



FORFAITS MARIAGE 2012



Cocktail

Plateau de légumes croquants et trempette
Sélection de 2 canapés par personne



Entrée (1 choix)

L'Amore à l'italienne; nuage de parmesan, tomate italienne rôtie, basilic et mesclun
Rillettes de canard compote d'oignon au vinaigre de cidre
Union de laitue, entourée de ses acolytes
Tian de légume et de chèvre



Potage (1 choix)

Potage du maraîcher
Crème de courge au lait de coco



Plat principal (1 choix)

Suprême de volaille, demi-glace aux pleurotes et vin de Xérès **43.00\$**
Cuisse de canard confite réduction de porto aux petits fruits **42.00\$**
Braisé de filet d'épaule au vin rouge et aux épices Cajun **44.00\$**
Saumon de l'atlantique au pastis et à l'orange **41.00\$**



Dessert (1 choix)

Bombe chocolat et lavande
Passion à la framboise
Le tout chocolat
Café, thé, infusions



Vin

Verre de vin (maison)
Bordeaux, Château St-Antoine (supplément de 2.50\$ par personne)

Suggestions du Chef :

Entre-mets

Sorbet aux couleurs de saison (2.00\$)

Fromages

Assiette de fromages du terroir (4.50\$)

** Les tarifs sont publiés par personne, taxes et service en sus.

Nos forfaits comprennent :

La salle de réception aménagée selon votre plan avec plancher de danse
Le service de bar payant
Le café servi en fin de soirée ou avec votre gâteau de noce
L'occasion de déguster en tête à tête votre menu sélectionné à notre salle à manger (sous certaines conditions)
Une chambre Première et une bouteille de vin mousseux
Tarif de chambre spécial pour vos invités, selon la disponibilité de l'hôte
Minimum de 50 personnes requis, frais de service de 15% et taxes en sus.

Également disponible pour alléger votre planification :

Pointes de nappe de couleur
Centres de table (lampe à l'huile)
Housses de chaise
Mignardises pour vos invités avec étiquettes personnalisées (petites boîtes de sucre à la crème, truffes,...)
Menu pour enfants de 0 à 5 ans et de 6 à 12 ans
Buffet de fin de soirée et table sucrée