



VOTRE GRAND JOUR  
COMpte BEAUCOUP POUR NOUS





## AUX FUTURS ÉPOUX

Toute l'équipe du Hilton Lac-Leamy vous félicite pour vos fiançailles. C'est une période très excitante et il nous fera grand plaisir de créer et de personnaliser avec vous votre journée de rêve. Notre équipe de professionnels est à votre entière disposition pour vous guider et vous assister avec la planification de cette journée si importante.

Nous sommes très fiers de nos réalisations et sommes heureux de vous offrir une vaste sélection de menus. Que vous planifiez un déjeuner familial intime ou une soirée grandiose, nous serons à la hauteur de vos attentes. Notre équipe aidera vous ou votre conseillère avec la planification d'un des événements les plus importants de votre vie. Nous pouvons vous accompagner du souper de répétition au brunch familial le lendemain de l'événement.

Veillez communiquer avec notre service des banquets, au **819-790-6471** ou par courriel à [banquets@hiltonlacleamy.com](mailto:banquets@hiltonlacleamy.com) si vous êtes intéressés à recevoir plus d'information ou pour connaître les disponibilités. Nous vous invitons également à visiter notre site web au [www.hiltonlacleamy.com](http://www.hiltonlacleamy.com) pour une visite virtuelle et pour découvrir nos salles de banquets et notre bel hôtel.



## NOS MENUS MARIAGE

## DÉTAILS DE NOS FORFAITS MARIAGE 2012

### TOUS NOS FORFAITS INCLUENT :

- Service de punch aux fruits pendant le cocktail
- Deux verres de vin maison par personne
- Un verre de vin mousseux par personne pour le toast des mariés
- Coupe du gâteau de mariage et service style buffet pendant la soirée
- Station de café avec le service gâteau de mariage mentionné ci-dessus
- Microphone et lutrin pour les discours
- Service « gants blancs » pendant le cocktail et le souper
- Chambre deluxe offerte à titre gracieux aux nouveaux mariés
- Vin mousseux et truffes pour les nouveaux mariés dans la chambre mentionnée ci-dessus
- Petit-déjeuner au lit pour les nouveaux mariés
- Tarifs spéciaux pour les chambres d'hôtel de vos invités
- Accès à la belle propriété du Hilton Lac-Leamy pour vos photos de mariage
- Stationnement extérieur à titre gracieux
- Tarifs spéciaux au luxueux spa Amerispa (voir documentation ci-jointe)

- Nous demandons que la sélection de menu soit unique pour tout le groupe. Par contre, il est possible d'avoir deux sélections pour le plat principal seulement. Notre coordonnatrice se fera un plaisir d'en discuter avec vous.
- Tous les plats principaux sont servis avec légumes de saison, pommes de terre au choix du Chef et assortiment de pains servi avec beurre doux.

## COUP DE FOU DRE

Crème de carotte avec miel de trèfle, garnie d'amandes grillées

ou

Crème de tomate italienne rehaussée d'avocat, de genièvre et de basilic frais

ou

Velouté de raviolo et pomme Granny Smith parfumé à la truffe

Salade saisonnière avec vinaigrette à l'huile d'olive, citron et ciboulette

ou

Terrine de légumes grillés et tomates séchées, coulis de poivron doux

ou

Cannelloni à la viande avec une somptueuse sauce rosée à l'artichaut et copeaux de romano

ou

Pavé de truite et sa brandade de crevettes, sauce crème à l'anis étoilé

Blanc de volaille grillé avec sauce crémeuse au poivre de Madagascar

ou

Cuisse de canard à l'orange et xérès

ou

Filet de saumon rôti en croûte de pistache,  
sauce aux fruits de la passion et curry thaï

