



MARIAGE 2025

Célébrez votre histoire d'amour avec ceux que vous aimez !

UNIQUE, le Zoo de Granby vous offre un site enchanteur vous permettant d'accueillir entre 75 et 420 invités.

zoo
GRANBY



À partir de

109\$
/pers.

Forfait SAVEURS

- Réception dans l'une de nos salles
- Un (1) punch de bienvenue
- Trois (3) bouchées au choix du chef
- Repas en service buffet
- Dessert, café, thé et tisane
- Vin au choix du sommelier
($\frac{1}{4}$ bouteille par personne)

35\$ / enfant de 3 à 12 ans

À partir de

139\$
/pers.

Forfait DE LUXE

- Réception dans l'une de nos salles
- Un (1) punch de bienvenue
- Trois (3) bouchées au choix du chef
- Repas 4 services
- Dessert, café, thé et tisane
- Vin au choix du sommelier
($\frac{1}{2}$ bouteille par personne)

44\$ / enfant de 3 à 12 ans

Frais de service en sus sur les forfaits.

Inclusions :

- Tables, chaises, nappes, vaisselle et coutellerie
- Découpe du gâteau
- Musique d'ambiance du Zoo
- Équipement multimédia de base (1 micro et 1 boîte de son)
- Service de vestiaire
- Stationnement extérieur gratuit

zoo
GRANBY

M E N U

Forfait SAVEURS

BUFFET MÉCHOUÏ

COCKTAIL

1 verre de punch par personne (*alcoolisé ou non*)
3 bouchées au choix du chef par personne

Toast d'honneur à la table :

1 coupe de mousseux par personne
(supplément de 5,25 \$ par personne)

SALADES - CHOISIR 3 ITEMS

Betteraves et sa vinaigrette maison mi-sucrée **VG**
Haricots verts et poivrons **V**
Juliennes de carottes et canneberges
au parfum d'exotisme **V**
Méditerranéenne **V**
Mesclun et légumes croquants **V**
Pâtes aux légumes grillés **VG**
Pommes de terre au pesto et bacon
Romaine croquante, façon César *

PLATS PRINCIPAUX - CHOISIR 2 ITEMS

Méchoui de bœuf, sauce bordelaise
Méchoui de porc, sauce bordelaise
Étagé de courgettes, quinoa et carottes
caramélisées, sauce arrabiata **VG**

ACCOMPAGNEMENTS

Les trouvailles du jardinier **V**
et 1 choix parmi les suivants :
Gratin dauphinois **VG**
Pommes de terre à la grecque **V**
Riz au parfum du moment

DÉLICES DU PÂTISSIER

CAFÉ, THÉ ET TISANE

VIN

1/4 bouteille de vin par personne, choix du sommelier

* Supplément de 3 \$ par personne et disponible de janvier à octobre.

Forfait DE LUXE

TABLE D'HÔTE 4 SERVICES

COCKTAIL

1 verre de punch par personne (*alcoolisé ou non*)
3 bouchées au choix du chef par personne

Toast d'honneur à la table :

1 coupe de mousseux par personne
(supplément de 5,25 \$ par personne)

ENTRÉES - CHOISIR 1 ITEM

Arancini, sauce arrabiata
Gravlax de saumon en deux nuances
Quartiers de romaine, façon César *
Salade tiède de canard confit
Terrine de gibier et son buisson de verdure

POTAGE DU JARDIN

PLATS PRINCIPAUX - CHOISIR 1 ITEM

(sélection d'un 2e plat principal, supplément de 3 \$ par personne)

Bavette de bœuf braisé, sauce aux poivres
Cuisse de canard du Lac Brome confite, sauce aux griottes
Filet de porc, sauce à l'érable et argousier
Filet de saumon, sauce à la toscane
Risotto à la façon du chef **V**
Suprême de volaille, sauce aux champignons « crinière de lion »
de la ferme Mycep, de Granby

