



UN MARIAGE ENCHANTEUR AU CŒUR DE LA NATURE



BIENVENUE À CAP AU LESTE	1
NOS ESPACES & CAPACITÉS D'ACCUEIL.....	2
HÉBERGEMENTS SUR PLACE	4
SERVICES PROPOSÉS	6
MENU	8
DÉTAILS DES TARIFS	11
UN MARIAGE CAP AU LESTE	13
CONTACT	14



BIENVENUE À CAP AU LESTE

Imaginez célébrer votre mariage dans un cadre enchanteur, perché à 300 mètres au-dessus du **Fjord du Saguenay**. L'Auberge du Cap au Leste vous offre un panorama à couper le souffle, une nature préservée et des espaces chaleureux pour faire de votre union un moment inoubliable. Profitez d'un lieu entièrement équipé, d'**un accompagnement sur mesure** et d'un séjour alliant confort et sérénité.



JUSQU'À

100
PERS.



ESPACES ET CAPACITÉS part. 1

Célébrez votre union au cœur de la nature, face au majestueux Fjord. Chaque espace a été pensé pour offrir **une expérience inoubliable**, empreinte de magie et d'authenticité.



CÉRÉMONIE EN EXTÉRIEUR

Nous privilégions une cérémonie en extérieur sur notre terrasse pour une vue à couper le souffle, si la météo le permet.



CÉRÉMONIE EN INTÉRIEUR

Si la météo ne permet pas une cérémonie en extérieur, notre salle Sainte-Rose peut accueillir jusqu'à 80 convives dans un cadre tout aussi chaleureux et intime.



ESPACES ET CAPACITÉS part. 2

Tout est prévu pour faire de votre journée un moment parfait. De la détente à la gastronomie, chaque détail est pensé pour que vous puissiez **profiter pleinement de votre union.**



ESPACE DÉTENTE

Notre espace détente est disponible pour un moment de bien-être. Il est composé d'une piscine chauffée et d'un sauna.



SALLE DE RESTAURANT

Notre spacieuse salle de réception, offrant une vue panoramique imprenable, peut accueillir jusqu'à 100 convives.

HÉBERGEMENT SUR PLACE

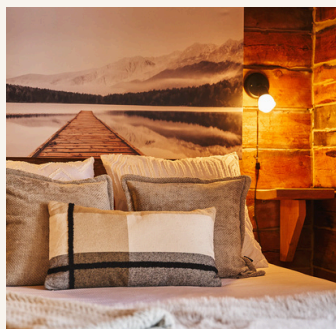
Pour offrir à vos invités une expérience inoubliable, nous mettons à votre disposition **36 chambres confortables**, réparties dans 7 pavillons en bois, ainsi que **6 petits chalets** privés et **nos authentiques chalets Inuit et Naskapi**, parfait pour une immersion en pleine nature.

Afin de garantir l'exclusivité et l'intimité de votre événement, **la privatisation totale du site est obligatoire**, assurant ainsi une ambiance sereine et exclusive pour célébrer votre union en toute tranquillité.



HÉBERGEMENT SUR PLACE

TARIFS



CHAMBRE STANDARD

- Avec vue sur la forêt ou sur le Fjord
- Salle de bain privée
- Maximum de 4 pers./chambre

180\$ + taxes



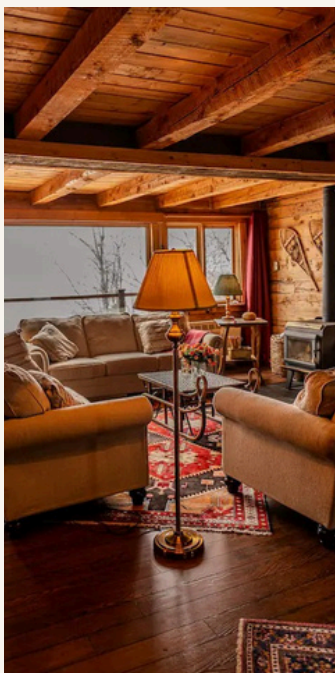
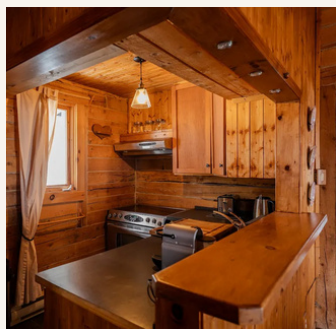
CHALET PRIVÉ