Plaisir exotique de soyeux ivoire mousseux d'ananas et nuance de coco à la liqueur de Soho

ou

Somptueuse crème brûlée avec ses fruits de saison et sa quenelle de suprême au Saint-James

ou

Harmonie de crémeux au Manjari et sa ganache à la framboise

Café frais, décaféiné et sélection de thés

81,00\$ par personne  
107<sup>10</sup>\$ incluant taxes et frais de service

## LES DOUX BAISERS

Velouté d'avocat et litchi

ou

Crème de champignon avec fromage Stilton, garnie de noix épicées grillées

ou

Crème de courge et asperge, servie avec dés de mangues et papayes

Mini poires farcies au fromage, bouquet saisonnier  
avec sa vinaigrette à l'huile de pépins de raisin

ou

Rosettes de saumon fumé et prosciutto servies avec vinaigrette expresso

ou

Feuilleté de canard confit, tombée de champignons shiitake, sauce au Pinot Noir

ou

Trio de la mer des Caraïbes, sauce aux moules et au safran

Mignon de boeuf avec sauce onctueuse aux morilles

ou

Blanc de volaille farci au fromage de chèvre et sa fondue de poireaux,  
sauce crémeuse aux herbes

Douceur aux poires et arachides et son gel de sirop d'érable

ou

Tarte au sucre des amoureux, compote de pomme verte et quenelle de chantilly au Baileys

ou

Barre de crémeux pistache et son mousseux mangue et passion

Café frais, décaféiné et sélection de thés

92,50\$ par personne  
122,30\$ incluant taxes et frais de service

## PLAISIR GOURMAND

Assortiment de canapés froids et chauds, sélection du Chef  
(3 morceaux par personne), servis sur plateaux d'argent

Doux velouté de palourdes  
ou  
Velouté de poireau et de cheddar

Tian de homard et poulet grillé, concassé de tomates au vieux balsamique  
ou  
Fine salade croustillante, pétoncles grillés en lamelles, vinaigrette thaï  
ou  
Aiguillette de canard fumé et rémoulade de pommes de terre acidulée

Le choix du plat principal se fait en salle par vos invités (groupe de 200 personnes et moins)  
Filet de boeuf poêlé, purée de Yukon Gold à l'ail confit, petits lardons et jus au foie gras  
ou  
Poitrine de poulet de grain, purée de Yukon Gold à l'ail confit, petits lardons et jus au foie gras  
ou  
Dos de saumon de l'Atlantique saisi, brandade de crevettes et sauce chardonnay à l'anis

L'équilibre dôme de crémeux au fromage, cœur coulant de fraise et son mousseux  
ou  
Barre intense au Gianduja et son sabayon à l'abricot  
ou  
Cube de suprême à la pêche blanche, coulis pris de framboise

Café frais, décaféiné et sélection de thés

109.<sup>00</sup>\$ par personne  
144.<sup>12</sup>\$ incluant taxes et frais de service

Inclut un surclassement à une suite junior pour les mariés ainsi que le service  
Sommelier des bulles – Éveil des sens pour deux (incluant : bain moussant,  
fondue au chocolat, piccolo de vin mousseux et accessoires de bain).

## LA RÉCOLTE DES AMOUREUX

Assortiment de canapés froids et chauds, sélection du Chef  
(3 morceaux par personne), servis sur plateaux d'argent

Cappucino de courges et pommes

ou

Chaudrée de maïs

ou

Velouté de ravioli et pomme Granny Smith parfumé à la truffe

Aiguillette de canard fumé et rémoulade de pommes de terre acidulée

ou

Tataki de thon blanc, salade de wakamé et sa vinaigrette au sésame

ou

Croustillant d'épinards, champignons et feta, sauce au cari doux

ou

Saisie de pétoncles géants avec julienne de légumes et  
champignons shiitake servis avec une sauce soya légère

Terre et mer incluant filet de boeuf grillé sauce marchand de vin et  
sa brochette de crevettes flambées au caramel de Sambucca

Sensation aux deux chocolats, crémeux de chocolat Manjari,  
mousse au Jivara lacté et son croustillant praliné

ou

Millefeuille des amoureux, étagé de crêpes et sa mousseline vanille

ou

Gâteau au fromage aux deux façons

Café frais, décaféiné et sélection de thés

115,00\$ par personne  
152,05\$ incluant taxes et frais de service

Inclut un surclassement à une suite junior pour les mariés ainsi que le service  
Sommelier des bulles – Éveil des sens pour deux (incluant : bain moussant,  
fondue au chocolat, piccolo de vin mousseux et accessoires de bain).

