

MARIAGE 2012



ENTRÉES

Carpaccio de boeuf / bébé roquette / copeaux de Parmesan

Saumon fumé Signature / oignons rouges / câpres / pousses maritimes

Tian de crevettes nordiques / salpicon de tomates / huile infusée à l'aneth / micro-pousses à l'oignon rouge

Fines tranches de tomates / Mozzarella di Buffala / basilic / crème de balsamique

Mousse de foie gras de canard / façon crème brûlée / chutney de pommes / pain aux céréales & miel de trèfles

Poêlé de raviolis / canard confit / légumes au gras de canard / tuile de Parmesan

Gnocchis au Chorizo / tomates confites / Cheddar Ile aux Grues / émulsion de poivrons grillés

Fin velouté du moment

ou

Micro-mesclun à l'emporte-pièce / tartare de légumes croquants
croûton long à l'huile d'olive / émulsion au Xérès

GRANITÉS *

Zestes d'oranges / Ricard

Champagne / pamplemousse rose

Thé vert / citron / Gin

Rhum brun / mangue

* Ajout d'un granité / supp. 4,00



PLATS PRINCIPAUX

Escalope de volaille / fondue de tomates & épinards frais / gratin de fromage / sauce bordelaise	35
Filet de porc du Québec / laque à l'orange & gingembre / riz basmati	37
Médailles de porcelet & volaille grillés / mousse de pommes de terre sucrées brocoli au beurre noisette / orzo au canard fumé	38
Paupiette de veau de grain / portobella à la fleur d'ail / Chèvre chaud ½ glace au réduit de vin rouge / Yukon Gold aux brisures de foie gras	40
Crevettes géantes au curry rouge / bébé épinards & pignons / citron grillé / huile de coriandre	41
Filet de veau sur charbon d'érable / Riopelle coulant / sauce Porto / purée à la graine de moutarde	44
Carré d'agneau / tapenade de fines herbes & citron confit / risotto / glace de viande au miel d'Émilie	49
* Mignon de boeuf / croûte de pleurotes / rosti de pommes de terre / réduction poivres verts & Cubèbe	52

PÊCHÉS MIGNONS

Languette croustillante à la framboise / fruits de la Passion / mousse au chocolat blanc & brun	
Gâteau au fromage « style Manhattan » / framboises & crème fraîche / poudre de pistaches	
Spirale exotique mangue & chocolat / gelée à la mangue / croquant au chocolat brun	
Moelleux aux carottes épicées / crème au beurre & fromage / caramel de fleur de sel	
Cône au parfum d'érable / compote de canneberges	
Gâteau choco-caramel / coulis de framboise / glace à la vanille	
Bombe Alaska individuelle / flambée au Grand Marnier / supp. 3,00	

Café / thé / infusion

* *Viande rouge: cuisson à point pour tous*



ENTRÉES

- Thon Albacore en gravlax / shooter de tartare
vinaigrette acidulée / micro-pousses de la mer / crème fraîche au safran
- Mousse de foie gras de canard / façon crème brûlée
bonbon de canneberges / chutney de pommes / pain brioché
- Mini-parmentier d'agneau / purée de Yukon Gold au cumin / jus de viande maison
saladine de roquette au Parmesan / gaufrettes de pommes de terre au maïs

Chaudrée de pétoncles / épinards frits / émulsion de fraises / basilic

PLATS PRINCIPAUX

- | | |
|--|----|
| Tronçon de canard laqué à l'érable & Whisky / oignon Cipollini / mousseline de betteraves au poivre noir / gratin de pommes de terre bananes aux lardons / concassé de physalis à l'érable | 70 |
| Dos de morue noire / beurre blanc au citron confit & lait de coco
risotto crémeux à la courge Butternut / purée de courgettes / mini-courgette grillée | 73 |
| * Mix grill Royal / filet de boeuf de l'Alberta grillé / homard des Îles poché au beurre clarifié
ragoût de chanterelles / sauce vierge à l'orange & Chorizo | 75 |

Moelleux aux carottes épicées / crème au beurre & fromage
crumble de chocolat / carottes glacées / caramel & fleur de sel

Café / thé / infusion

* *Viande rouge: cuisson à point pour tous*



L'EXPRESS

1 consommation
6 canapés réguliers
Mignardises

25 PAR PERSONNE

LA ROYALE

1 consommation
4 canapés réguliers
4 canapés signatures
Mignardises signatures

30 PAR PERSONNE

LA TRADITIONNELLE

2 consommations
6 canapés réguliers
Mignardises

30 PAR PERSONNE

LA TOTALE

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

41 PAR PERSONNE

50 PERSONNES MINIMUM

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





FROIDS

Pétoncle mariné au romarin / bacon de sanglier fumé / compote de physalis au Sortilège