- Avec vue sur le Fjord
- Foyer et sofa et salle de bain privée
- Pour 2 adultes

230\$ + taxes

+7500\$ POUR LA PRIVATISATION

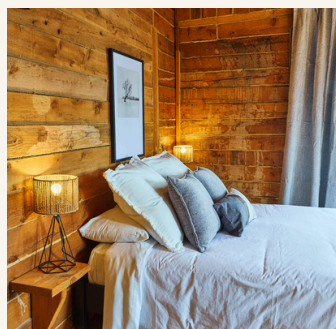
HÉBERGEMENT SUR PLACE TARIFS



CHALET INUIT

- Avec vue sur le Fjord
- 2 chambres et 2 salles de bains
- Cuisine complète et salle à manger
- Salon et foyer
- Laveuse et sècheuse
- Peut accueillir jusqu'à 8 personnes

730\$ + taxes



CHALET NASKAPI

- Avec vue sur le Fjord
- 5 chambres et 5 salles de bains
- Cuisine complète et salle à manger
- Salon et foyer
- Laveuse et sècheuse
- Peut accueillir jusqu'à 13 personnes

930\$ + taxes



SERVICES PROPOSÉS part. 1

MISE À DISPOSITION POUR LA SOIRÉE

Nous vous offrons **le nécessaire de base**
pour une réception réussie :

- ✓ Tables et chaises
- ✓ Vaisselle : verres, couverts et assiettes
- ✓ Napperons blancs



Accès à la salle : dès 21h* la veille du mariage pour l'installation de votre décoration (qui reste sous votre responsabilité).

Heure sujet à modification, en fonction de l'achalandage du restaurant



Durée de location : jusqu'à 1h du matin.



Possibilité d'extension jusqu'à 3h du matin
avec un supp. de 400\$ + tx par heure.



Nous pouvons vous proposer un DJ pour animer votre soirée.

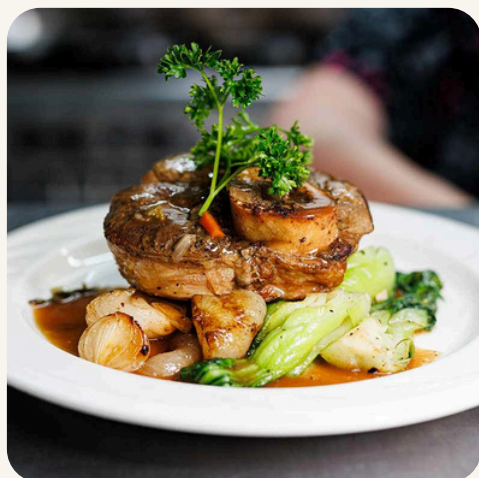
À prévoir par les mariés : nappes, chaises extérieures pour la cérémonie et
décorations personnalisées.

SERVICES PROPOSÉS part. 2

RESTAURATION POUR VOTRE MARIAGE

Parce qu'un mariage inoubliable passe aussi par **une expérience culinaire d'exception** :

- ✓ Choisissez votre menu parmi nos différentes options
(voir aux pages suivantes)
- ✓ Un repas de dégustation identique pour 2 personnes est offert afin de tester le menu du grand jour.
(1 bouchée, 1 soupe ou entrée à partager, 1 plat)
- ✓ Nous avons une carte des vins en partenariat avec la SAQ
(sélectionnez vos vins lors de la dégustation, en accord avec votre menu)



Tout l'alcool servi durant la soirée doit être acheté auprès de l'Auberge et légalement timbré. Nous n'acceptons pas la nourriture provenant de traiteurs externes sur notre site.

MENU

BOUCHÉES FROIDES

Truite fumée du Cap au Leste

Fromage à la crème, ciboulette, pickels, oignons rouges et blinis.

Tartare de légumes grillés

Tomates confites, olives Kalamata, ciabata et tirokafteri

Brochettes de légumes grillés

Mozzarella et pesto de citron.

Tartare aux deux saumons

Mayonnaise au sésame, pommes vertes, câpres, échalotes et lime.

BOUCHÉES CHAUDES

Pogo maison *Merguez de porcelet, mayonnaise fumée.*

Satay de saumon teriyaki

Clémentine, concombres marinés.

Polpette chorizo et crevette

pickels d'échalote et persil

Ailes de poulet

Aigre-douce, lime et basilic.

Satay de bœuf kalbi

Vinaigrette à la lime, graines de sésame grillées et poivre sauvage du Saguenay.

Arancini au Homard des "îles"

sauce mille îles, oignons verts.

45\$* LA DOUZAINÉ

prix hors taxes, service inclus



MENU

SOUPES

Velouté de champignons portobello

*Garniture de crème fouettée salée
aux truffes.*

Potage aux tomates fraîches

Coulis de basilic aux amandes.

