forfait Le Rustique

Soupe

(1 choix)

Potage du moment ou soupe aux légumes

Entrée chaude ou froide

(1 choix)

Aumônière de brie

Aumônière de fruits de mer

Crevette tempura

Salade mesclun mandarine avec vinaigrette maison balsamique

Salade César

Repas Principaux

(2 choix)

(servi avec légumes sautés & choix de gratin dauphinois ou de frites maison)

Mignon de porc farci avec duxelles de champignon brie

& épinards, sauce Porto

Suprême de poulet (menthe, olive noir et feta)

Médailon de veau mariné

Filet de saumon avec sa sauce orange & limoncello

Onglet de bœuf mariné

Desserts

(1 choix)

Gâteaux fromage coulis au choix, Reine Élisabeth ou Gâteaux Triple chocolat

Snack de fin de soirée

(disponible avec des frais supplémentaires)

Smoked meat, pull pork, bar à poutine

Thé, café ou tisane

tarif : \$59 par personne + taxes et service

Forfait Célébration

Cocktail en l'honneur des nouveaux mariés
(cidre de pommes et jus de canneberges)



Service de crudités et trempette



Potage Rougemont



Mélange d'herbes tendres



Suprême de volaille au parfum de framboises 57\$

ou

Escalope de saumon à l'oseille 59\$

ou

Mignon de porc, échalotes, et érable 59\$



Salade de fruits frais

ou

Glace à la vanille et son coulis aux fruits



Thé, café ou tisane



Service de votre gâteau en soirée

Forfait Champêtre

Cocktail en l'honneur des nouveaux mariés
(cidre de pommes et jus de canneberges)

ou

Cocktail aux fruits

•••

Service de crudités et trempette

•••

Potage Rougemont ou Velouté du jardin

•••

Mélange d'herbes tendres

•••

Suprême de poulet au parfum de framboises

ou

Suprême de volaille à la chasseur

ou

Boeuf Bourguignon

•••

Salade de fruits maison et piroutines ou Le Choco-Royal ***

Thé, café ou tisane

•••

1/4 de litre de vin maison par personne

•••

tarif : \$79 par personne + taxes et service

Forfait Tendre Passion

Cocktail en l'honneur des nouveaux mariés
Vin mousseux & Canapés de fantaisie

• • •

Velouté du jardin

ou

Velouté de pommes et courgettes

• • •

Suprême de pintarde au calvados

ou

Médailon de porc à l'ail confit, jus corsé au gingembre et au miel de verger

• • •

Fromages fins de la région

• • •

La Gourmandise aux poires

ou

L'entremet Choco-Royal

• • •

Thé, café ou tisane

• • •

1/4 de litre de vin maison par personne

• • •

tarif : \$89 par personne + taxes et service (100 personnes minimum)

Tarifs & Options

Salle (Préparation et nettoyage)	\$500
Accompagnement virtuel	\$775
Accompagnement personnalisé	\$1350
Cérémonie dans le jardin	\$7 / personne
Cocktail (sans alcool)	\$3 / personne
Cocktail (avec alcool)	\$7 / personne
Fontaine pour cocktail	\$60
Système de son	\$100
Chapelle	\$200
Projecteur avec écran	\$50
Salle de jeux	\$100
Jeu gonflable	\$100 chacun
Système de lumière Del	\$50
Nappes longues et blanches	\$20 chacune
Housse de chaises	\$7 chacune

Autres options disponibles :

*Service de planification de base, coordination du jour J, célébrant,
DJ, photographe, arches de ballons, table sucrée.*

Le Bar

BOISSONS ALCOOLISÉES

(taxes incluses)



Alcool regulier 1 oz

7.00

sur glace, avec boisson gazeuse, jus, slush ou autres

Gin, Rye, Vodka, Rhum brun, Rhum blanc, Téquila, Sambuca.

Liqueurs & boissons alcoolisees 1 oz

8.00

sur glace, avec boisson gazeuse, jus, slush ou autres

Tia Maria, Amaretto, Crème de menthe, Southern Comfort, Peachtree schnapps, Baileys, Grand Marnier, Triple sec.

Alcools premium s

9.00

(sur glace, avec boisson gazeuse, jus, slush ou autres)

Cognac, Whiskey, Brandy

Café alcoolisé

à partir de 10\$

Avec 1 oz d'alcol - Amaretto, Tia Maria, Baileys, Grand Marnier

10.00

Brésilien - Cognac, Tia Maria, Grand Marnier

12.00

Espagnol - Brandy, Tia Maria

10.00

Shooter

4.00

Cocktails

à partir de 6\$

Martini - rouge ou blanc

6.00

Dry Martini

10.00

Sangria - rouge ou blanche

8.00

Sex on the Beach

8.00

Bloody Caesar

8.00

Bloody Mary

8.00

Chaser

0.50

La Bière

& les sans alcool



Bière (en bouteille 330 mL)

Stella Artois	7.00
Corona	7.00
Hoegaarden	7.00
Budweiser	6.00
Bud Light	6.00
Michelob Ultra	6.00
Budweiser Prohibition Brew	6.00
Labatt Bleue	6.00
Labatt 50	6.00
Alexander Keith's India Pale Ale	6.00
Alexander Keith's Red Amebre Ale	6.00

Bière sans gluten (canette de 473ml)

Glutenberg Blonde	6.00
Glutenberg India Pale Ale	6.00
Glutenberg Rousse	6.00
Glutenberg Blanche	6.00

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

(taxes incluses)

Boisson Gazeuse - canette 355 mL	2.50
Boisson Gazeuse - bouteille 591 mL	3.50
Slush - 397 mL	2.50
Eau - bouteille 500 mL	2.50
Eau Pétillante - bouteille 500 mL	3.50
Thé Glacé - canette 355 mL	2.50
Jus Oasis 100% - 200 mL	2.00

Les Vins

taxes non incluses



Vin Rouge

Jackson - Triggs Cabernet Sauvignon (750 ml)	24.00
Pereira (750 ml)	29.00
Pinot Noir Mondavia Private Selection Californie (750 ml)	38.00
Botero Rouge	
1 Litre	26.00
verre	7.50

Vin Blanc

Jackson - Triggs Pinot Grigio (750 ml)	24.00
Librado Verdejo Sauvignon Blanc (750 ml)	30.00
Seaside Chardonnay (750 ml)	35.00
Botero Blanc Di Cello	
1 Litre	26.00
verre	7,50

Cocktails & Punches

7\$ par personne
(taxes non incluses)



Kirr Royal

liqueur de cassis et vin blanc mousseux.

Kirr au Vin blanc

crème de cassis et bourgogne blanc.

Punch Vodka et Canneberges à la Mija

jus de canneberges, jus de citron, sirop de grenadine, vodka, 7up, jus d'orange.

Punch au fruit de la passion

jus de mangue, jus de fruit de la passion, oranges & goyaves, ginge ale, rhum brun.

Punch alcoolisé

jus d'ananas, jus de pamplemousse rose, jus d'oranges et citron, rhum brun.

Punch aux fruits

jus de canneberges, sucre, ginger ale, rhum.

Rosépamplemousse

grenadine, jus de pamplemousse rose, vin rosé.