

MARIAGE



**ENTRÉES**

Carpaccio de boeuf / roquette / Parmesan / émulsion de Xérès & truffe  
 Saumon fumé signature / oignons rouges / câpres / wakamé / crème de balsamique  
 Ris de veau confit / pleurotes frais / demi-glace au Marsala / poireaux frits  
 Déclinaison de rilette / chutney de poires & piment d'Espelette / pousse de radis roses  
 Tomate coeur de boeuf / Bocconcini frit / huile d'olive noire / micro-mesclun  
 Ravioli Ricotta épinards / fricassée de Portobella & fleur d'ail / velouté de vin blanc / basilic

Fin velouté selon vos goûts

ou

Petite salade à l'emporte pièce / croûton long / émulsion au Xérès

**GRANITÉS \***

Zestes d'oranges / Ricard  
 Champagne / pamplemousse rose  
 Thé vert / citron / Gin  
 Rhum brun / mangue

\* Ajout d'un granité / supp. 3



**PLATS PRINCIPAUX**

Ballotine de volaille / chair de Chorizo / bébé épinards / mousseuse de panais du Québec	34
Poitrine manchon grillée / à l'indienne / riz basmati / coriandre	35
Médailles de coq au porc / chutney de poires & amandes fumées / demi-glace au Porto	37
Laqué de porc Nagano / soya & gingembre / légumes Thaï / purée de pommes de terre à l'échalote	39
Saisi de doré / huile de pépins de raisins / tomates confites au Cognac / lime grillée / riz 7 grains	40
Carré de veau grillé / asperges vertes croquantes / champignons King / sauce au romarin & crème	43
Côte de boeuf du Beffroi / jus corsé aromatisé / Dijon / effluves de raifort	44
Agneau de la Nouvelle-Zélande / croûte de prosciutto / érable & balsamique	47
Mignon de boeuf marqué / Rosenberg fondant / éclats d'avelines / Marsala	50

**PÊCHÉS MIGNONS**

Fondant de chocolat / explosion de caramel / tombée de pommes rouges / 5 épices	
Lingot croustillant au Mascarpone / gelato à la menthe / tuile de pavot	
Suçon géant / mangue & passion / sablé au beurre / duo de kiwi en tartare	
Gâteau au fromage style Manhattan / chocolat fondu / coulis de framboises	
Soupe de fruits des champs / meringue italienne / soupçon de Grand-Marnier / zestes d'oranges	
* Bombe Alaska individuelle / flambée en salle	3

Café / thé / infusion

\* *Viande rouge: cuisson à point pour tous*



**ENTRÉES**

Cuisse de caille confite / risotto aux champignons sauvages / glace de caille

Pétoncles géants rôtis / carpaccio de betteraves jaunes /

huile de tomates séchées / haricots verts extra-fins

Escalope de foie gras au torchon / pain brioche aux raisins /

compoté de pommes à l'érable / fleur de sel / caramel de figues

Bisque de homard / poivrons grillés / langoustines flambées au Cognac

**PLATS PRINCIPAUX**

Filet de veau du Québec / croûte de poivres de Széchan / pleurotes / épinards / 65