## IL TEMPO DELL'AMORE

Assortiment de canapés froids et chauds, sélection du Chef  
(3 morceaux par personne), servis sur plateaux d'argent

Tortellini in brodo

ou

Minestra alla morbidezza dei l'oceani (Potage aux douceurs de l'océan)

Linguini Vongole

ou

Plateau d'antipasto comprenant saumon fumé, crevettes épicées, prosciutto,  
légumes marinés, bocconcini et olives

Le plat principal est servi avec une sélection de fromages canadiens et importés,  
bouquet de fine salade, chutney de figues fraîches et vieux balsamique

Médaille de veau de lait avec risotto aux champignons sauvages  
avec une sauce vin rouge et tomates séchées

ou

Mignon de boeuf grillé, enlacé d'une onctueuse sauce Gorgonzola, purée de Yukon Gold à l'ail  
confit et arôme de parmesan

Tiramisu revampé, servi avec sa quenelle de chantilly vanille et sa gelée de café

ou

Sensation de banane et fraise et nuance de Limoncello

Café frais, décaféiné et sélection de thés

125,95\$ par personne  
166,53\$ incluant taxes et frais de service

Inclut un surclassement à une suite junior pour les mariés ainsi que le service  
Sommelier des bulles – Éveil des sens pour deux (incluant : bain moussant,  
fondue au chocolat, piccolo de vin mousseux et accessoires de bain).

De plus, la célébration de votre premier anniversaire de mariage au Hilton Lac-Leamy  
dans une suite junior pour deux sera offerte gracieusement.

# BUFFET FESTINS DES AMANTS

## TOUTES LES OPTIONS INCLUENT :

- Soupe fraîche du marché
- Plateau d'antipasto et légumes marinés
- Panier de légumes croustillants, trempette aux poivrons grillés
- Assortiment de charcuteries et pâtés
- Sélection de fromages canadiens et importés
- Filet de saumon à la parisienne
- Poitrine de poulet marinée
- Salade de jeunes pousses d'épinards et pacanes épicées
- Salade César
- Salade de céleri-rave et pommes vertes, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
- Salade de pommes de terre et pancetta
- Salade de vermicelle de riz et crevettes de Matane

Votre choix d'option 1, 2 ou 3

- Fruits de la saison tranchés accompagnés de baies des champs
- Tartes assorties
- Gâteaux au chocolat décadent
- Gâteaux aux fruits
- Crème caramel
- Bavaroises
- Petits pots de crème

Café frais, décaféiné et sélection de thés

## BUFFET FESTINS DES AMANTS (SUITE)

### OPTION N° 1

Aiguillettes de volaille aux champignons  
Agnolottis aux épinards, sauce au gorgonzola  
Filet de tilapia, salsa de fruits exotiques et poivrons doux  
Jardinière de légumes au basilic  
Panaché de riz sauvage et basmati  
Pommes de terre nouvelles aux Herbes Salées du Bas-du-Fleuve

### OPTION N° 2

Cuisse de canard braisée à l'orange et xérès  
Filet de truite, sauce à la mangue et au poivre vert de Madagascar  
Manicottis gratinés et sa tombée de légumes méditerranéens  
Courgettes sautées aux zestes d'agrumes  
Pommes de terre dorées et épicées  
Riz basmati au prosciutto et petits pois

