

MENU

Marriage





CHEF

*Patrick
Turcot*

PHILOSOPHIE

En plus de travailler en étroite collaboration avec les producteurs locaux, la cuisine du chef Turcot s'inspire aussi des techniques et des principes français classiques, auxquels s'ajoutent des influences actuelles souvent découvertes lors de voyages.

DISTINCTIONS

Tout au long de sa carrière, le Chef Turcot a reçu de nombreux prix et distinctions et a participé à diverses productions télévisées.

CARRIÈRE

Le chef Turcot a commencé sa carrière en rejoignant la brigade de cuisine du Fairmont Chateau Lake Louise, avant de revenir travailler au légendaire Fairmont Le Château Frontenac et de partager son expérience culinaire avec les étudiants du Cégep Limoilou à Québec. Après avoir été Chef Exécutif au Fairmont Hotel Macdonald à Edmonton et au Fairmont Jasper Park Lodge, tous deux en Alberta, le Chef Turcot a été nommé Chef Exécutif au Fairmont Scottsdale en Arizona, où il a trouvé de nouvelles sources d'inspiration dans le désert et a relevé le défi de travailler avec des saveurs et des produits régionaux variés. L'expérience qu'il y a acquise a jeté les bases de son succès en tant que Chef des cuisines au Fairmont Le Manoir Richelieu à La Malbaie, au Québec, où il est également devenu un ambassadeur passionné du tourisme culinaire dans la région de Charlevoix.

VOTRE MARIAGE PARFAIT



Le Centre Shaw offre aux mariages la combinaison idéale de décor et de service. Nos vues panoramiques époustouflantes, notre sophistication culinaire et notre personnel dévoué se rejoignent pour créer l'événement parfait et des souvenirs qui dureront toute une vie.

OBTENIR NOS PRODUITS AUPRÈS DE PRODUCTEURS LOCAUX EST TRÈS IMPORTANT POUR NOUS

C'est avec grand plaisir que notre équipe vous souhaite la bienvenue au Centre Shaw en espérant vous faire vivre une expérience gastronomique inoubliable.

D'un océan à l'autre, des artisans talentueux s'appliquent à créer des produits de la plus haute qualité pour nous permettre de servir une cuisine gourmande et imaginative. Les conditions actuelles ont apporté beaucoup de changements dans de nombreux domaines, et la restauration ne fait pas exception.

L'expérience de nos invités reste l'une de nos priorités et notre équipe culinaire est là pour vous accompagner dans vos choix alimentaires, tout en offrant un produit de classe internationale de la manière la plus sûre possible.

Le menu est conçu avec une variété de choix, et pour faciliter la tâche, nous vous invitons à communiquer avec votre gestionnaire de services événementiels pour obtenir de plus amples renseignements.

Nous sommes impatients de travailler avec vous pour assurer un événement réussi et mémorable !

TOUS LES FORFAITS DE MARIAGE COMPRENNENT :

Gâteau de mariage des clients (coupe et service)

Café biologique Starbucks® et thé Teavana®

AUTRES INCLUSIONS:

Longues nappes, serviettes blanches et chandelles

Table d'honneur surélevée sur un podium

(micro à commander séparément)

Scène pour le DJ et piste de danse

Table pour le livre d'or, table à cadeaux

et table pour le gâteau

FOURFAIT

souper à l'assiette

HORS D'ŒUVRES POUR LA RÉCEPTION

SÉLECTIONNEZ DEUX HORS D'ŒUVRE FROID ET DEUX CHAUDS À RAISON DE TROIS PIÈCES PAR PERSONNE.

HORS D'ŒUVRES FROIDS

Saumon de l'Atlantique glacé au soja à l'érable et au gingembre confits, servi avec câpres **SPL SG**

Cube de concombre compressé avec quinoa croquant et purée de coriandre **V V+ SPL SG**

Panna Cotta au chou-fleur **V V+ SPL SG**

Crevettes tigrées rôties avec sauce cocktail au wasabi **SPL SG**

Tataki de thon en croûte de togarashi, gingembre, ail, radis daikon et gel ponzu **SPL**

Betterave jaune confite avec tapenade de tomates séchées au soleil, fromage de chèvre Nanny Noire **V SG**

