

# Forfait Nuptial

À partir de 42.00\$/ personne

## Incluant :

- ❖ Un site exceptionnel pour vos photographies dont notre magnifique escalier de notre hall d'entrée;
- ❖ Cocktail comprenant un verre de mousseux et un méli-mélo du jardin servis à notre jardin tropical;
- ❖ Tables à cadeaux, à signatures et à gâteau;
- ❖ Repas du soir et un verre de vin par personne, menu personnalisé sur chacune des tables;
- ❖ Une nuitée gratuite pour les mariés, la soirée du repas de noce, selon les barèmes ci-dessous :



**75 à 99 adultes au repas :** Une chambre traditionnelle à deux lits doubles, vue extérieure;

**100 à 124 adultes au repas :** Une chambre privilège à 1 lit queen, vue extérieure;

**125 adultes et plus au repas:** Une chambre privilège à 1 lit queen vue extérieure ainsi que le buffet petit déjeuner du dimanche matin.

# Forfait Nuptial

Un verre de mousseux au cocktail  
Méli-mélo du jardin et sa trempette

## Entrée en matière

Lasagne de chèvre aux deux tomates  
Baluchon mi-tiède de crabe, sauce aux fraises  
Roulade de prosciutto à la poire et au foie gras  
Parfait de foie de volaille et perle de foie gras au confit d'oignons à l'érable et bleuets  
Rillettes de lapin pommes et vin blanc au confit d'oignons à l'érable et bleuets

## La chaudière saisonnière

(Potage à base de produits frais de saison)

## Le Festin

Volaille grillée au caramel d'agrumes	42.00
Filet de porc farci à la pomme, au pancetta et au thym frais	43.00
Roulade de pangasius poire et menthe fraîche	43.00
Carré de porc grillé, glacé au miel et aux figues	43.00
Cuisses de canard confites au caramel d'épices	49.00
Blanc de volaille de grain sauce poivrade au bourbon	49.00
Mignon de veau 6oz à la moutarde à l'ancienne	53.00
Côte de boeuf AAA 10oz de l'Alberta au jus	55.00
Filet mignon de bœuf AAA 6oz, sauce poivre et crème au cognac	55.00

Un verre de vin rouge ou blanc

## Le Pêché Mignon

Gâteau baladin aux trois chocolats  
Gâteau truffé à la noisette grillée  
Croquant aux pistaches et fromage de chèvre  
Crème de caramel et tuiles croustillantes  
Martini de soupe de fraises au Grand Marnier  
Cygne chantilly aux ailes chocolatées et caramel écossais

Café et thé

## Options nuptiales

### Rehaussez votre forfait nuptial :

Gâteau de noces blanc ou framboisier étagé, glacé et orné billes argentés et de fleurs en glaçage dont le bouton peut être coloré au choix. Tout autre élément décoratif est laissé à votre discrétion et n'est pas inclus. Servi comme dessert au repas avec coulis de framboises	4.50\$/personne
Gâteau de noces blanc ou framboisier étagé, glacé et orné billes argentés et de fleurs en glaçage dont le bouton peut être coloré au choix. Tout autre élément décoratif est laissé à votre discrétion et n'est pas inclus. Servi en soirée avec coulis de framboises et café	8\$/personne
Cinq bouchées chaudes et froides au choix du chef pour accompagner votre cocktail	8\$/personne
Doublez le verre de mousseux au cocktail et le verre de vin au repas	10\$/personne
Petit goûter de fin de soirée incluant trois bouchées de sandwichs assorties, un biscuit, crudités, fromages cheddar et croustilles assorties, café ou thé	11\$/personne
Housses de chaises et nappes blanches jusqu'au sol en satin, installation incluse	15\$/personne

## Forfait tapis rouge

**Vivez l'expérience unique du Tapis Rouge, une entrée remarquée spécialement conçue pour rendre cette journée inoubliable.**

**Tapis rouge, portier aux gants blancs pour vous accueillir à l'hôtel 250\$**

**Tapis rouge, portier aux gants blancs et musiciens pour l'accueil du cortège sous la marquise 450\$**

## Optez pour notre Forfait Noces de rêves

Forfait Nuptial de base avec les options suivantes :

- ❖ Tapis rouge, portier aux gants blancs pour vous accueillir à l'hôtel
- ❖ Housses de chaises et nappes blanches jusqu'au sol en satin, installation incluse
- ❖ Gâteau de noces au repas du soir
- ❖ Goûter de fin de soirée

