



Menu Mariage

Price: C\$128.00

Forfait classique intemporel - À partir de 128\$ par personne

- 3 canapés par personne lors du cocktail
- 2 verres de mousseux par personne lors du cocktail
- Menu 4 services à l'assiette (consultez le menu à la page suivante)
- 1/2 bouteille de vin maison par personne pendant le repas
- Bar payant en soirée

-

Entrée froide (1 choix)

Salade de betteraves rôties, mousse onctueuse de fromage de chèvre, et noix grillées
Antipasto à l'italienne (légumes grillés, olives marinées, charcuterie tranchée, et fromages)

Polenta au ragoût de sanglier

Quartier de laitue romaine, bleu et chips de prosciutto

Salade de crabe avec salsa de mangue

Soupe ou pâtes (1 choix)

Velouté de champignons sauvages, sauce aux herbes à la crème aigre, et huile de truffe
Soupe crémeuse de tomates avec cheddar affiné, croûtons aux herbes, et huile de basilic

Bisque de homard avec une subtile touche de mousse aux herbes

Penne arrabbiata avec copeaux de parmesan

Cannelloni à la ricotta et aux épinards

Plat principal (2 choix)

Saumon rôti "pavé" sur un lit de purée de chou-fleur, accompagné de tomates cerises confites, salsa
d'asperges, et légumes de saison

Côtes de bœuf braisées, servies avec une purée crémeuse à l'ail et à la truffe, sauce aux oignons

perlés au vin rouge, et légumes de saison

Suprême de poulet, nappé d'une sauce chasseur, accompagné de pommes de terre rôties aux herbes, et légumes de saison

Veau bavette, nappé d'une sauce crémeuse à la dijonnaise, servi avec purée de patates douces et légumes de saison

Osso buco, cuit dans une sauce au porto et vin rouge, accompagné de pommes de terre dauphinoise et légumes de saison

Desserts (1 choix)

Tiramisu

Gâteau au chocolat caramel

Tartelette au chocolat blanc et pistache

Gâteau mousse au chocolat triple

Cheesecake classique de New York avec un coulis de mangue

Votre gâteau de mariage

Minimum 75 personnes.

Tous les prix sont soumis à un frais de service de 18 %, à la TPS de 5 % et à la TVQ de 9,975 %