ACCOMPAGNEMENTS

Les trouvailles du jardinier **V**
et 1 choix parmi les suivants :
Écrasé de pommes de terre à l'ail **VG**
Gratin dauphinois **VG**
Riz au parfum du moment

DESSERTS - CHOISIR 1 ITEM

Gâteau au chocolat
Gâteau au fromage
Gâteau choco-framboise
Tarte aux pommes et sucre à la crème, de Cidrerie Milton

CAFÉ, THÉ ET TISANE

VIN

1/2 bouteille de vin par personne,
choix du sommelier

VG : Végétarien
V : Végane

Choix des items pour tout le groupe. Minimum de 75 personnes de 13 ans et plus requis. Service en sus. En tant qu'OBNL, les services de traiteur sont non taxables, sauf exceptions. Les menus présentés sont à titre indicatif. La période que nous connaissons peut entraîner des difficultés d'approvisionnement et, ainsi, nécessiter un changement de menu et/ou de prix sans préavis. **Option sans gluten disponible : supplément de 4 \$ par personne.**





Petites bouchées

Option « Régulière »

31\$
/ dz.

Le froid

Bruschetta de tomates cocassées **VG SG**
Canapés d'hummus aux poivrons grillés et ail rôti **V**
Croûtons de terrine de gibier et confiture maison
Tomates cerises et bocconcini **VG**

Le chaud

Choux-fleurs frits, sucrés/salés **VG**
Minis-pizzas margherita **VG**
Minis-pogos
Rouleaux impériaux aux légumes **VG**

3 douzaines minimum par choix

VG : Végétarien

V : Végane

SG : Sans gluten

Option « De luxe »

35\$
/ dz.

Le froid

Blinis de brie, compote d'agrumes et clémentines **VG**
Crevettes géantes **SG**
Croûtons d'effiloché de canard et sa marmelade
Rouleaux de saumon fumé, crème d'aneth citronnée

Le chaud

Ailes de poulet
Arancini, sauce marinara
Boulettes végé, sauce arrabiata **VG**

Difficile de faire un choix ?

Notre chef se fera un plaisir de vous proposer une sélection !

Prix sujets à changement sans préavis.

33\$
/ dz.

zoo
GRANBY



À la carte

BOISSONS

Boisson gazeuse	3,50 \$
Eau Dasani	3,50 \$
Eau gazéifiée San Pellegrino	3,95 \$
Jus de fruits	3,50 \$
Jus de légumes	2,50 \$
Moût de pommes	4,75 \$
Pichet de jus frais (12 petits verres)	16,00 \$
Thermos de 10 tasses (café / thé / tisane)	25,00 \$

SUCRÉ

Barre de chocolat	2,50 \$
Biscuit maison	2,00 \$
Mini-croissant	2,25 \$
Mini-danoise	2,25 \$
Muffin maison	2,25 \$
Pain 4-quarts	3,95 \$
Suçon au chocolat fleur de sel (22 g)	2,50 \$
Variété de bonbons (135 g) <i>(selon disponibilités)</i>	4,99 \$

* Non disponible à la salle Kaïla

VG : Végétarien

SALÉ

Croustilles en sac (38 g)	2,50 \$
Maïs soufflé chaud	3,00 \$
Mini-pogos (12)	31,00 \$
Mini-poutine maison * VG	7,25 \$
Panier de croustilles (150 g)	4,00 \$
Pizza entière (8 pointes)	46,00 \$
Plateau de nachos & salsa (454 g)	15,00 \$

SANTÉ

Fruits entiers	15,00 \$ / dz.
Plateau de crudités et trempette (100 g)	3,00 \$ / pers.
Plateau de fromages cheddar (20 g) et raisins	3,95 \$ / pers.
Plateau de fromages fins (70 g), craquelins et raisins	8,50 \$ / pers.
Plateau de fruits tranchés (120 g)	3,75 \$ / pers.
Plateau de sandwiches (tartnade : jambon / oeufs / poulet) <i>(12 sandwiches / plateau ; 1 saveur / plateau)</i>	75,00 \$ / plateau
Potage du jardin	6,00 \$ / pers.



