

Forfaits Mariage 2010
 Minimum 30 personnes

FORFAIT CLASSIQUE	FORFAIT ÉLÉGANT	FORFAIT ROYAL
<i>Cocktail</i> Punch au rhum un verre Le Quatre Services ½ litre de vin maison par personne <i>Table de minuit</i> Coupe du gâteau de mariage Thé et café	<i>Cocktail</i> Punch au rhum une heure Hors d'œuvre variés froids et chauds (4 par personne) Le Quatre Services ½ litre de vin maison par personne <i>Table de minuit</i> Coupe du gâteau de mariage Thé et café	<i>Cocktail</i> Vin mousseux un verre par personne Hors d'œuvre variés froids et chauds (6 par personne) Le Cinq Services ½ litre de vin maison par personne <i>Table de minuit</i> Coupe du gâteau de mariage Pizza froide Sandwichs assortis Thé et café
52 \$ par personne*	68 \$ par personne *	82 \$ par personne *

* service de 15 % et taxes non compris.

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.

Forfaits Mariage 2010
Minimum 30 personnes

Menu

Canapés

Canapés froids

Au choix du chef

Canapés chauds

Au choix du chef

Entrée 1

Potage de courges, poivrons rouges parfumés au basilic
Velouté de légumes frais
Potage de melon et gingembre froid

Entrée 2

Salade César traditionnelle
Panaché de laitue aux fruits de saison et amandes
Méli-mélo de verdure au parfum de balsamique

- ❖ *Coquilles farcies aux deux jambonnets, sauce rosée et basilic*
- ❖ *Tortellini Romanoff*
- ❖ *Confidences des deux cœurs*

Dessert

La bouchée sucrée et café

Golf · Chalets · Domaine
Royal
LAURENTIEN
★★★★

Forfaits Mariage 2010
Minimum 30 personnes

Plats principaux

VOLAILLE

*Tendre volaille, sauce vin blanc
Suprême de poulet, parfumé à l'estragon
Médallions de volaille au mariage de trois champignons*

PORC

*Mignons de porc, sauce aux blancs poireaux
* Filet de porc, sauce dijonnaise ou glacé aux pommes caramélisées et calvados
** Côte de porc au confit de canneberges*

BŒUF

*Bœuf Bourguignon
** Rôti de sept côtes de bœuf Angus au jus
** Filet de bœuf Renaissance, sauce Madère
*** Filet mignon grillé, sauce Périgourdine*

Les viandes rouges sont de cuisson medium/saignant

POISSON

*Paupiettes de filet de sole, sauce provençale
* Darne de saumon pochée sauce vin blanc à l'aneth
* Pavé de saumon, sauce fumée aux poivres roses*

VEAU

**** Côte de veau grillé, sauce Gorgonzola*

DESSERT

La bouchée sucrée et café

Frais supplémentaires :

❖ supplément de 2 \$
* supplément de 4 \$
** supplément de 7 \$
*** supplément de 10 \$

Le service et les taxes sont en sus

2237, CH. DU LAC NANTEL SUD, SAINT-FAUSTIN – LAC CARRÉ (QUÉBEC) J0T 1J2
TÉL. : (819) 326-2347 / TÉLÉCOPIEUR : (819) 326-8212
info@royallaurentien.com www.royallaurentien.com



Forfaits Mariage 2010 Minimum 30 personnes

Frais divers

Frais de salle (250\$)

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

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

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

Frais supplémentaire : Chaises (2.75\$ l'unité) + frais de livraison, Gazebo 10 x 10 (150\$),

Cérémonie à la plage (175\$)

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

Frais supplémentaire : Chaise (2,75\$ l'unité) + frais de livraison, Gazebo 10 x 10 (195\$),

Location

Si la demande du client l'exige, toute location d'équipement (tente, fournitures et 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.

Société Canadienne des Auteurs et Compositeurs et Éditeurs de Musique

Frais de SOCAN en sus, les coûts varient 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.