

Forfait Classique

Punch au rhum un verre par personne

Menu 4 services

(Salade, soupe, plat principal et dessert)

1/2 litre de vin par personne

Table de minuit

Coupe du gâteau de mariage & café

59 \$ par personne

Salade

Salade de jeune romaine avec croûton à l'ail confit, vinaigrette bacon et moutarde

Salade de juliennes de betteraves rouges et jaunes dans une vinaigrette orange et pavot

Spaghetti de concombre et radis avec vinaigrette citron et aneth

Soupe

Soupe de poire et panais avec croûton à l'ail confit

Crème de tomate et ail grillé avec croûton

Purée de courgettes et aneth servi avec poireaux croustillants

Plat principal

Bout de côte de bœuf (short ribs) braisé dans une sauce à l'érable

Mignon de porc croûte de noix de Grenoble sauce rhum et raisin

Poitrine de bœuf rôtie sauce au poivre et chocolat

Jarret d'agneau arrosé d'une sauce mélasse et ail grillé

Filet de saumon frais servi avec beurre monté aux agrumes

Pain de viande de dinde et foie gras, sauce aux champignons sauvages

Escalope de poulet en croute de pistache avec sauce à la cassonade

Dessert du moment et café



Forfait Élegant

Punch au rhum (une heure)
Variétés de canapés froids et chauds
(4 par personne / 3 choix)
Menu 4 services
(Salade, soupe, plat principal et dessert)
1/2 litre de vin par personne
Table de minuit
Coupe du gâteau de mariage & café

74 \$ par personne

Salade

Salade de jeune romaine avec croûton à l'ail confit et vinaigrette bacon et moutarde
Julienne de fruits et légumes enduite d'une vinaigrette aux agrumes
Mélange du printemps, fromage de chèvre et tomate avec une mayonnaise balsamique
Salade de juliennes de betteraves rouges et jaunes dans une vinaigrette orange et pavot
Spaghetti de concombre et radis avec vinaigrette citron et aneth
Céleri rave et rappini servi avec fromage feta et vinaigrette aux tomates confites

Soupe

Soupe de poire et panais avec croûton à l'ail confit
Crème de tomate et ail grillé avec croûton
Purée de courgettes et aneth servi avec poireaux croustillants
Purée de carotte et gingembre avec crème sure au carvi grillé
Poireaux et patates sucrées avec oignons caramélisés et ricotta

Plat principal

Bout de côte de bœuf (short ribs) braisé dans une sauce à l'érable
Mignon de porc croûte de noix de Grenoble sauce rhum et raisin
Poitrine de bœuf rôtie sauce au poivre et chocolat
Joue de bœuf braisée dans une sauce à la patate douce
Roulade de lapin farci d'abricot enrobé de proscuito croustillant
Longe de sanglier dans une marinade aux oignons avec réduction de vin blanc
Filet de saumon frais servi avec beurre monté aux agrumes
Filet de mérou poêlé et une sauce à l'ail noir
Jarret d'agneau arrosé d'une sauce mélasse et ail grillé
Poitrine de pintade farcie de fromage Riopelle et abricot
Pain de viande de dinde et foie gras servi avec une sauce aux champignons sauvages
Escalope de poulet en croute de pistache sauce à la cassonade

Dessert du moment & café



Forfait Royal

Kir royal maison
Variétés de canapés froids et chauds
(5 par personne / 5 choix)

Menu 5 services
(Salade, soupe, entrée, plat principal et dessert)

1/2 litre de vin par personne

Table et buffet de minuit

Coupe du gâteau de mariage & café

89 \$ par personne

Salade

Salade de roquette, poire, fromage parmesan et noix de Grenoble avec une vinaigrette à l'érable
Salade de micro coriandre et pousse de betterave avec crevettes et vinaigrette à la vanille
Salade de jeune romaine avec croûton à l'ail confit et vinaigrette bacon et moutarde
Mélange du printemps, fromage de chèvre et tomate servie avec une mayonnaise balsamique
Salade de julienne de betterave rouge et jaune mélangée dans une vinaigrette orange et pavot
Spaghetti de concombre et radis avec vinaigrette citron et aneth