à partir de 31\$ de plus par personne taxes et service en sus

\*Certaines conditions s'appliquent dont le nombre d'invités et la disponibilité

# Canapés

## Réguliers à 19\$ la douzaine

### Chauds

Mini rouleaux aux légumes  
Saucisse cocktail  
Jalapeños au fromage cheddar  
Mini pizza  
Quiche Florentine  
Spana kopita à la grecque  
Satay de boeuf AAA teriyaki

### Froids (minimum 4 dz par variété)

Bruschetta à la mangue et tomate fraîche  
Fondant de foie au Grand Marnier  
Rillettes de canard et leur confit  
Gourmande de fromages poivrés  
Crevette de Matane sur toast  
Mousse de saumon à la coriandre et wakamés

## De luxe à 24\$ la douzaine

### Chauds (minimum 4 dz par variété)

Satay d'escargots  
Fondant de brie aux deux sésames  
Fleur de ris de veau et morilles  
Parallèle de crevettes marinées au gingembre  
Bonbon de canard effiloché et réduction balsamique  
Homard Newburg aux épinards  
Couple de champignons au fromage bleu

### Froids (minimum 4 dz par variété)

Tartare de saumon à l'aneth et sa cuillère orientale  
Salade de crevettes avocat citronnée  
Shooter de céviche de pétoncles à la mangue  
Tataki de bœuf à l'orientale  
Magret de canard fumé à l'érable

## Sushi

Selon la sélection du chef, au plateau, 29.00 la douzaine

## Carte des Vins

Blancs		Rouges	
Trapiche, Chardonnay, Argentine	27.46	Trapiche, Malbec, Argentine	27.46
Orvietto, Classico, Italie	34.11	Hardy's, Shiraz Cabernet-Sauvignon, Australie	33.22
Hardy's, Chardonnay Sémillon, Australie	33.67	Hardy's, Cabernet Merlot, Australie	33.22
Fleur du Cap, Chardonnay, Afrique du Sud	37.21	R. H. Phillips, Syrah, Californie	36.10
R. H. Phillips, Chardonnay, Californie	37.50	Valpolicella Classico, Tommasi, Piemont, Italie	38.32
Torrontès Etchart, Torrontès, Argentine	39.00	Fleur du Cap, Merlot, Afrique du Sud	40.98
Bourgogne Aligoté, Prince Philippe, France	41.20	Penfolds, Koonuga Hill, Cabernet Sauvignon, Australie	45.85
		Dogajolo Carpineto, Cabernet Sangiovese, Italie	46.51
		Jacob's Creek, Shiraz Reserve, Australie	48.28
		Liberty School, Cabernet Sauvignon, Californie	50.72
		Brouilly, Georges Duboeuf, Beaujolais, France	52.00
		Villa Cafaggio, Chianti Classico, Italie	67.25
<b>Vin Maison</b>			
Blanc et Rouge			
½ litre maison	18.00		
La bouteille	29.00		
<b>Champagnes</b>		<b>Mousseux</b>	
Cordon Rouge	132.00	Mousseux (J.P. Chenet)	31.45
Moët & Chandon	140.00	Cordoniu Brut	33.22
Veuve Clicquot Ponsardin	145.00	Blanquette de Limoux	45.63
Dom Pérignon	385.00		

## Autres fournisseurs utiles

<b>Photographe</b>	Studio Henri inc.	418 653-0675
<b>Photo Vidéo</b>	Studio Henri inc. Projecson	418 653-0675 418 661-8303
<b>Faire-Part</b>	Studio Henri inc. Créations Bouquelle Histoire d'écrire un mot Imprimerie Le Laurentien	418 653-0675 418 847-2908 418 634-1271 418 872-3290
<b>Orchestres &amp; Agences Musicales</b>	Roland Martel Productions Jacques Bourget	418 626-0034 418 836-1220
<b>Disco-Mobiles</b>	Projecson Disco Perfecta Animation Concert Plus Audioplus Solotech Qc. Inc	418 661-8303 418 626-3773 418 828-1044 418 827-5396 418 682-4155
<b>Décoration de salle</b>	Le jardin d'Andrée-Anne Chant-Ô-Fêtes Créations Bouquelle Décorum	418 475-6222 418 627-1515 418 847-2908 418 877-1139
<b>Fleuristes</b>	Le jardin d'Andrée-Anne Floralies Jouvence Créations Bouquelle Fleuriste Dumont	418 475-6222 418 872-0869 418 847-2908 418 623-3943
<b>Tenues de Gala et robes de mariées</b>	France B Pronuptia Au Marquis de Brumel Classy	418 627-5727 418 529-6897 418 622-6992
<b>Limousines</b>	Groupe Limousine A-1 inc. Aristo Car Limousines Guy Samson Limousine Québec Air Limo	418 523-5059 418 660-5055 418 652-7316 418 847-9190