Bouchée de Pavlova avec mascarpone à la lime et gel aux baies **V SG**

HORS D'ŒUVRES CHAUDS

Beignets de macaronis au fromage à la truffe **V**

Samosa de chez Ishina aux pommes de terre et légumes avec trempette sucrée et épicée au tamarin **V**

Baluchon croustillant au fromage Oka, aux amandes et aux pommes **V**

Mini gâteau de morue de l'île Fogo avec aïoli aux tomates rôties et câpres **SPL SG**

Croque Garçon - Feuilleté au fromage suisse farci de jambon fumé et sauce béchamel

Boulette de viande coréenne à base de plantes avec salade de fenouil **V V+ SPL SG**

Trou de beignet chaud fourré à la ganache au chocolat By55 Lait N°2 **V**

ENTRÉES

SÉLECTIONNEZ UNE ENTRÉE POUR UN MENU 3 SERVICES OU DEUX ENTRÉES POUR UN MENU 4 SERVICES.

CHOU-FLEUR ET MISO **V SG**

Soupe crémeuse au chou-fleur et au miso blanc avec kimchi à l'échalote

CAROTTES ET FENOUIL **V SG**

Soupe de carottes et fenouil rôtis avec champignons glacés au soja et à l'érable de la Ferme Ålska et crème de graines de citrouilles grillées

COURGETTES ET MAÏS **V SG**

Chaudrée de courgettes et de maïs au miel épicé des ruchers Lacelle

CHOU-FLEUR ET ROQUETTE **V SG**

Chou-fleur émincé, roquette, raisins marinés, noisettes grillées, fromage parmesan et vinaigrette au nectar d'agave et au vin rouge

CHOU NAPA ET BACON **SG SPL**

Quartiers de chou napa, bacon croustillant, échalote, confiture de tomates et vinaigrette miso-tahini

BROCOLI ET CHOU KALE **V SG**

Brocoli grillé, chou kale, crumble d'avoine et de graines de tournesol, cheddar Avonlea et vinaigrette au cidre de pomme

FROMAGE BURRATA ET TOMATES **V SG**

Tomates, fruits à noyau marinés, fromage buratta de Bella Casara, fenouil émincé, laitue frisée grillée et pesto

V Végétarien **V+** Végane **SGL** Sans produit laitier **SG** Sans gluten

Si le nombre d'invités est inférieur à 25, des frais de main-d'œuvre de 200 \$ plus la TVH s'appliqueront.

FORFAIT

souper à l'assiette

PLATS PRINCIPAUX

LES SOUPERS À L'ASSIETTE SONT ACCOMPAGNÉS DE PAIN ET DE CAFÉ BIOLOGIQUE OU DÉCAFÉINÉ STARBUCKS® ET DE THÉ TEAVANA®.
LE FORFAIT COMPREND 2 VERRES DE VIN VEDETTE.

POULET AUX DATTES ET AU FÉTA DE LA FERME NADEAU **SG**

3 services

\$95

4 services

\$105

Cuisse de poulet de la ferme Nadeau farcie de feta et de dattes, riz sauvage sauté, légumes du marché et sauce olive et citron

SAUMON CHINOOK DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE **SG**

3 services

\$103

4 services

\$113

En croûte d'herbes et de noix de cajou, avec risotto de betteraves aux framboises et au balsamique, haricots verts sautés et beurre au Chardonnay

MACREUSE DE BOEUF DE LA FERME L'ARTISAN **SG**

3 services

\$110

4 services

\$120

En croûte de chimichurri, agrémenté de champignons sauvages, de purée de pommes de terre Yukon à la moutarde de Mrs. McGarrigle, asperges braisées et d'un demi-glace au vin rouge

BOUTS DE CÔTE DE BŒUF DE LA FERME L'ARTISAN À LA BOURGUIGNONNE **SG**

3 services

\$105

4 services

\$115

Bouts de côte de bœuf braisée 48 heures, avec jeunes carottes, oignons Cipollini, pommes de terre rattes confites, champignons sauvages et demi-glace au vin rouge

SALTIMBOCCA DE POULET DE LA FERME NADEAU **SG**

3 services

\$95

4 services

\$105

Poitrine de poulet enveloppée de prosciutto *pingue*, sauge fraîche, riz de chou-fleur aux herbes et légumes du marché

TERRE ET MER **SG**

3 services

\$116

4 services

\$126

Médailon de bison de l'Alberta au thé du Labrador rôti lentement et gâteau de crabe de la côte Est au basilic, pommes de terre rösti, légumes du marché et sauce béarnaise au citron