Migneron / jus de viande au vin rouge / purée de pommes de terre à l'ail confit

Thon rouge « sushi grade » sur le grill / gambas à la polenta / 70

mousseline de butternut / dentelle de fenouil / asperges croquantes

Médailles de cerf grillés / queue de homard des Îles / 75

fumet léger à la vanille / légumes racines rôtis / truffe blanche

Fantaisie sucrée du Chef

Café / thé / infusion

\* *Viande rouge: cuisson à point pour tous*



***LA NOCE PRINCIÈRE / 30 ADULTES MINIMUM***

Un verre de Mousseux Chambord lors du cocktail

Un verre de vin maison lors du repas

Menu dégustation au restaurant Le Beffroi Steak House pour les futurs mariés

Une suite jardin pour votre nuit de noces

***22 AJOUTÉ AU MENU SÉLECTIONNÉ***

***LA NOCE ROYALE / 60 ADULTES MINIMUM***

Deux canapés par personne lors du cocktail

Deux verres de Mousseux Chambord lors du cocktail

Deux verres de vin maison lors du repas

Menu dégustation au restaurant Le Beffroi Steak House pour les futurs mariés

Une bouteille de mousseux Classico à la chambre

Une suite jardin pour votre nuit de noces

***26 AJOUTÉ AU MENU SÉLECTIONNÉ***



***LA NOCE NUPTIALE / 50 ADULTES MINIMUM***

Deux canapés par personne lors du cocktail

Deux verres de Mousseux Chambord lors du cocktail

Une demi-bouteille de vin par personne

Menu dégustation au restaurant Le Beffroi Steak House pour les futurs mariés

Une bouteille de Veuve Cliquot à la chambre

Une suite nuptiale pour votre nuit de noces

***47 AJOUTÉ AU MENU SÉLECTIONNÉ***

***OPTIONS / DISPONIBLE POUR UN GROUPE DE 50 PERSONNES ET PLUS***

Housses de chaises / nappes longues au sol / 15 par personne

Tapis rouge / portier / service aux gants blancs / 300 pour le groupe





### ***L'EXPRESS***

1 consommation  
6 canapés réguliers  
Mignardises

***24 PAR PERSONNE***

### ***LA ROYALE***

1 consommation  
4 canapés réguliers  
4 canapés deluxe  
Mignardises deluxe

***29 PAR PERSONNE***

### ***LA TRADITIONNELLE***

2 consommations  
6 canapés réguliers  
Mignardises

***29 PAR PERSONNE***

### ***LA TOTALE***

2 consommations  
4 canapés réguliers  
4 canapés deluxe  
Mignardises deluxe  
Fromages & fruits

***39 PAR PERSONNE***

***50 PERSONNES MINIMUM***

TAXES & SERVICE EN SUS / PRIX SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS





### ***FROIDS***

Verrine de fondant de volaille / confit d'oignons / croûton  
 Carpaccio de boeuf / roquette / Grana Padano  
 Bruschetta végétarienne / Feta mariné / balsamique  
 Oeuf de caille / canard fumé / huile de persil  
 Sphère de rilette / Xérès / poireaux à l'huile de noix  
 Suçon de saumon fumé / chèvre / basilic

### ***CHAUDS***

Tofu tempura / wakamé / sauce Ponzu  
 Bonbon de saumon / hoisin / nori  
 Porcelet laqué / shitaké & sésame / basmati  
 Satay de volaille / aigre-doux épicé  
 Crevettes tigrées / croustillant de phyllo / sauce poisson  
 Mini-quiche / pommes / Brie fondant

**27 LA DOUZAINÉ**

TAXES & SERVICE EN SUS / PRIX SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS



**FROIDS**

Pétoncle frais / salsa d'ananas & mangues / réduit de soya & sésame  
 Asperge croquante / prosciutto fumé / émulsion à l'orange  
 Chevice de tilapia / lime grillée / Espelette  
 Tartare de boeuf / croûton / fleur de sel  
 Brie de Portneuf / sucre d'érable / noisettes  
 Shooter / mousseux Pink / cubique de fraises

**CHAUDS**

Mini-burger / Cheddar fort / chutney de tomates  
 Pogo chic / saucisse à la bière / choucroute  
 Tataki de saumon / croûte de sésame / concombre au mirin  
 Brick de canard / pastèque grillée / paprika fumé  
 Côte d'agneau / tapenade d'olives noires / Dijon  
 Ris de veau / pleurotes frais / mini-brioche

**32 LA DOUZAINÉ**

TAXES &amp; SERVICE EN SUS / PRIX SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS



**LA FRINGALE**

Mini burger du Beffroi  
 Chip de pita  
 Tremlette aux épinards & artichauts  
 Rouleau de pizza pepperoni / fromage  
 Verrine dessert

**11 PAR PERSONNE****LE GOÛT DU SUD**

Nachos / guacamole / fromage chaud  
 Noix mélangés  
 Satay de volaille aux épices cajun  
 Hot dog Royal  
 Grillade de légumes / Doré-mi  
 Verrine dessert

**15 PAR PERSONNE****L'EXTRAVAGANCE**

Poutine au foie gras  
 Avec fromage Migneron / supp. 2

**16 PAR PERSONNE****L'ENTRE DEUX**

Panier de chips maison  
 Tremlette au Bleu  
 Pointe de grilled cheese Royal / Cheddar fort / pancetta  
 Fromages fins / fruits frais  
 Verrine dessert

**13 PAR PERSONNE****LA SUCRÉ-SALÉ**

Boîte chinoise Général Tao  
 Satay de boeuf tériyaki  
 Cuillère gourmande de pétoncles ou crevettes à la  
 fleur de sel & piment d'Espelette  
 Fromages fins du Québec / fruits frais  
 Croûton de Riopelle au sucre d'érable  
 Verrine dessert

**19 PAR PERSONNE**

Potage choisi par le groupe

Assiette de 3 mini pizzas / 3 mini pogos / 3 croquettes de poulet  
Spaghetti à la viande  
Croquettes de poulet panées / frites  
Burger de boeuf / frites

Dessert choisi par le groupe  
Jus / lait / liqueur



**0 À 2 ANS / SANS FRAIS**  
**3 À 12 ANS / 14 PAR ENFANT**  
**13 ANS ET PLUS /**  
**MENU ADULTE AU TARIF ADULTE**