



Mariage

L'Amourette - 36\$

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

Le Cupidon - 41\$

*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 - 48\$

*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 - 51\$

*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 - 63\$

*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

Les enfants d'honneur

Menu personnalisé pour les enfants

- *Prix par personne*
- *Faxes & service en sus*
- *Prix sujets à changement*
- *Un minimum de 75 forfaits pour obtenir la chambre sans frais*
- *Des frais s'appliquent sur la livraison du gâteau de Noces*
- *Service de recouvrement de chaise disponible (\$)*

*Possibilité d'un service personnalisé avec une célébrante pour les mariages
civils.*



Menu Mariage

Méli-mélo du jardin & sa trempette

Entrées

Remoulade de céleri-rave, poivre rose et basilic frais, émulsion de pêches
Rillettes de poulet frites et croquant de jeunes pousses, coulis de poivrons rouges
Lit de saumon fumé aux copeaux d'érable, bruchetta 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

La chaudrée saisonnière de nos marmites

Plats principaux

Blanc de volaille braisé au vin blanc, réduction de Chardonnay et de thym
Carrié 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 & vin rouge
Filet de bœuf 6oz saisi et cuit lentement, sauce au Cognac et poivre rose
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 Café, thé

Café, thé