ENTRÉES

Salade César du Cap,

*Truite fumée, ciboulette, capres,
persil parmigiano reggiano, huile
d'ail rôti*

Brie chaud en croûte de noisettes

*Oignons caramélisés, focaccia aux
herbes et ciboulette.*

Tarte fine aux légumes grillés

*Fior di latte, pesto de roquette,
pistaches et tomates cerises.*

Salade de betteraves jaunes

*Poireaux grillés, feta fumé, échalotes
confites et émulsion cidre et érable
des Monts-Valin.*

PLATS

Ravioli de shitaké *Sauce*

*crémeuse d'avoine aux
champignons sauvages, échalotes
caramélisées, roquette et
parmesan Reggiano..*

Saumon de l'Atlantique

*Purée de légumes racines, choux de
Bruxelles rôtis et chimichurri aux
herbes du Bas du Fleuve.*

Surf and Turf *Épaule de bœuf braisée,*

*pétoncles poêlés, purée de patates
douces, carottes nantaises glacées et
sauce aux herbes.*

Cuisse de poulet rôtie

*Grelots de pomme de terre à l'ail confit,
asperges grillées et sauce BBQ style
«Memphis» maison.*

MENU

DESSERTS

En fonction de vos envies, notre chef se fera un plaisir de vous proposer des **suggestions de desserts personnalisés**, en harmonie avec vos goûts et vos choix.

Vous avez également la possibilité d'**apporter votre propre gâteau ou pièce montée**, et nous serons ravis de la conserver pour vous au frais jusqu'au moment de la dégustation.

PETIT-DÉJEUNER

Chaque matin, découvrez notre buffet continental, avec une sélection de viennoiseries, fromages locaux, charcuteries, œufs brouillés, fruits de saison, breuvages chauds et jus variés.

TARIFS

MENU 2 SERVICES (ENTRÉE + PLAT)

80\$*/PAR PERS.

MENU 3 SERVICES (SOUPE + ENTRÉE + PLAT)

100\$*/PAR PERS.

BUFFET PETIT-DÉJEUNER

25\$*/PAR PERS.

***prix hors taxes, service inclus**

DÉTAILS DES TARIFS



PRIVATISATION DE L'AUBERGE

Période de réservation : Aucune disponibilité entre le 1er juillet et le 31 août.

7500\$

HÉBERGEMENT

CHAMBRE	par chambre, par nuit, pour 1 à 4 adultes	180\$
CHALET	par chalet, par nuit, pour 2 adultes	230\$
CHALET INUIT	par nuit, pour 8 personnes	730\$
CHALET NASKAPI	par nuit, pour 13 personnes	930\$



DÉTAILS DES TARIFS

RESTAURATION

COCKTAILS ET VINS	Prix selon la sélection, 15% de pourboire inclus	X
BOUCHÉES	Pour la douzaine, 15% de pourboire inclus	45\$
SOUPER 2 SERVICES	Par adulte, 15% de pourboire inclus	80\$
SOUPER 3 SERVICES	Par adulte, 15% de pourboire inclus	100\$
SOUPER 2 SERV. ENFANT (4-11ANS)	Par enfant, 15% de pourboire inclus	40\$
SOUPER 3 SERV. ENFANT (4-11ANS)	Par enfant, 15% de pourboire inclus	50\$
SERVICE GÂTEAU	Par personne, 15% de pourboire inclus	2\$
PETIT-DÉJEUNER	Par adulte, 15% de pourboire inclus	25\$
PETIT-DÉJEUNER ENFANTS (4-11 ANS)	Par enfant, 15% de pourboire inclus	12.5\$
CAFÉ, THÉ, TISANES	À volonté après le souper et en libre service	165\$
BOITE À LUNCH	Par adulte, 15% de pourboire inclus	26\$

Tous les tarifs affichés sont hors taxes
Les tarifs sont sujets à modifications

UN MARIAGE CAP AU LESTE





PRÊTS À DIRE ... OUI ?

Un mariage unique dans un décor grandiose vous attend.
Contactez-nous pour donner vie à votre journée de rêve !



CONTACT

TÉLÉPHONE :

+1 418-675-2000

COURRIEL :

CONTACT@CAPAULESTE.COM

SITE WEB :

CAPAULESTE.COM

ADRESSE :

**551, CHEMIN DU CAP À L'EST
SAINTE-ROSE-DU-NORD,
G0V1T0, QC**






CAP_{AU}
LESTE
AUBERGE NATURE