Soupe

Soupe de poire et panais avec croûton à l'ail confit
Crème de tomate et ail grillé avec croûton
Purée de courgettes et aneth servi avec poireaux croustillants
Purée de carotte et gingembre avec crème sure au carvi grillé
Poireaux et patates sucrées avec oignons caramélisés et ricotta

Entrée

Crêpe de confit de canard servi avec une gastrique à l'orange
Mini beignets de crabe accompagnés d'une vinaigrette poire et pacane
Crevettes et figues sautées avec un caramel de porto
Roulade de poulet farcie de langoustines sur une ratatouille
Ravioli farci de homard et foie gras avec émulsion de champagne
Profiterole farci de fruit de mer nappé d'une sauce à l'échalote
Baluchon de gésier confit et confiture de fraise poivrée

Entrée (suite)

Pavé de thon en croûte de fenouil et thé vert accompagné d'une salade de pomme et fenouil avec un caramel de betteraves rouges.
Tartare de bœuf truffé et croustilles de légumes racines
Ravioli de homard avec beurre blanc à l'estragon
Pétoncle poêlé glacé aux agrumes sur un nid de quinoa
Spaghetti maison avec confit de tomate et noix de pin grillées

Plat principal

Bout de côte de bœuf (short ribs) braisé dans une sauce à l'érable
Mignon de porc croûte de noix de Grenoble sauce rhum et raisin
Poitrine de bœuf rôtie sauce au poivre et chocolat
Noix de filet mignon fumé sur place avec sauce au piment ancho
Joue de bœuf braisée dans une sauce à la patate douce
Roti de côte de bœuf au jus 8oz ou 12oz (4\$ extra)
Côte de dos de bœuf avec sauce BBQ au café
Poitrine de pintade farcie de fromage Riopelle et abricot (2\$ extra)
Pain de viande de dinde et foie gras servi avec une sauce aux champignons sauvages
Escalope de poulet en croûte de pistache avec sauce à la cassonade
Magret de canard avec une demi-glace au bleuets (4\$ extra)
Roulade de poulet farci de bacon et maïs avec sauce au maïs sucré
Pavé de thon noirci avec une salsa de mangue (4\$ extra)
Filet de bar en croûte d'amande servi avec sauce vierge (4\$ extra)
Pétoncles sur tige de citronnelle avec sauce à la noix de coco
Filet de mérou poêlé et une sauce à l'ail noir
Jarret d'agneau servi avec une sauce mélasse et ail grillé
Autruche Poêlé avec une sauce aux framboises (4\$ extra)
Cerf rouge rôti incrusté de quinoa avec une sauce à la courge d'hiver (4\$ extra)
Roulade de lapin farci d'abricot enrobé de prosciutto croustillant
Longe de sanglier dans une marinade aux oignons avec réduction de vin blanc

Dessert du moment ou assiette de fromage de lait cru du Québec & café

Extras

Soupe de luxe (2\$ extra)

Poivrons rouges rôtis et fèves noires avec saucisse
Chaudrée de palourdes et de maïs
Dumpling de soupe à l'oignon
Purée de pois chiche au safran avec crevettes habillées de lardon
Purée de courge d'hiver servie avec pétoncle

Entrée de luxe (4\$ extra)

Queue de homard poché dans un beurre à la vanille sur tombée de poireau
Foie gras au torchon avec compote de cerise de terre

Choix de canapés

Pour les amuse bouche durant le cocktail, ils seront servis en mini portion et peuvent être dégustés avec une main et une serviette.

