



# Célébrez votre mariage en toute féerie

Le mariage est une étape importante dans la vie d'un couple. C'est pourquoi notre équipe expérimentée souhaite rendre ce moment inoubliable.

« Ayez le privilège de défiler dans un majestueux jardin tropical, où vos convives pourront lever un verre en votre honneur... Savourez un menu que vous aurez soigneusement choisi, selon vos goûts et votre budget... Rendez cette soirée inoubliable, où l'amour et la féerie parfumeront vos souvenirs. »

Mes chers mariés  
C'est votre tour  
De vous laisser  
Parler d'amour



## L'Amourette | 38,00\$ /personne

Une chambre est offerte à titre gracieux aux nouveaux mariés  
Souper 5 services  
1 verre de vin par personne

## Le Cupidon | 43,00\$ /personne

Une chambre est offerte à titre gracieux aux nouveaux mariés  
4 canapés chauds par personne  
Souper 5 services  
1 verre de vin par personne

## Le Romanesque | 50,00\$ /personne

Une chambre est offerte à titre gracieux aux nouveaux mariés  
1 toast d'honneur pour les mariés (1 kir royal par invité)  
4 canapés chauds par personne  
Souper 5 services  
1 verre de vin par personne  
Gâteau de Noces (en remplacement du dessert de la table d'hôte)


## Le Grand Jour | 53,00\$ /personne

Une suite thématique finement décorée de pétales de roses accompagnée d'un doux plaisir pétillant aux nouveaux mariés  
1 toast d'honneur pour les mariés (1 kir royal par personne)  
4 canapés chauds par personne  
Souper 5 services  
1 verre de vin par personne  
Gâteau de Noces (en remplacement du dessert de la table d'hôte)

## Le Nuptial | 65,00\$ /personne

Une suite thématique finement décorée de pétales de roses accompagnée d'un doux plaisir pétillant aux nouveaux mariés  
1 toast d'honneur pour les mariés (1 kir royal par personne)  
4 canapés chauds par personne  
Souper 5 services  
Fromage et Porto  
1 verre de vin par personne  
Gâteau de Noces (en remplacement du dessert de la table d'hôte)  
Service ganté

\* Notez que les prix n'incluent pas les taxes et service et sont sujets à changement.



## Méli-mélo du jardin & sa trempette

### Entrées

Rémoulade de céleri-rave, poivre rose et basilic frais, émulsion de pêches

Rillettes de poulet frit et croquant de jeunes pousses, coulis de poivrons rouges

Lit de saumon fumé aux copeaux d'érable, bruschetta de kiwis et poivrons, aigrette de Sambucca et de sésame grillé

Verdurette du jardin, méli-mélo de cantaloup et d'oignons rouges, croquant de canard et son émulsion de miel, moutarde de Dijon et vinaigre balsamique

Canapé de crevettes cuit au bouillon d'épices, couscous à la truffe poivrée, huile d'agrumes et pesto

Céviché de pétoncles et coriandre fraîche, et sa brunoise de légumes croquants

### De nos marmites

La chaudière saisonnière

### Plats Principaux

Blanc de volaille braisé, réduction de Chardonnay et de thym

Carré de porc frotté aux épices, sauce à la moutarde de Dijon et miel

Cuisse de canard mariné aux agrumes et confit, réduction de vinaigre balsamique, échalotes et vin rouge

Union de porc et volaille aux herbes, sauce aux pommes, cardamome et Calvados

Filet de saumon et sa mousseline de crevettes, crème de poireaux à l'anis

Côtelettes d'agneau en cuisson lente, frottées à la dijonnaise et menthe fraîche, sauce au caramel d'épices

### Desserts

Baladin aux trois chocolats

Gâteau au fromage, coulis de petits fruits rouges

Délice au chocolat et caramel

Thé, Café

## Forfait 1 | 7,95\$

1 mousseux + 1 verre de vin

## Forfait 2 | 10,95\$

2 mousseux + 1 verre de vin

## Forfait 3 | 12,35\$

1 mousseux + 2 verres de vin

## Forfait 4 | 14,90\$

2 mousseux + 2 verres de vin

Le verre de mousseux est servi au cocktail, et le verre de vin est servi au repas  
(tous les gens ont le choix sur place entre le rouge ou le blanc)

Pour les personnes qui ne prennent pas d'alcool, comme pour les enfants, le verre est remplacé par liqueur douce ou verre de lait.

Mousseux : 33,00\$/bouteille  
(1 bouteille sert 10 personnes)

Litre de vin (Nobella blanc ou rouge) : 30,00\$/litre  
(1 litre sert 6 verres)

## Chauds :

Mini quiches assorties  
Crevettes croustillantes  
Mi-cuit de saumon fumé et fromage à la crème  
Rouleaux impériaux au poulet  
Filo de fromage & épinards

## Froids :

Saumon fumé de l'Atlantique  
Crevette et mandarine  
Croustillante de canard fumé  
Mousse de foie et rillettes  
Dégustation de bouchées de fromages (brie, bleu, oka)  
Dégustation de tartare (saumon et bœuf)  
Proscuitto et asperge

20,95\$/douzaine + taxes & service  
Au choix du chef