Service de bar

OPTION 1 - BAR OUVERT

Toutes les consommations seront chargées sur la facture maîtresse.

OPTION 2 - BAR PAYANT

Chaque invité devra payer ses consommations.

OPTION 3 - COUPONS ZOO

Coupons prévente à 7,25 \$, non remboursables et fournis par le Zoo. Les coupons sont payables sur la facture maîtresse. Liste des produits disponibles affichée au bar lors de l'événement.

OPTION 4 - COUPONS CLIENTS

Coupons fournis par le client. Un prix moyen de 8,25 \$ est inscrit sur la soumission et ajusté selon le nombre réel sur la facture maîtresse par la suite. Bar complet.



COUPONS ZOO

Budweiser (473 ml)
Bud Light (473 ml)
Michelob Ultra (473 ml)
Chipie Archibald rousse (473 ml)
Joufflue Archibald (473 ml)
Corona (473 ml)
Stella Artois (473 ml)

Breezers
Coolers
Kir (*vin blanc & liqueur de cassis*)
Verre de Sangria
Verre de vin maison (*choix du sommelier*)

APÉRO (2 oz)

Cinzano rouge
Pineau des Charentes

COCKTAIL (1 oz)

Bloody Cæsar

SANS ALCOOL

Bière Corona Sunbrew (355 ml)
Boissons gazeuses
Cocktail sans alcool
(*Virgin Cæsar, Virgin cocktail*)
Eau Dasani
Eau gazéifiée San Pellegrino
Jus

FORT RÉGULIER (1 oz)

Amaretto
Amarula
Bailey's
Crème de menthe
Gin
Jack Daniel's
Johnnie Walker Red Label
Midori
Rhum
Sambuca
Schnapps aux pêches
Téquila
Tia Maria
Vodka

PUNCHS

PUNCHS NON ALCOOLISÉS

Punch de Madagascar 70 \$ / gallon
(*Jus d'orange, limonade et vanille*)

Punch Paloma 70 \$ / gallon
(*Jus de pampleousse, jus de citron et eau gazéifiée*)

PUNCHS ALCOOLISÉS

Punch de Madagascar 115 \$ / gallon
(*Rhum, jus d'orange, limonade et vanille*)

Punch Paloma 105 \$ / gallon
(*Téquila, jus de pampleousse, jus de citron et eau gazéifiée*)

Punch au choix 105 \$ / gallon
du mixologue

INDICATIF

40 coupes / gallon (4,54 litres)

CARTE DES VINS

LES BLANCS

AMÉRIQUES

Blanc, Vidal/Cayuga/Eona, 41 \$
Domaine de Lavoie, Québec, Canada

EUROPE

Famille Perrin, Côtes du Rhône Réserve, Domaines Perrin, France 41 \$

Grenache de Grenache, 36 \$
Vignobles Paul Mas, France

Modello, Pinot Grigio, Masi, Italie 37 \$

LES ROUGES

AFRIQUE

MAN, Cabernet-Sauvignon 41 \$
Afrique du Sud

AMÉRIQUES

Rouge, Frontenac/Baco noir/ 41 \$
Maréchal Foch, Domaine de Lavoie
Québec, Canada

