



ÉRABLIÈRE.  
DU CAP  
SUGAR SHACK



Menu  
Banquet  
2026



ÉRABLIÈRE.  
DU CAP  
SUGAR SHACK



# Menu Banquet 2026

## ENTRÉE

-  *Salade tiède, brie fondant à la tire d'érable et noix de grenoble*
-  *Terrine de campagne à l'érable & confit d'oignon*
-  *Carré de parmesan en croustille et sa verdure*
-  *Salade fraîcheur betterave & fromage feta*
-  *Duo fromage halloumi, charcuterie & hummus poivron grillé*
-  *Étagé de tomates & bocconcini*

---

## POTAGE

-  *Potage crécy (carotte)*
-  *Crème de champignons et ciboulette*
-  *Crème de rutabaga à l'érable*
-  *Soupe du maraîcher (légumes)*
-  *Crème de poireaux et pomme de terre*
-  *Crème soubise (oignons) & bacon*

---

## REPAS PRINCIPAL

-  *Médallions de porc glacé dijon & érable, pommes de terre parisiennes aux herbes & légumes de saison*
-  *Suprême de volaille, sauce oignons caramélisés & champignons sautés, gratin dauphinois & légumes de saison*
-  *Rosbif sauce au jus & vin rouge, purée de pomme de terre au beurre salé & légumes de saison*

---

## DESSERT

-  *Mousse camerise & mascarpone*
-  *Baladin aux trois chocolats*
-  *Apporter votre gâteau et nous fournirons la vaisselle, le coulis de fraise et le service -1.00\$/adulte*

72.49\$  
par adulte

36.25\$  
enfant 3 à 12 ans

taxes en sus  
service inclus

---

Café, thé, infusion





ÉRABLIÈRE  
DU CAP  
SUGAR SHACK

# Options Supplémentaires 2026

## OPTION 1

*Mousseux d'honneur (Hungaria)*

*Plateaux de canapés chaud & froid (2 par personne, 2 différents)*

14,00 \$ / ADULTE

---

## OPTION 2

*Mousseux d'honneur (Hungaria)*

*Plateaux de canapés chaud & froid (3 par personne, 3 différents)*

*1 verre de vin maison par adulte pendant le souper*

24,00 \$ / ADULTE

---

## OPTION 3

*Mousseux d'honneur (Hungaria)*

*Plateaux de canapés chaud & froid (4 par personne, 4 différents)*

*2 verre de vin maison par adulte pendant le souper*

34,00 \$ / ADULTE

---

### CANAPÉS CHAUD

- Mini burger pulled pork BBQ
- Pain naan, hummus poivrons grillés & poulet
- Mini-pizza peppe-fromage
- Rouleau de printemps au poulet

### CANAPÉS FROID

- Mousse betterave, pomme verte & biscotte
- Bouchée concombre, mousse saumon fumée & fromage à la crème
- Salsa de mangue, fraise, avocat & chips de maïs
- Mini brochette proscuitto & melon



# Late Snack

2026



## BAR À POUTINE

- frites
- sauce brune
- fromage en grain
- saucisses en tranche

11,50 \$ / PERSONNE - MINIMUM 30

---

## BAR À HOT DOG

- saucisses grillées
- pains grillés
- condiments (ketchup, mayonnaise, relish, moutarde, oignons)

3,75 \$ / UNITÉ - MINIMUM 30

AJOUTER DES FRITES : +1,25\$/UNITÉ

---

## BAR À CHEESEBURGER

- mini pain burger
- mini galette de boeuf haché
- fromage cheddar jaune
- condiments (ketchup, mayonnaise, relish, moutarde, oignons, tomates, laitue)

5,25 \$ / UNITÉ - MINIMUM 30

AJOUTER DES FRITES : +1,25\$/UNITÉ

---

*Taxes en sus.*

*Le nombre d'unités doit être confirmé 1 semaine avant l'événement.*

*Aucun ajout (soustraction ou augmentation) le jour de l'événement.*

*Heure du service doit être établi à l'avance.*

*Vaisselle jetables.*





# Détails Banquet 2026



## R E S E R V A T I O N

Lors de la signature du contrat, un dépôt de 700.00\$ est exigé. Ce dernier n'est pas remboursable en cas d'annulation. Le dépôt est ensuite déduit de la facture finale.

