

Depuis **AUBERGE** 1945
HANDFIELD
ESPACES CHAMPÊTRES



NOËL À LA CAMPAGNE

LA MAGIE DE NOËL AU DOMAINE HANDFIELD

Que ce soit pour un groupe le midi ou pour le soir, le Domaine Handfield offre des sites événementiels uniques dans un décor champêtre. À proximité de Montréal, situé dans la vallée du Richelieu, le domaine offre un éventail de services incluant l'hébergement et un spa sans oublier une équipe culinaire des plus créative, le tout dans un cadre bucolique idéal pour une célébration des fêtes d'antan.

L'AUBERGE

Le restaurant ancestral datant des années 1850, avec ses deux foyers de pierres et ses salles privées, peut recevoir de 10 à 70 personnes, incluant un repas de Noël quatre-services et animation musicale (DJ) les samedis 1er, 8, 15 et 22 décembre.

PAVILLON LA MARINA

Ce site privé avec vue panoramique sur la rivière Richelieu, offre sur deux étages une salle multifonctionnelle accommodant jusqu'à 120 convives, un lounge et deux bars permettant aux organisateurs de créer un événement répondant à tous.

LA CABANE À SUCRE

L'érablière centenaire; site exceptionnel pour y tenir un événement des plus représentatifs des soirées des fêtes de nos ancêtres, offrant deux salles de réception pouvant accueillir de 60 à 200 personnes. Avec son décor rustique, ses foyers et poêles chauffés au bois d'érable, ses décorations des fêtes, foyer extérieur jumelé au tour de carriole et tire sur la neige en font un site incontournable pour une soirée inoubliable.



RÉSERVATIONS



1 855-579-2226 // 450-584-2226
à la réception de l'auberge
ou sur le site Internet aubergehandfield.com

au plaisir de vous accueillir
*Forfaits avec hébergement disponibles

MENU MIDI DES FÊTES

GROUPES DE 20 À 180 PERSONNES

Idéal pour l'événement social de votre département ou pour petites entreprises,
les "midis festifs" de 11h30 à 14h30 offrent un repas des fêtes copieux

LA TABLÉE FESTIVE:

Saumon poché, saumon fumé,
terrines de Noël, charcuteries,
salades composées, salade verte et accompagnements

POTAGE (un choix)

Bisque de crustacés
ou
Soupe aux pois traditionnelle

CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX

Bavette de boeuf braisée 12 heures, sauce normande
ou
Morue d'Islande, huile vierge et olives noires
ou
Cuisse de canard confite, sauce au vermouth, raisins et concombres
ou
Végétarien: portobello grillé sur lit de lentilles, ratatouille et parmesan

DESSERT

Bûchette de Noël
Café, thé ou tisane

29\$ par personne

(frais de service et taxes en sus)

**Le choix du plat principal des invités devra être déterminé 2 semaines avant l'événement.
Confirmation du nombre final 48h avant.**

MENUS DES FÊTES DU DOMAINE

Les choix de plats principaux devront être prédéterminés
par chaque invité 2 semaines avant l'événement

TABLE FESTIVE

Saumon poché, saumon fumé,
terrines de Noël, charcuteries,
salades composées,
salade verte et accompagnements



POTAGE

Bisque de crustacés
ou
Soupe aux pois traditionnelle



PLATS PRINCIPAUX

(deux choix en plus du repas végétarien)

Morue d'Islande, huile vierge et olives noires

47\$

Cuisse de canard confite,
sauce au vermouth, raisins et concombres

47\$

Mignon de boeuf grillé, sauce au poivre vert

60\$

Végétarien: portobello grillé sur lit de lentilles, ratatouille et parmesan

47\$



TABLE DES DOUCEURS

Bûchette de Noël, verrines assorties,
salade de fruits frais

Café, thé, tisane

prix par personne, taxes et frais de service en sus