EUROPE

Bonacosta, Valpolicella Classico, 44 \$
Masi, Italie

Brolo Campoliorin, Masi, Italie 59 \$

Cabernet de Cabernet, 36 \$
Vignobles Paul Mas, France

Chianti, Cecchi, Italie 38 \$

Chianti Classico, 48 \$
Famiglia Cecchi, Italie

Coudoulet de Beaucastel, 62 \$
Côtes-du-Rhône, Famille Perrin,
France

Famille Perrin, Côte du Rhône Réserve, Domaines Perrin, France 41 \$

Modello, Merlot, Masi, Italie 37 \$

Papa Figos, Portugal 43 \$

Ser Lapo, Chianti Classico Riserva, 58 \$
Mazzei, Italie

Viña Borgia, Bodegas Borsao, 38 \$
Espagne

VINS MOUSSEUX

EUROPE

Modello, Prosecco Brut, Prosecco, 46 \$
Masi, Italie

CIDRE MOUSSEUX

AMÉRIQUES

Bulles d'Automne, Cortland, 41 \$
Domaine de Lavoie, Québec, Canada

CHAMPAGNE

EUROPE

Brut Premier, Champagne, 150 \$
Louis Roederer, France

Service en sus. En tant qu'OBNL, les services de traiteur sont non taxables, sauf exceptions.

La période que nous connaissons peut entraîner des difficultés d'approvisionnement et, ainsi, nécessiter un changement de menu et prix sans préavis.



Terrasse Naïrobi



Terrasse Naïrobi

*Un environnement
exceptionnel !*

POUR PROFITER AU MAXIMUM DE VOTRE EXPÉRIENCE (\$)

- Cérémonie sur l'une de nos terrasses
- Service de bar en plein air
- Séance photos à proximité de l'un de nos magnifiques habitats

Ce que vous devez planifier...

- Choix d'un célébrant
- Réservation d'un photographe
- Réservation de musiciens ou d'un animateur (DJ)
- Le gâteau de mariage
- Décorations des lieux de célébration et de réception

**DIFFÉRENTES OPTIONS DE SALLES ET TERRASSES
SONT PROPOSÉES DANS LA PLANIFICATION
DE VOTRE ÉVÉNEMENT**

SALLE MUMBA

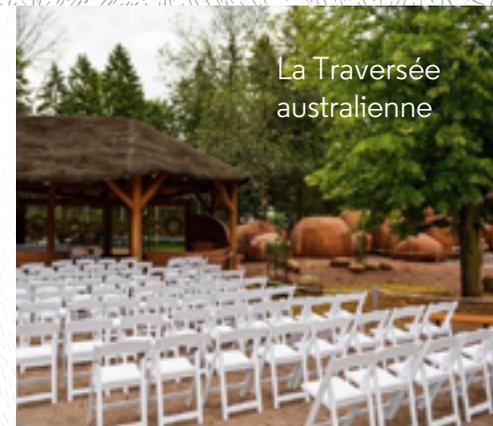
Terrasse Le Lodge

SALLE NAÏROBI

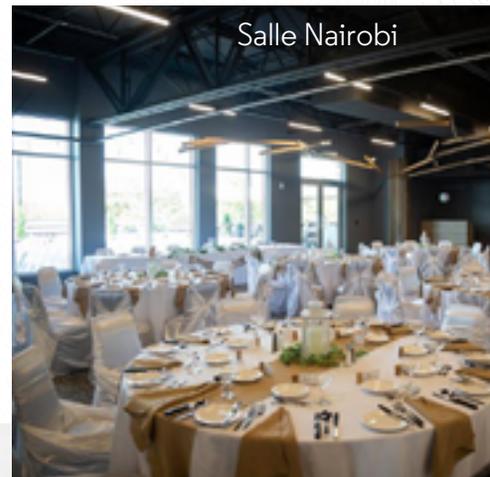
Terrasse Le Lodge ou terrasse Naïrobi

SALLE KAÏLA

*Terrasse des petits pandas,
la Traversée australienne ou
l'aquarium Odysée Pacifique Sud*