Brochette de tomates / Bocconcini / jambon speck / sirop de balsamique

Fondant de foie de volaille / Grand-Marnier / carotte confite à l'orange / croûton de seigle au carvi

Cubique de saumon mi-fumé / mousseline de Wasabi & citron en zeste

Verrine de mousseuse d'artichauts à la framboise / tartare de légumes croquants / Feta

Croûton au Riopelle / brisures de noisettes / crème à l'érable

CHAUDS

Arancini aux pleurotes / huile de truffe / concassé de tomates épicées

Rouleaux de printemps / canard confit / étuvé de juliennes de légumes / sauce aigre-douce épicée

Mini-cheese burger aux épices de Montréal / fromage Cheddar / sauce maison

Satay de crevettes & pétoncles chinois / marinade au carri rouge / croustillant de Panko

« Grilled cheese » au 1608 de Charlevoix / saucisson Chorizo / pain aux pommes de terre jaunes & échalotes

« Fish'n'chip » du Beffroi / paillason de pommes de terre / aïoli d'ici / vinaigre de cidre

28 LA DOUZAINÉ

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



FROIDS

Shooter de purée d'avocat / crevettes nordiques acidulées / salpicon de tomate / citron en neige

Tartare de boeuf « version classique »

Carpaccio de pétoncle frais / brunoise de mangue à l'Espelette / huile de persil plat

Martini de bruschetta maison / crostini / tuile fine au Parmesan

Bouchée de viande fumée / fromage crémeux / basilic thaï / gaufrette de pommes de terre au maïs

Mousseux rosé / salsa de fraises & menthe

CHAUDS

Boîte chinoise de tataki de thon Albacore / huile à la fleur d'ail / poudre de pleurotes & poivre noir

Mousse de foie gras / façon crème brûlée / gelée de canneberges / mini-pain de maïs au miel

Baby Back ribs / Jack Daniel's / ananas grillés

Côte d'agneau grillée / purée de pommes de terre rouges au Jalapeños & Cheddar / sauce aux poivres Cubèbe

Mini-burger de veau / Mamirolle / tomates sèches

Poulet Général Tao en brochette / riz basmati / sauce tériyaki épicée

33 LA DOUZAINÉ

LA FRINGALE

Mini burger du Beffroi
 Chip de pita
 Trempette aux épinards & artichauts
 Verrine dessert

11 PAR PERSONNE**LE GOÛT DU SUD**

Nachos / guacamole / fromage chaud
 Satay de volaille aux épices Cajun
 Hot dog Royal
 Grillade de légumes / Doré-mi

15 PAR PERSONNE**L'EXTRAVAGANCE**

Poutine au foie gras
 Avec fromage Migneron / supp. 2,00

16 PAR PERSONNE**L'ENTRE DEUX**

Panier de chips maison
 Trempette au Bleu
 Grilled cheese Royal / Cheddar fort / pancetta
 Fromages fins / fruits frais

13 PAR PERSONNE**LA SUCRÉ-SALÉ**

Boîte chinoise Général Tao
 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



MENU ENFANT

Potage choisi par le groupe

Assiette de 3 mini-pizzas / 3 mini-pogos / 3 croquettes de poulet
 Spaghetti à la viande ou sauce blanche & légumes
 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 & TARIF ADULTE

LA NOCE PRINCIÈRE

Tapis rouge

Un verre de Kir Chambord lors du cocktail

Un verre de vin maison lors du repas

Menu dégustation au Restaurant Beffroi Steak House pour les futurs mariés

Une suite jardin pour votre nuit de noces

Coupes à Champagne gravées pour les futurs mariés

17 AJOUTÉ AU MENU SÉLECTIONNÉ

LA NOCE ROYALE

Tapis rouge

Deux canapés par personne lors du cocktail

Deux verres de Kir Chambord lors du cocktail

Deux verres de vin maison lors du repas

Menu dégustation au Restaurant Beffroi Steak House pour les futurs mariés

Une suite jardin pour votre nuit de noces

Une bouteille de mousseux Classico à la chambre

Coupes à Champagne gravées pour les futurs mariés

27 AJOUTÉ AU MENU SÉLECTIONNÉ



LA NOCE NUPTIALE

Tapis rouge

Deux canapés par personne lors du cocktail

Deux verres de Kir Chambord lors du cocktail

Une demi-bouteille de vin par personne

Menu dégustation au Restaurant Beffroi Steak House pour les futurs mariés

Une suite nuptiale pour votre nuit de noces

Une bouteille de Veuve Cliquot à la chambre

Coupes à Champagne gravées pour les futurs mariés

48 AJOUTÉ AU MENU SÉLECTIONNÉ

OPTION

Couvres chaises (ivoire, blanc, chocolat, noir) & bandeaux

Nappes longues au sol (ivoire, blanc)

16 PAR PERSONNE

FORFAITS PERSONNALISÉS ÉGALEMENT OFFERTS