### OPTION N° 3

Filet de saumon grillé sauce estragon et moutarde de Meaux  
Suprême de volaille rôti aux épices Arôme  
Ravioli au fromage, sauce tomates et herbes du jardin  
Haricots verts au beurre noisette et amandes rôties  
Riz aux noix de pin aux fruits secs  
Gnocchis de pommes de terre

83,95\$ par personne  
111,00\$ incluant taxes et frais de service

## MENU ENFANTS

### ELMO

Crudités et trempette

Doigts de poulet avec sauce aux prunes et pommes de terre frites

Mousse au chocolat

Boisson gazeuse, lait, lait au chocolat ou jus de fruits

21,00\$ par enfant  
27,76\$ incluant taxes et frais de service

### TINTIN

Crudités et trempette

Poitrine de poulet grillée et purée de pommes de terre

Gâteau au chocolat glacé

Boisson gazeuse, lait, lait au chocolat ou jus de fruits

21,00\$ par enfant  
27,76\$ incluant taxes et frais de service

### NEMO

Salade de laitue et tomate

Hambourgeois au fromage et pommes de terre frites

Crème glacée à la vanille et biscuit

Boisson gazeuse, lait, lait au chocolat ou jus de fruits

21,00\$ par enfant  
27,76\$ incluant taxes et frais de service

Les menus mentionnés ci-dessus sont disponibles pour les enfants jusqu'à l'âge de 12 ans.

Les enfants âgés de moins de 4 ans reçoivent leurs repas à titre gracieux. Si le menu des adultes est sélectionné au lieu du menu pour enfants, le prix sera réduit de 50 %. Tous les enfants recevront des crayons et une feuille à colorier. Quelques chaises hautes et sièges d'appoint sont disponibles.

## AJOUTS DISPONIBLES

### AJOUTEZ UN GRANITÉ AVANT LE PLAT PRINCIPAL :

Litchi et liqueur de Soho zestée de citron

Pêche blanche et Beames de Venise

Ananas et rhum brun

3,25\$ par personne

Pièce de glace sculptée et personnalisée aux noms des nouveaux mariés  
ou une image de votre choix

À partir de 450,00\$ pour le premier bloc

À partir de 150,00\$ pour chaque bloc supplémentaire

Offrez un vin importé à vos convives (prix selon la sélection)

Signature en chocolat des noms des mariés sur l'assiette de dessert (préavis requis d'un mois)

2,50\$ par personne

Pastilles en chocolat personnalisées (préavis requis d'un mois, minimum de 75)

2,50\$ l'unité

Gâteau de mariage Includant une superbe pièce en sucre personnalisée

À partir de 7,75\$ par personne

Laissez le soin au Hilton Lac-Leamy de préparer vos bonbonnières  
Truffes ou chocolats (2 par boîte) (autres items disponibles selon vos goûts)

4,00\$ la boîte

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes et le service

# RÉCEPTION ET BUFFET DE SOIRÉE

## LE PRÉLUDE

Canapés, choix du Chef (6 par personne)

Sandwichs assortis (2 par personne)

Crudités et trempette aux poivrons rouges

20,95\$ par personne

## CANAPÉS FROIDS

Aiguillettes de canard fumé, chutney aux canneberges

Blanc de volaille à la sud américaine

Bocconcini et tomates sur pain italien

Bruschetta aux tomates et basilic

Carpaccio de bœuf aux tomates séchées

Gougères farcies à la mousse de crevettes nordiques

Médaille d'homard sur concombre

Mini pita en sandwich avec poulet mariné

Parfait de foie gras sur pain aux noix

Pâté du Chef sur brioche, confit d'oignons à l'orange

Roulades de prosciutto aux figues

Roulades de prosciutto au fromage bleu

Roulades de tortilla à la mousse de saumon fumé

Saumon fumé maison sur pain pumpernickel

Shooter bloody césar et palourde

Tartare de bœuf sur pain baguette

Tomates cerises farcies de crabe

32,50\$ la douzaine (minimum de 2 douzaines par commande et maximum de 5 sélections)