La Traversée
australienne



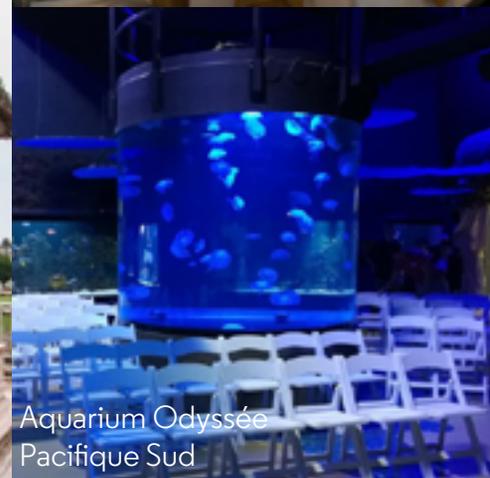
Salle Nairobi



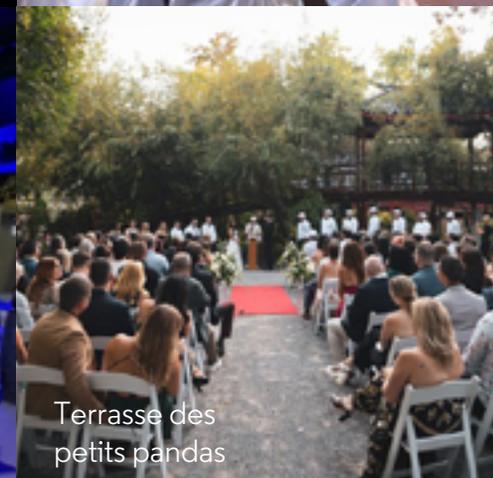
Salle Kaïla



Le Lodge



Aquarium Odysée
Pacifique Sud



Terrasse des
petits pandas



Voyez plusieurs animaux d'Afrique en sélectionnant la terrasse Le Lodge pour votre cocktail.



9

Avec un Zoo en perpétuel mouvement, nous vous proposons un déroulement parfaitement synchronisé avec nos activités !

Déroulement mariage :

- 16 h 00** Arrivée des invités
- 16 h 30** Cérémonie de mariage sur terrasse *
- 17 h 00** Cocktail et séance photos sur le site *
- 18 h 00** Réception (vin et repas)
- 21 h 00** Soirée dansante
- 22 h 00** Service du gâteau de mariage et bouchées de fin de soirée (en option)

** La cérémonie et la séance photos sur les lieux sont optionnelles et à la discrétion des mariés.*

Prendre note qu'aucun accès au site n'est autorisé pour les invités avant 16 h 00, le Zoo étant en opération régulière.

QUELQUES TENTATIONS (\$)

- Service de bar
- Fringales de fin de soirée
- Billets d'admission au site pour la journée (tarif préférentiel)
- Présence d'un animal ambassadeur

Et plus encore !

zoo
GRANBY

SÉANCE PHOTOS ROMANTIQUE

En choisissant le Zoo, vous avez la possibilité d'ajouter une séance photos romantique afin d'immortaliser vos souvenirs à proximité de l'un de nos magnifiques habitats.



Vous serez accompagnés de notre personnel avec un service de navette. Vous aurez la possibilité de choisir des options intérieures en cas d'intempéries. Les mariés sont responsables de retenir les services du photographe.



Choisissez 2 arrêts parmi nos plus beaux décors :

- Savane africaine
- Flamants roses
- Petits pandas
- Léopards de l'Amour
- Traversée australienne
- Et plusieurs autres...

Séance photos : 500\$

Offert pour les mariés seulement.
Durée de 60 minutes.



Rendez votre mariage unique



Présence animale

Rencontrez notre tatou à trois bandes ou l'un de nos chameaux ! Prenez un selfie avec Pouï-Pouï le paresseux à deux doigts ! L'arrivée de notre biologiste et d'un animal ambassadeur sera sans doute un moment marquant de votre événement. En plus de voir de très près l'une de nos espèces les plus charismatiques, vos invités pourront poser toutes leurs questions à nos experts. Vous profiterez d'un contact privilégié avec un animal que seul le Zoo de Granby peut vous offrir !

300\$ à 400\$ selon l'espèce.

Prix sujets à changement sans préavis.





Aimer. Préserver.

En tenant votre événement au Zoo de Granby, vous soutenez le bien-être animal et la conservation de la nature.

Le Zoo de Granby est un organisme à but non lucratif et tous les surplus sont réinvestis dans sa mission, soit d'Agir pour préserver le monde animal.

Merci de faire la différence !