Froids

Tartare de saumon et crème fraîche à la ciboulette
Mi-cuit de thon en croûte de sésame et caramel de soya (1\$ extra)
Salade de betteraves rouges, jaunes et bonbons avec réduction de jus de betteraves
Foie gras au torchon et compote de pêche (1\$ extra)
Variétés de sushi (Maki, huso maki, nigiri, sashimi)
Rouleau de homard et mangue avec vinaigrette à la mangue
Cuillère de tartare de bœuf au poivre
Cornet de saumon fumé et « foam » à l'aneth
« Foam » à l'ail rôti avec confit de tomate sur un crostini à l'olive noire
Cube de melon emballé dans une tranche de prosciutto

Chauds

Crevette tempura et chutney à l'abricot
Ragout de gibier et croûton à l'ail confit
Tartelette chaude à l'oignon et thym
Cuillère de lentilles truffées et vinaigrette au bacon
Mini rouleau de printemps aux juliennes de légumes et sauce gingembre lime
Confit de pintade aux dattes en baluchon (1\$ extra)
Pétoncle poêlée à l'agrumes servi sur fourchette (1\$ extra)
Beignet de crabe et mayonnaise cajun

Buffet de minuit

(extra 5\$ par personne pour forfait classique et élégant)

Le buffet de minuit comprend :

Plateau de biscuits et gâteaux
Plateau de sandwichs
Plateau de fruit frais
Fontaine de chocolat (3\$ extra)

Menu Casse-croûte

(extra 4\$ par personne au buffet de minuit) 4 choix

Pour le buffet de minuit, tout sera servi en petites portions. Tous ces items ne sont pas comme dans un casse-croûte mais avec une touche de « finesse ».

Burger : Mini burger de filet mignon en brioche au beurre (2\$ extra)

Poutine : Mini poutine de pomme de terre ratte avec fromage

Pogo : Mini bâtonnet de homard en pâte à crêpe avec ketchup maison (1\$ extra)

Smoked meat : Bœuf fumé servi dans une profiterole avec moutarde lime et chipotle

Croquette : Filet de poulet pané au quinoa et sauce à la prune asiatique

Chips : Croustilles de betterave, racine de taro et pomme de terre sucrée servie avec trempette

Club sandwich : Confit de canard, pancetta, tomate jaune et micro romaine dans une crêpe (1\$ extra)

Hot dog : Mini merguez dans un pain maison avec choucroute

Sundae : Mini sundae de crème glacée maison vanille et chocolat

Sandwich de crème glacée : Biscuit aux brisures de chocolat et crème glacée vanille

Brownies : Mini bouché de brownies maison chaud et ganache de chocolat blanc

Biscuits & lait : Mini lait frappé à la vanille et assortiment de biscuits maison

« Smores » : Biscuit Graham couvert de chocolat avec guimauves grillés



Forfaits Mariage 2011

Minimum 50 personnes

Pour toute réservation de 100 personnes et plus :
Nuit de noces en chalet luxueux d'une chambre à
coucher offerte gratuitement ou un crédit de 100 \$
sur la facture finale.

Les forfaits et les prix peuvent être sujets à
changement sans préavis

Frais divers

Frais de salle (250 \$)

Inclus : Nappage blanc, jupette blanche, petit lampion
sur table, musique d'ambiance, corbeille nuptiale,
5 heures maximum d'accompagnement pour
l'organisation

Cérémonie au trou # 12 près de l'eau* (100 \$)

Inclus : 2 heures maximum d'accompagnement pour
l'organisation, table de signature

Cérémonie à la plage* (175 \$)

Inclus : 2 heures maximum d'accompagnement pour
l'organisation, table de signature

*Frais supplémentaires:

Chaise 2,75 \$ l'unité
Gazebo 10 x 10, 195 \$
Plus frais de livraison

Location

Si la demande du client l'exige, toute location
d'équipement (tente, fournitures ou accessoires) sera
portée au compte maître

Main d'œuvre

Des frais supplémentaires pourraient être demandés
pour toute main d'œuvre additionnelle
(accompagnement additionnel, tables, décorations,
etc.) Coût variant de 35 \$ à 50 \$ /heure

SOCAN

Société Canadienne des Auteurs et Compositeurs et
Éditeurs de Musique : Frais de en sus
Coûts variant de 41.13 \$ à 59.17 \$ taxes en sus

Le service et les taxes sont en sus. Les prix sont sujets
à changement sans préavis