Canapés froids, choix du Chef

32,50\$ la douzaine

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes et le service

## RÉCEPTION ET BUFFET DE SOIRÉE (SUITE)

### CANAPÉS CHAUDS

- Ailes de poulet croustillantes
- Baluchons de fruits de mer
- Baluchons de ricotta au pesto
- Brochettes de bœuf à la coréenne
- Brochettes de poulet et ananas Teriyaki
- Baluchons de canard, pommes et oignons
- Crevettes tempura
- Croustillants de volaille à la marocaine
- Escargots en brioche
- Fondue de ris de veau et champignons
- Gâteaux de crabe du Maryland
- Rouleaux de Pied de Vent des Iles de la Madeleine
- Rouleaux printaniers, sauce aux prunes
- Raviolis de légumes racines et gouda fumé
- Saucisses miniatures en croûte dorée
- Sélection de quiches miniatures (classique, légumes, saumon)
- Spanakopita d'épinards
- Tostadas
- Tourtières miniatures

32,50\$ la douzaine (minimum de 2 douzaines par commande et maximum de 5 sélections)

### Mini côtelettes d'agneau à la dijonnaise

39,95\$ la douzaine (minimum de 2 douzaines par commande)

### Canapés chauds, choix du Chef

32,50\$ la douzaine

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes et le service

## RÉCEPTION ET BUFFET DE SOIRÉE (SUITE)

### TABLE DES DOUCEURS

Fruits frais tranchés, assortiment de gâteaux, pâtisseries françaises,  
café frais, décaféiné et sélection de thés

12,75\$ par personne

Ajoutez à la table des douceurs une sélection de fromages au choix du Chef

17,75\$ par personne

Ajoutez à la table des douceurs une sélection de fromages  
et une variété de sandwichs au choix du Chef

23,00\$ par personne

Fontaine au chocolat avec fruits frais en dés, petits fours secs et gâteaux assortis

7,75\$ par personne (minimum de 50 personnes)

Fontaine à l'érable, fruits frais, petits fours secs et gâteaux assortis

7,75\$ par personne (minimum de 50 personnes)

Panier de croustilles ou bretzels

8,95\$ le panier (10 personnes)

Panier de croustilles nachos avec sauce fromage et salsa

25,00\$ le panier (15 personnes)

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes et le service

## RÉCEPTION ET BUFFET DE SOIRÉE (SUITE)

Bol d'arachides

12,00\$ le bol (200g)

Bol de pacanes sucrées

24,95\$ le bol (200g)

Bol d'amandes grillées

20,00\$ le bol (100g)

Plateau de fromages canadiens (60g de fromage par personne), sélection de craquelins et de pains

7,50\$ par personne

Plateau de fromages importés (60g de fromage par personne), sélection de craquelins et de pains

10,00\$ par personne

Bruschetta aux tomates et basilic

32,50\$ la douzaine

Plateau de hoummos et pain pita

15,00\$ le plateau (10 personnes)

Plateau de crudités avec trempette maison

75,00\$ le plateau (20 personnes)

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes et le service

## RÉCEPTION ET BUFFET DE SOIRÉE (SUITE)

Sandwich ouvert en style danois (salade d'œufs, thon, jambon fumé, dinde fumée, poulet mariné ou fromage), servi avec marinades assorties

6,75\$ par personne

Farandole de sandwiches fins sur mini kaiser, focaccia et panini (jambon forêt noire, saumon fumé, bœuf, poulet, œuf et fromage suisse) (1 ½ sandwich par personne)

8,50\$ par personne

Sélection de petits sandwiches sans croûte, farcis d'œufs, de thon, de bœuf, de jambon et de poulet sur pain tranché blanc ou de blé entier (1 ½ sandwich par personne)

6,50\$ par personne

Plateau de fruits frais tranchés

110,00\$ le plateau (20 personnes)

Plateau d'antipasto

Fromage provolone et mozzarella, sardines, mortadelle, légumes marinés, prosciutto, champignons marinés, olives noires, moules et anchois