MORUE DURABLE DE L'ÎLE FOGO **SG**

3 services

\$105

4 services

\$115

Morue en croûte de truffes avec polenta aux pois sucrés et crevette rose nordique sauvage, petits légumes braisés et huile à l'aneth

OPTIONS DE SUBSTITUTION

CHOISISSEZ-EN UNE

JÄGERSCHNITZEL **V V+ SG SPL**

Steak végétalien pané et croustillant avec sauce crémeuse aux champignons, pommes de terre rattes rôties et légumes de saison

TORTILLA DE MAÏS À L'ENCHILADA **V V+ SPL SG**

Course musquée, poireaux et champignons Le Coprin garnis de "Queso" végétalien et de Pico de Gallo aux tomates rôties

QUICHE EN CROÛTE **V V+ SPL**

Brocoli rôti, oignons caramélisés, poivrons rouges rôtis, pâte feuilletée croustillante et sauce façon hollandaise aux noix de cajou et curry

CHOUX-FLEUR SAUPOUDRÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES **V V+ SPL SG**

Choux-fleur fumé, lentilles béluga biologiques braisées à l'érable, pesto d'échalote et légumes du marché

S'il y a un choix de menu, le prix du plat principal le plus cher s'applique (maximum de trois choix de plat principal), incluant l'option de substitution.

V Végétarien **V+** Végane **SGL** Sans produit laitier **SG** Sans gluten

Si le nombre d'invités est inférieur à 25, des frais de main-d'œuvre de 200 \$ plus la TVH s'appliqueront

FOURNEAU

souper à l'assiette



DESSERTS

CHOISISSEZ 1 OPTION

POMME **V SG**

Tatin de pommes avec gâteau à l'érable et mousse à la vanille

MARQUISE AU CHOCOLAT BY55 NOIR N°1 **V SG**

Marquise au chocolat By55 Noir N°1, crème au Dulce de Leche et coulis de canneberge

CAROTTE **V**

Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage à la crème et mousse au Dulce de Leche

BANANE **V V+ SPL SG**

Gâteau à la banane et au chocolat By55 Noir N°1, mousse au caramel à la noix de coco et croquant au cacao



V Végétarien **V+** Végane **SGL** Sans produit laitier **SG** Sans gluten

Si le nombre d'invités est inférieur à 25, des frais de main-d'œuvre de 200 \$ plus la TVH s'appliqueront.

"Nous avons adoré notre expérience avec le Centre Shaw ! Tout au long de notre processus de planification, l'équipe a été extrêmement gentille et a toujours été extrêmement réactive à toutes nos questions. Alexandra se rendait toujours disponible pour un appel rapide afin d'expliquer tout ce sur quoi j'avais des questions, et compte tenu de la complexité de la planification d'un grand mariage pendant une pandémie, c'était tellement apprécié. Le personnel qui était sur place le jour même a veillé à ce que tout se déroule sans accroc ! Tous nos invités ont été extrêmement impressionnés par la nourriture, et nous aussi ! Le Chef Turcot a fait preuve d'une grande souplesse et s'est plié à toutes nos suggestions, il est même passé pendant le dîner pour nous féliciter. Je ne pourrais jamais assez recommander le Centre Shaw, nous sommes tellement reconnaissants qu'ils aient aidé à concrétiser notre vision du mariage."

Aleesha
&
Andrew



AJOUT À LA CARTE

PROFITEZ DE NOTRE VASTE CHOIX QUI SAURA SATISFAIRE TOUTES LES PAPILLES.

STATIONS

ANTIPASTI INTERMEZZO \$18.00/personne

Prosciutto *Pingue*, jambon fumé Capicola, jambon affiné et saucisson sec **SPL SG**

Olives Kalamata, poivrons rôtis, pepperoncini marinés, champignons et coeurs d'artichauts **V V+ SPL SG**

Cheddar fumé au bois de pommier de *Cow's Creamery*, burrata de *Bella Casara* et fromage de chèvre Nosey de *Upper Canada Cheese Company* **V SG**

Assortiment de craquelins et baguettes **V SPL**

PLATEAU DE FROMAGES CANADIENS

\$18.00/personne

Cheddar Avonlea, *Tête à Papineau*, Celtic Blue de *Glengarry*, Nanny Noire de *Upper Canada Cheese Company*, Charlevoix 1608 et fromage de cajou Fauxmagerie avec fruits secs et noix

