

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 (choix de 2 items)

Douceur de deux cœurs (artichauts et palmiers)
Farfalles de légumes et son pesto
Fleurettes de broco chou-fleur, sucrées/salées
Juliennes de carottes et raisins au parfum d'exotisme
Romaine croquante, façon César
Rosée du jardin

Plat principal

Méchoui de bœuf et de porc à volonté
Sauce bordelaise

Accompagnements

Les trouvailles du jardinier
et
Pommes de terre à la grecque
ou
Riz safrané au 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-gueules 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 tiers 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

Entrée

Bisque de homard et ses croûtons
Gaspacho de petits pois à la menthe
Maki au saumon, réduction de balsamique
Mesclun de légumes croquants, vinaigrette maison aux framboises
Panier de délicatesses océanes (*crevettes, pétoncles, calmars, moules*) sur son lit crémeux
Verrine de bocconcini et sa mousse au basilic

Plat principal

Aiglefin au beurre noisette et ses câpres citronnées
Collier de bœuf braisé à l'échalote et vin blanc
Mignon de porc, sauce caramel au beurre salé
Sauté des fonds marins (*crevettes, pétoncles, calmars, moules*) façon thaï mi-épicé
Suprême de volaille forestière, herbes fines et poivre de Tasmanie

Accompagnements

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

Dessert

Baladin de mousse truffé, ganache au chocolat
Gâteau au fromage à la crème brûlée
Gelée de chocolat au gingembre confit
Mariage coloré de pannacota, vanille, café et caramel à la fleur de sel



Tarif : 72 \$

Le Gastronomique

Ce forfait comprend :

- ☞ Un verre de punch (alcoolisé ou non) par personne ;
- ☞ Trois amuse-gueules par personne et éventail de crudités :
 - ☞ émincé de canard, réduction de balsamique ;
 - ☞ rouleau de saumon confit, rémoulade de pommes et céleri ;
 - ☞ tarte fine de poire au fromage d'ici.
- ☞ Service de bar complet ;
- ☞ La salle de réception ;
- ☞ 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 ;
- ☞ Un cadeau pour les mariés.

Table d'hôte 4 services

Entrée

Carpaccio de bœuf et ses câpres citronnées
Croustillant aux champignons sur sa fondue de poireaux au Riesling
Mesclun de légumes croquants, vinaigrette crémeuse à la clémentine
Pétoncles à la nage de tomates et poivrons rouges (*supplément de 2 \$*)
Terrine de gibier et sa mousse d'oignon blanc à la grenadine
Verrine de crevettes sur salsa de mangue et avocat

Potage

Bisque de homard et ses croûtons
Crème champêtre
Gaspacho de petits pois à la menthe

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

Granité à saveur romantique (aux framboises)
Manteau de neige à la mangue et sa pirouline (bâton de cannelle)

Plat principal

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
Saumon sur planche de cèdre 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
Patates douces grillées au four
ou
Pommes de terre Duchesse
ou
Risotto aux fines herbes
ou
Riz sauvage au poivre de Tasmanie

Dessert

Crème brûlée flambée au Grand Marnier
Languette de croustillant au chocolat
Trilogie de chocolat au piment d'Espelette, mousse à la menthe et sucre à la crème
Tulipe de fruits frais
Verrine de crumbles aux poires et chocolat



Tarif : 82 \$