280,00\$ le plateau (25 personnes)

La palette de pâtés et charcuteries, agrémentée de ses condiments

135,00\$ le plateau (20 personnes)

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes et le service

## RÉCEPTION ET BUFFET DE SOIRÉE (SUITE)

Homard des Maritimes sur glace, sauces et condiments assortis, selon l'arrivage

Prix du marché

Saumon de l'Atlantique, mariné avec aneth et servi avec pain autrichien avec ses condiments

235,00\$ pour 25 personnes

Saumon de l'Atlantique fumé, servi avec pain de seigle et ses garnitures

235,00\$ pour 25 personnes

Pinces de crabe sur pièce de glace sculptée, sauce cocktail ou sauce coriandre au citron

38,75\$ la douzaine

Crevettes en gourmandise sur pièce de glace sculptée,  
sauce cocktail au brandy, aioli et citron en quartiers

38,75\$ la douzaine

Huîtres natures selon l'arrivage

Prix du marché

Sélection de sushi végétariens, servis avec condiments japonais

52,00\$ la douzaine

Les prix indiqués n'incluent pas les taxes et le service

# RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

## GARANTIE MINIMALE

Veillez noter que les forfaits suivants sont disponibles pour les groupes de 75 personnes et plus.

Pour les groupes de 30-75 personnes, des frais additionnels de 10 \$ par personne s'appliquent et la chambre offerte à titre gracieux aux nouveaux mariés n'est pas incluse.

## CHOIX DE MENUS

Le Hilton Lac-Leamy est le fournisseur exclusif de nourriture et boissons. Une exception est faite pour le gâteau de mariage. À titre d'information et si vous le souhaitez, notre chef pâtissier se fera un plaisir de créer votre gâteau de mariage selon vos préférences.

Le choix de votre menu et les détails de votre événement doivent être acheminés à notre service des banquets au moins deux mois avant la date du mariage. Veuillez prendre note que les prix sont sujets au changement et n'incluent pas les taxes et le service.

Il nous fera plaisir de préparer des menus adaptés aux diverses restrictions diététiques de vos invités (menu végétarien, allergies alimentaires, etc.). Si ce service est requis, veuillez en aviser notre personnel au moins deux semaines avant votre événement.

Veillez prendre note qu'il est interdit d'apporter les restes de nourriture ou de boissons à l'extérieur de l'hôtel.

## DÉCORS, MUSIQUE ET ARRANGEMENTS FLORAUX

Notre personnel se fera un plaisir de vous assister en recommandant nos fournisseurs privilégiés.

## STATIONNEMENT

Le stationnement extérieur pour vos invités est gratuit. Il y a des frais additionnels pour le service de voiturier.

## SESSIONS DE PHOTOS

Les endroits publics du Hilton Lac-Leamy vous sont accessibles pour vos sessions de photos de mariage si votre événement a lieu à l'hôtel et ce, sans frais additionnels.

Des frais de 300 \$ s'appliquent pour les photos de mariage prises à l'hôtel pour les personnes ne séjournant pas, ou n'ayant pas leur réception de mariage au Hilton Lac-Leamy.

# RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

## FRAIS ADDITIONNELS

SOCAN (Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique) : Ces frais s'appliquent pour tous les événements où il y a de la musique et les frais varient selon le type de l'événement et la dimension de la salle. Notre personnel vous avisera du montant exigé.

Besoins en électricité : des frais additionnels s'appliquent pour les montages de DJ et orchestres.

Des frais additionnels s'appliquent pour des montages spéciaux d'éclairage exigeant des besoins en électricité.

Des frais minimum d'entretien de 250 \$ s'appliquent pour l'utilisation de confettis, pétales de soie, brillants, etc.

Si les ventes du bar (payant ou ouvert) sont inférieures à 400 \$, des frais de main d'œuvre de 100 \$ par bar seront ajoutés à la facture finale.

