

# TOUT EN RESPECTANT *vosre budget*

## NOS FORFAITS MARIAGE

	<i>Distingué</i> À PARTIR DE 69 \$	<i>Délectable</i> À PARTIR DE 89 \$	<i>Divin</i> À PARTIR DE 119 \$
Planification professionnelle et personnalisée	✓	✓	✓
Salle de réception (Alto ou Soprano)	✓	✓	✓
Terrasse privée	✓	✓	✓
Cocktail de bienvenue	✓	✓	✓
Toast avec mousseux	✓	✓	✓
Canapés par personne (selon l'inspiration du chef)			
Banquet gastronomique	3 services	4 services	5 services
Potage	✓	✓	✓
Entrées	✓	✓	✓
Granité	✓	✓	✓
Plat principal	✓	✓	✓
Gâteau de mariage au banquet	✓	✓	✓
Dessert	✓	✓	✓
Gâteau de mariage en soirée	✓	✓	✓
Vin et boisson douce à volonté (pendant le repas)	Vin maison	Vin québécois	Vin portugais
Bar ouvert à contribution (2 \$)	✓	✓	✓
Maître d'hôtel exclusif	✓	✓	✓
Chef cuisinier exclusif	✓	✓	✓
Accès à notre site enchanteur	✓	✓	✓
Forfait couvert complet	✓	✓	✓
Personnel de service	✓	✓	✓

Taxes et pourboires en sus. Le prix peut varier selon le nombre d'invités et la date de l'événement.  
Forfait disponible à la distinction ou au lieu de votre choix en service traiteur.

# ET UN MENU *délectable*

## ENTRÉE

Terrine de gibier, confit d'oignons et moutarde de courge de La Courgerie de Ste-Élisabeth, pain brioché

Mikado d'asperges vertes enrubannée de prosciutto et tomates confites aux herbes, vinaigrette crémeuse au parmesan (mai à juillet)

Pressé de betteraves jaunes de notre région au saumon fumé, feuilles de roquettes, émulsion de betterave rouge et miel

Fondue aux fromages régionaux et à la bière Légitime de l'Alchimiste, bretzel et pommes

Tartare de saumon, melon, concombre, sambal œlek, cidre de glace et chips de yucca

Truite saumonée, marinée à l'anis étoilé, émincé de fenouil et noix de pin grillées

Carpaccio de filet de veau au paprika fumé et copeaux de parmesan, huile d'avocat et micro mesclun

Tartare de canard frais et fumé, graines de citrouille et Mistelle de fraises de la Ferme Guy Rivest, chips de racines

Salade tiède à l'effiloché de canard braisé au bourbon, émulsion d'orange confite, gingembre et whisky



## POTAGE

Potage selon l'inspiration du chef

Crème de champignons blancs et patates douces

Crème d'oignons et trait de porto

Potage de courges butternut et miel Morand

Velouté de volaille et maïs aux amandes grillées

Potage aux carottes, orange et curcuma

Crème de légumes du marché mijotée au vin blanc et herbes salées

Crème d'asperges parfumée à l'estragon (mai à juillet)

Crème de panais et poires caramélisées

Gaspacho classique (été seulement)

## GRANITÉ

Granité aux litchis et pointe de gingembre

Granité aux canneberges et vodka Kamouraska

Granité aux agrumes et téquila

## DESSERT

Crème brûlée à la vanille • Crème brûlée au chocolat

Pot de mousse au chocolat • Parfait glacé à l'érable de St-Thomas, chocolat blanc et pistaches • Tartelette sablée aux citrons meringués

Mousse à l'érable de St-Thomas, crumble à la fleur de sel

Gâteau mi-cuit au chocolat et coulis de canneberges épicées

Gâteau mousse aux trois chocolats • Tiramisu en verrine

## PLAT PRINCIPAL

Filet de porc, sauce aigre-douce aux quatre épices et canneberges séchées

Suprême de volaille poêlé, sauce à la bière Blanche de L'Alchimiste et agrumes

Suprême de volaille poêlé, sauce aux champignons sauvages et fromage de chèvre (pleurotes, bolets jaunes, lentins de chêne, shiitake, pholiotés)

Joue de veau braisée 8 heures, sauce cacao et Porto

Ravioli à la courge musquée, coulis de poivron au lait de soya

Jarret de porc à l'érable de St-Thomas et tamari infusé au thé du Labrador

Pavé de saumon de l'Atlantique, beurre blanc à l'échalote, gingembre et citronnelle

Confit de pintade, sauce aux pommes et brandy Calijo de Rougement

Cuisse de canard confite, sauce camomille et citron confit