Assortiment de craquelins et baguettes **V**

LÉGUMES FRAIS DU MARCHÉ

\$10.00/personne

Sélection de carottes arc-en-ciel, de radis, de choux-fleurs, de concombres, de courgettes, de haricots verts et de tomates raisins avec *Baba Ganoush* **V V+ SPL SG**

STATION DE TREMPETTES ET CRAQUELINS

\$10.00/personne

Trempe aux poivrons rouges grillés, hummus aux truffes et trempette aux épinards **V SG**

Assortiment de craquelins, chips de bagel *Kettleman's* et crostini à la fleur de sel **V**

FRUITS FRAIS TRANCHÉS \$9.00/personne

Cantaloup, melon miel, ananas, melon d'eau tranchés et baies **V V+ SPL SG**

DENT SUCRÉE \$14.00/personne

Macarons, trous de beigne à la cannelle et brownie au chocolat By55 Noir N°1 et gâteau sucette au chocolat By55 Lait N°2 **V**

OEUFS À LA DIABLE \$12.00/personne

Saumon fumé, moutarde en grains de *Mrs. McGarrigle* et oeufs de saumon **SPL SG**

Fromage Celtic Blue de *Glengarry* et épinards **V SG**

Miso, poitrine de porc braisée et sésame **SPL SG**

Pommes de terre à peau rouge et salade d'oeufs végétalienne au curry **V V+ SPL SG**

STATION DE POUTINE \$12.00/personne

Frites croustillantes en quartier, sauce brune traditionnelle et fromage en grain *St-Albert*

STATION DE MINI-BURGER \$13.00/personne

Mini-burger au bœuf avec cheddar fumé au bois de pommier et confit d'oignons et de bacon au whisky **SPL**

Mini-burger au Tandoori à base de plantes avec chutney à la coriandre et à la mangue **V**

STATIONS ANIMÉES

STATION SHAWARMA \$18.00/personne

Cuisse de poulet grillée sur pita libanais avec sauce à l'ail toum et navet mariné **SPL**

BAR À CREVETTES \$15.00/personne

Salade de crevettes roses de l'île Fogo et d'artichauts avec une vinaigrette aux herbes et au citron **SPL SG**

Crevettes sautées à l'ail rôti, prosciutto *pingue* et tomates grappes au pesto **SG**

RUE SOMERSET \$15.00/personne

Dumpling de porc et de crevettes poêlées, glacé à la sauce hoisin à l'érable de la *Ferme Álska* (2 par personne) **SPL**

Mini bol poke aux légumes-racines marinés et au tofu **V V+ SPL**

BAR À CAFÉ STARBUCKS

\$625.00/pour 2 heures de service

Bar à café style barista servant cappuccino, espresso et latté

Le prix comprend un barista désigné, qui prépare un maximum de 100 tasses.

V Végétarien **V+** Végane **SGL** Sans produit laitier **SG** Sans gluten

Commande minimum de 25 personnes par item, sauf si indication contraire, ou des frais de main d'œuvre de 150 \$ plus la TVH s'appliqueront.

BRUNCH

à l'assiette

SERVIS AVEC PAIN, CAFÉ BIOLOGIQUE OU DÉCAFÉINÉ STARBUCKS® ET THÉ TEAVANA®.

LE BRUNCH DU BONHEUR EN 3 SERVICES \$50.00/personne

Vin mousseux et jus d'orange

Yogourt à la vanille et granola maison grillé au miel des ruchers Lacelle **V**

Saumon fumé à la moutarde *Mrs. McGarrigle's*, avec câpres et oignons marinés **SG SPL**

Duo de bouts de côtes de bœuf de l'Alberta braisées avec chimichurri et frittata de courge rôtie au chou frisé

Salade tiède d'épeautre et tomates raisins avec asperges grillées

Pouding au pain à la française avec crème à l'érable Älska **V**

AJOUT À LA CARTE



MIMOSA ADDITIONNEL \$8.75/verre

BAR À CAFÉ STARBUCKS \$625.00/pour 2 heures de service

Bar à café style barista servant cappuccino, espresso et latté

V Végétarien **V+** Végane **SGL** Sans produit laitier **SG** Sans gluten

Si le nombre d'invités est inférieur à 25, des frais de main-d'œuvre de 200 \$ plus la TVH s'appliqueront.