Des frais additionnels s'appliquent pour les montages audio-visuels incluant écran, projecteur, etc.

Des frais additionnels peuvent s'appliquer pour toute demande hors des services habituels des banquets incluant la distribution de cartes de noms pour les invités, menus, cadeaux, etc.

## DIVERS

En conformité avec les règlements provinciaux et municipaux, toutes les portes de sortie des salles de banquets doivent demeurer accessibles en tout temps.

Nous vous remettons le guide de planification du Hilton Lac-Leamy pour vous assister avec l'organisation de votre événement et les petits détails de votre journée spéciale.

Le service des boissons alcoolisées est permis jusqu'à 2 h en conformité avec les lois provinciales du Québec. La salle de banquets doit être libérée à 2 h 30 au plus tard.

Aucune musique forte (ex. : orchestre, DJ, chanteurs) n'est permise avant 21 h par respect pour les autres clients du Centre de conférences. Une musique douce est toutefois permise avant cette heure.

# RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

## DÉPÔTS ET FACTURATION

Un dépôt non remboursable de 1000,00 \$ est requis pour confirmer un événement. Un autre dépôt de 50 % du montant estimé sur le BEO (Banquet Event Order) est requis 2 mois avant l'événement. La balance est payable 10 jours ouvrables avant l'événement et est basée sur l'estimation finale.

Veuillez prendre note que le paiement final est payable par carte de crédit ou par chèque certifié. Le client est personnellement responsable pour le paiement au complet des dépôts et factures, à moins d'une entente écrite entre le client et le Hilton Lac-Leamy confirmant d'autres arrangements.

## ANNULATION

En cas d'annulation par le client, 6 mois ou plus, précédent la date de l'événement, l'hôtel conservera le dépôt initial du client à titre de dommages-intérêts.

En cas d'annulation par le client plus de 2 mois et moins de 6 mois de la date de l'événement, l'hôtel conservera le dépôt du client et le client devra payer 25 % de l'estimation du revenu de nourriture et boissons.

En cas d'annulation par le client plus de 7 jours et moins de 2 mois de la date de l'événement, l'hôtel conservera le dépôt du client, le client devra payer à l'hôtel 50 % de l'estimation du revenu de nourriture et boissons.

En cas d'annulation par le client dans les 7 jours précédent la date de l'événement, l'hôtel conservera le dépôt du client, le client devra payer à l'hôtel 100 % de l'estimation du revenu de nourriture et boissons.

Le calcul de nourriture et boissons sera basé sur un montant de 81,00 \$ par personne

*Conrad Hilton*  
*“Connie” Award*  
Best Overall Performance  
2002 • 2004 • 2005 • 2006

Le prestigieux prix Conrad Hilton (Connie) pour le meilleur rendement global en Amérique du Nord, catégorie hôtel d'affaires, a été remporté quatre fois par le Hilton Lac-Leamy depuis son ouverture en 2001 (2002, 2004, 2005 et 2006). Le Hilton Lac-Leamy s'est vu attribuer des notes exceptionnelles pour la loyauté et la satisfaction de sa clientèle et la qualité de son service et de ses installations.

C'est la première fois dans l'histoire de la chaîne Hilton qu'un même hôtel remporte ce prestigieux prix trois années consécutives. Le Hilton Lac-Leamy se distingue ainsi une fois de plus des 240 propriétés de la chaîne Hilton à travers le Canada, les États-Unis et le Mexique.

De plus, le Hilton Lac-Leamy a remporté le prix de la Meilleure Expérience Globale de restauration (2006, 2008) ainsi que le meilleur restaurant de la chaîne Hilton en Amérique du Nord (2006).

[hiltonlacleamy.com](http://hiltonlacleamy.com)  
819.790.6444

HILTON LAC-LEAMY  
3, boulevard du Casino, Gatineau (Québec) J8Y 6X4  
[banquets@hiltonlacleamy.com](mailto:banquets@hiltonlacleamy.com)