---

## L O C A T I O N D E S A L L E

(jusqu'à 2:00AM, ramassage inclus)

Pour les groupes de 40 à 50 personnes et moins :

Frais de location de la salle principale : 800.00\$

Salle supplémentaire : 150\$/jour/salle (+ coût du repas par personne)

Pour les groupes de 50 à 110 personnes :

Frais de location de la salle principale : 700.00\$

Salle supplémentaire : 150\$/jour/salle (+ coût du repas par personne)

Pour les groupes de 110 à 200 personnes :

Frais de location de la salle principale et la salle supplémentaire :  
600.00\$ (+ coût du repas par personne)

---

## M A T E R I E L T E C H N I Q U E

L'Érablière du Cap ne dispose pas de matériel pour la sonorisation. Vous devez engager un DJ/Animateur qui apporte son propre matériel. L'Érablière du Cap ne fournit pas de repas au DJ/Animateur/Chansonnier le cas échéant.

---

## D E C O R A T I O N D E L A S A L L E

L'Érablière du Cap vous offre la possibilité de décorer la salle la veille de l'événement entre 8:00am et 12:00pm (sans frais)

Heure supplémentaire : 150.00\$/ heure. Les livraisons (fleuriste, pâtisserie) et aménagement du DJ doivent se faire dans la même plage horaire. Installation du DJ/Band le samedi en avant-midi : 150.00\$/ heure





# Détails Banquet 2026



## D E C O R A T I O N

*Les nappes en tissus blanc pour les tables d'invités, la jupe en tissus blanc ainsi que les housses en tissus blanc sont inclus dans le prix du menu banquet. Les housses sont installées sur les chaises à l'intérieur de la salle à manger uniquement.*

*Nappe rectangulaire en tissus blanc supplémentaire (exemple : table à gâteau, table à cadeaux, etc)*

*Coût : 15.00\$/nappe*

*Serviettes en papier blanc inclus. Possibilité de louer des serviettes en tissus.*

*Les chandelles sont tolérés MAIS doivent être disposés dans un contenant pour recevoir les cires et être déposés dans un contenant où la flamme ne dépassera pas la hauteur du contenant. Les confettis, ballons avec confettis à l'intérieur et les paillettes sont interdites. Vous pouvez suspendre des décorations au plafond et aux murs.*

*Les décorations doivent être ramassés à la fin de la soirée.  
Fermeture : 2h00AM*

---

## M A R I A G E S U R P L A C E

*Il est possible de célébrer votre mariage sur place. Nous disposons d'un abri extérieur sous lequel nous installons des chaises, un lutrin et une table pour signature. Les chaises seront installer le matin de la célébration.*

*Capacité maximale : 120 personnes*

*Coût : 375.00\$*

---

## B O I S S O N S A L C O O L I S E E S

*Nous sommes détenteurs d'un permis de la Régie des Alcools du Québec pour la vente de boisson alcoolisées. Vos invités et vous ne pouvez pas apporter votre boisson sous peine de sanction de 500.00\$. Nous disposons d'un service de bar complet sur place. Veillez indiquer cette information à l'intérieur de vos faire-part.*





# Détails Banquet 2026



## A L L E R G I E R E S T R I C T I O N A L I M E N T A I R E

*Pour toute modification de menu pour les personnes souffrant d'allergie alimentaire ou ayant des restrictions alimentaire (incluant végétalisme) un montant de 5\$ par service modifié sera exigé. Si vous apporter votre gâteau, il est de votre responsabilité d'apporter un dessert approprié aux personnes allergique ou ayant des restrictions alimentaires.*

---

## H E B E R G E M E N T

*Nous ne disposons pas d'hébergement à même l'érablière. Les invités sont autorisés à apporter leur motorisé pour dormir dans le stationnement. Toutefois, aucun service (eau, électricité) n'est disponible sur place. Nous pouvons également vous fournir une liste d'hébergement (hôtel et camping) à proximité.*

---





# Détails Banquet 2026



## RÉSUMÉ DES FRAIS (TAXES EN SUS, SERVICE INCLUS) :

### GROUPE DE 40 à 50 PERSONNES:

- location de salle 800.00\$
- heure de décoration la veille : 150.00\$/hr supp.
- nappe en tissus en supplément : 15.00\$/nappe
- coût du menu banquet par personne
- coût des options supplémentaire (cocktail bienvenue, verre de vins, etc)
- 375\$ si mariage sur place
- 150\$ si ajout de salle
- dépôt de 700\$

### GROUPE DE + 50 PERSONNES:

- location de salle 700.00\$ (600.00\$ si plus de 110 personnes)
- heure de décoration la veille : 150.00\$/hr supp.
- nappe en tissus en supplément : 15.00\$/nappe
- coût du menu banquet par personne
- coût des options supplémentaire (cocktail bienvenue, verre de vins, etc)
- 375\$ si mariage sur place
- 150\$ si ajout de salle (non applicable si plus de 110 personnes)
- dépôt de 700\$