CARTE

des boissons

BAR

BIÈRE CANADIENNE

Molson Canadian, Coors Light

\$8.75

BIÈRE IMPORTÉE

Heineken, Sol

\$9.25

BIÈRE ARTISANALE LOCALE

473 ml

\$10.50

DISTILLERIE DUNROBIN

VODKA ET SODA À LA FRAMBOISE ET AU THÉ NOIR

355 ml

\$9.25

VIN EN VEDETTE

5oz

\$10.25

SPIRITUEUX

\$9.25

SPIRITUEUX DE LUXE

\$11.25

LIQUEURS

\$10.25

COCKTAILS

\$12.50

COCKTAIL SIGNATURE

\$14.50

COCKTAIL SANS ALCOOL

\$5.50

BOISSON SANS ALCOOL

\$4.75

Boissons gazeuses Coca-Cola®, Jus de fruits, Eau en bouteille Dasani®, Eau gazéifiée Montellier®

LES TARIFS DES BARS FACTURÉS AU COMPTE GLOBAL SONT SUJETS À LA TVH DE 13%
ET AU FRAIS D'ADMINISTRATION DE 18 %.

BAR PAYANT

- Disponible sur demande avec un minimum de ventes nettes
- Les prix seront affichés au bar lors de l'événement
- Les bars sont sans argent liquide. Les méthodes de paiement acceptées sont : *Apple Pay, Google Pay, « Tap and Go », Visa, MasterCard, American Express, Discover, Union Pay, JCB et Interac.*

Si la consommation nette est inférieure à 500 \$/bar, des frais de main-d'œuvre de 250 \$/bar (plus la TVH de 13%) seront ajoutés.

CARTE

des vins

VINS BLANC

CANADA

PELEE ISLAND SAUVIGNON BLANC VQA

Île Pelée, Ontario \$47.00

LIGHTHOUSE RIESLING VQA

Île Pelée, Ontario \$49.00

HENRY OF PELHAM PINOT GRIGIO VQA

Niagara, Ontario \$56.00

VINEDRESSERS CHARDONNAY VQA

South Islands, Ontario \$61.00



INTERNATIONAL

FOLONARI PINOT GRIGIO

Vénétie, Italie \$48.00

LAS MULAS SAUVIGNON BLANC RESERVA ORGANIC

Vallée Centrale, Chili \$54.00

THREE THIEVES CHARDONNAY

Californie, États-Unis \$57.00

M. CHAPOUTIER BELLERUCHE GRENACHE BLANC

Côtes du Rhône, France \$60.00

BREAD & BUTTER SAUVIGNON BLANC

Californie, États-Unis \$65.00

VINS ROUGES

CANADA

PELEE ISLAND CABERNET FRANC / SAUVIGNON VQA

Île Pelée, Ontario \$47.00

PELEE ISLAND SHIRAZ

Île Pelée, Ontario \$49.00

HENRY OF PELHAM BACO NOIR VQA

Niagara, Ontario \$56.00

VINEDRESSERS MERITAGE VQA

South Islands, Ontario \$67.00



INTERNATIONAL

FOLONARI VALPOLICELLA

Vénétie, Italie \$48.00

LAS MULAS CABERNET SAUVIGNON RESERVA ORGANIC

Vallée Centrale, Chili \$54.00

THREE THIEVES CABERNET SAUVIGNON

Californie, États-Unis \$57.00

M. CHAPOUTIER BELLERUCHE ROUGE

Côtes du Rhône, France \$60.00

BREAD + BUTTER PINOT NOIR

Californie, États-Unis \$68.00

VINS MOUSSEUX ET PROSECCO

PELEE SECCO

Île Pelée, Ontario \$51.00

SANTA MARGHERITA BRUT PROSECCO SUPERIOR DI VALDOBBIADENE

Vénétie, Italie \$71.00

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX



PLANIFICATION DES REPAS ET DES BOISSONS

Choisissez parmi les aliments et les boissons proposés dans nos menus ou nous serons heureux de personnaliser et de créer des menus spéciaux pour répondre à vos goûts et à vos besoins, moyennant des frais supplémentaires.

Tous les aliments et boissons doivent être préparés et présentés par le Centre Shaw. Les aliments et les boissons restants ne peuvent pas être sortis de l'établissement. Un lien vers notre Guide des opérations se trouve ici.

