

## Forfaits mariage

### Le Nomade

Ce forfait comprend :

- ☪ Un verre de punch (alcoolisé ou non) par personne ;
- ☪ Paniers de croustilles et éventail de crudités ;
- ☪ Service de bar complet ;
- ☪ Pour les mariés, accès aux plus beaux sites du Zoo de Granby pour une séance photos d'une durée d'une heure (transport en voiturette inclus) ;
- ☪ Un buffet méchoui à volonté (description plus bas) ;
- ☪ Un quart de bouteille de vin maison par personne ;
- ☪ La découpe du gâteau de noce avec service de café ;
- ☪ La salle de réception ;
- ☪ Un cadeau pour les mariés.

### Buffet méchoui

#### **Salades** (choisir 2 items)

Bouquet à la grecque (tomates et feta)  
Céleri-rave, dijon à l'ancienne  
Couscous, légumes et canneberges  
Farfalles de légumes et son pesto  
Fleurettes de broco chou-fleur, sucrées/salées  
Juliennes de carottes et raisins au parfum d'exotisme  
Mesclun du jardin  
Romaine croquante, façon César

#### **Plat principal**

Méchoui de bœuf et de porc à volonté  
Sauce bordelaise

#### **Accompagnements**

Les trouvailles du jardinier  
et  
Poêlée parisienne  
ou  
Pommes de terre à la grecque  
ou  
Riz sauvage aux fines herbes et vin blanc

#### **Dessert**

Farandoles sucrées au choix du chef  
Café, thé et tisanes

Tarif : 59 \$

## L'Aventurier

Ce forfait comprend :

- ☞ Un verre de punch (alcoolisé ou non) par personne ;
- ☞ Trois amuse-bouche au choix du chef par personne ;
- ☞ Service de bar complet ;
- ☞ Pour les mariés, accès aux plus beaux sites du Zoo de Granby pour une séance photos d'une durée d'une heure (transport en voiturette inclus) ;
- ☞ Un repas table d'hôte 3 services ;
- ☞ Un quart de bouteille de vin maison par personne ;
- ☞ La découpe du gâteau de noce avec service de café ;
- ☞ La salle de réception ;
- ☞ Un cadeau pour les mariés.

### Table d'hôte 3 services

#### **Entrées** (choisir 1 item)

Crème de potager  
Feuilleté forestier au porto  
Mesclun de légumes croquants, vinaigrette maison  
Potage crécy et ses amandes grillées au miel  
Terrine de gibier et ses oignons confits

#### **Plats principaux** (choisir 1 item)

Collier de bœuf braisé à l'échalote et vin blanc  
Filet de saumon façon thaï mi-épicé  
Mignon de porc, sauce caramel au beurre salé  
Suprême de volaille forestière, herbes fines et poivre de Tasmanie

#### **Accompagnements**

Les trouvailles du jardinier  
et  
Pommes de terre à la grecque  
ou  
Pommes de terre Duchesse  
ou  
Riz sauvage safrané au vin blanc

#### **Desserts** (choisir 1 item)

Baladin de mousse truffée, ganache au chocolat  
Gâteau framboisier  
Gâteau mousse aux fruits  
Languette de croustillant au chocolat

Tarif : 69 \$

## Le Gastronomique

Ce forfait comprend :

- ☞ Un verre de punch (alcoolisé ou non) par personne ;
- ☞ Trois amuse-bouche de luxe parmi les choix suivants par personne et éventail de crudités ;
- ☞ Service de bar complet ;
- ☞ Pour les mariés, accès aux plus beaux sites du Zoo de Granby pour une séance photos d'une durée d'une heure (transport en voiturette inclus) ;
- ☞ Une coupe de vin mousseux par personne ;
- ☞ Un repas table d'hôte 4 services ;
- ☞ Une demi-bouteille de vin maison par personne ;
- ☞ La découpe du gâteau de noce avec service de café ;
- ☞ La salle de réception ;
- ☞ Un cadeau pour les mariés.

### Table d'hôte 4 services

#### **Amuse-bouche de luxe** (choisir 3 items)

Brochette caprice poires et chorizo  
Cornet de saumon fumé  
Crostini de rôti de bœuf aux oignons caramélisés  
Cuillère de crevettes et salsa d'ananas  
Émincé de canard, réduction de balsamique  
Nid de courgette et homard  
Roulade de pancetta et tomates

#### **Entrées** (choisir 1 item)

Carpaccio de bœuf et ses câpres citronnées  
Croustillant aux champignons sur sa fondue de poireaux  
Mesclun de légumes croquants, vinaigrette crémeuse  
Terrine de gibier et sa mousse d'oignons blancs à la grenadine  
Verrine de crevettes sur salsa de mangue et avocat

#### **Potages** (choisir 1 item)

Bisque de homard et ses croûtons  
Crème de légumes aux herbes fraîches

#### **Granité / sorbet** (supplément de 4 \$)

Granité au cidre de glace des Cantons-de-l'Est  
Sorbet à saveur romantique aux framboises

#### **Plats principaux** (choisir 1 item)

Bavette de bœuf, sauce à l'échalote et vin rouge  
Cuisse de canard confite, sauce à la griotte  
Deux côtes de porc aromatisées à la moutarde de Meaux  
Filet de saumon parfumé au rhum  
Suprême de volaille laqué à l'érable épicé  
Veau de grain roulé aux asperges et fromage divin

#### **Accompagnements**

Les trouvailles du jardinier

et 1 choix parmi les suivants :

Patates douces grillées au four  
Pommes de terre Duchesse  
Risotto aux fines herbes  
Riz sauvage au poivre de Tasmanie

#### **Desserts** (choisir 1 item)

Crème brûlée flambée au Grand Marnier  
Gâteau au fromage  
Languette de croustillant au chocolat  
Verrine de crumbles aux poires et chocolat

Tarif : 82 \$