Les horaires standard pour le service des repas sont les suivants :

Petit-déjeuner : 2 heures

Dîner: 2 heures

Réception et souper : 3 heures

Si la durée du repas se prolonge au-delà de ces délais, des frais de main-d'œuvre supplémentaires peuvent s'appliquer.

Les boissons alcoolisées seront servies conformément aux règlements de la Commission des alcools et des jeux de l'Ontario et conformément à la politique du Centre Shaw en matière de boissons alcoolisées.

Les dispositions relatives aux aliments et aux boissons doivent être reçues par écrit 45 jours avant l'événement.

Dès réception de vos sélections, le gestionnaire des services événementiels du Centre Shaw fournira une confirmation écrite ainsi que les bons de commande et ce au moins 35 jours avant l'événement.

ÉCHÉANCIER POUR LES ÉVÉNEMENTS DE RESTAURATION

Pour garantir le succès de votre événement, nous devons recevoir votre garantie finale au plus tard six (6) jours ouvrables avant votre événement.

Une fois que la garantie finale est due, le nombre ne peut être diminué. Toute augmentation dépassant 10 % de la garantie finale fera l'objet d'un supplément tarifaire de 10 %.

Une liste des allergies et des restrictions alimentaires doit être reçue pour toutes les fonctions de petit-déjeuner, de dîner et de souper et ce conformément au calendrier suivant :

- La liste préliminaire doit être remise quatorze (14) jours ouvrables avant l'événement.
- La liste finale doit être reçue six (6) jours ouvrables avant l'événement.
- Pour tout repas pour lequel une liste diététique n'est pas fournie, un supplément de 5 % du coût total du repas sera appliqué.

TARIFICATION DES REPAS ET DES BOISSONS

Les prix des boissons et des aliments sont assujettis à la TVH (taxe de vente harmonisée) de 13% ainsi qu'à des frais administratifs de 18%. Les frais administratifs sont répartis de la façon suivante : (i) 22% des frais administratifs sont retenus par la société et ne sont pas considérés comme un pourboire ou des frais de service à l'intention des employés et ne sont pas distribués aux employés de service et (ii) 78% des frais administratifs sont remis aux employés de service (personnel de première ligne) à titre de pourboire.

Les prix des menus ne peuvent pas être garantis plus de 90 jours à l'avance.

Un supplément tarifaire peut être appliqué pour les petits groupes.

Un supplément tarifaire sera appliqué pour les événements de restauration prévus un jour férié canadien.

Jour de l'An – 1er janvier

Fête de la famille – Troisième lundi de février

Vendredi saint – Vendredi précédant le dimanche de Pâques

Lundi de Pâques – Lundi suivant le dimanche de Pâques

Fête de la Reine – Lundi précédant le 25 mai

Fête du Canada – 1er juillet

Congé civique – Premier lundi d'août

Fête du Travail – Premier lundi de septembre

Action de grâce – Deuxième lundi d'octobre

Jour du Souvenir – 11 novembre

Noël – 25 décembre

Le lendemain de Noël – 26 décembre

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX



POLITIQUE DE PAIEMENT POUR ÉVÉNEMENT AVEC SERVICES DE RESTAURATION

14 jours avant l'événement Coût total estimé des aliments et boissons

STANDARDS DE RESTAURATION

Des tables rondes pour huit à dix convives recouvertes d'une nappe blanche touchant le sol, de la porcelaine et de la verrerie sont utilisées pour la restauration assise.

Pour assurer la qualité et la salubrité des aliments, les stations alimentaires peuvent demeurer à l'extérieur pendant un maximum de deux heures.

S'il y a plus de convives que le nombre garanti, un supplément tarifaire correspondant au nombre de personnes s'appliquera. Des frais peuvent s'appliquer pour tout délai prolongé en raison du programme. Un supplément peut s'appliquer pour les menus sur mesure.

ÉCHÉANCIER A RESPECTER POUR UN ÉVÉNEMENT RÉUSSI

45 jours

Le client doit fournir les renseignements sur les repas, boissons et les spécifications de l'événement

35 jours

Bon de commande envoyé par le Centre Shaw avec confirmation des spécifications de l'événement

14 jours

Coût total estimé des aliments et boissons

7 / 10 Business Days

Confirmation définitive du nombre de convives