



## Forfait Passion

82.00\$ par personne

Taxes et service en sus, 40 personnes minimum

- ∞ Punch alcoolisé (punch non-alcoolisé aussi disponible)
- ∞ Sélection de hors d'œuvres au cocktail (3 bouchées par personne)

### Repas 4 services incluant :

- ∞ Une entrée
- ∞ Un potage
- ∞ Un plat principal
- ∞ Un dessert

### Inclus également :

- ∞ Vin maison blanc et rouge à volonté durant le repas
- ∞ Service de votre gâteau de mariage en soirée, avec café, thé/tisane
- ∞ Buffet de fin soirée incluant : sandwichs de luxe, crudités et croustilles

*(Un même choix pour tous les invités, si vous désirez deux choix au plat principal, un supplément de 2.00\$ sera facturé par personne plus service et taxes. Le nombre de chacun des plats choisis devra être connu deux semaines avant le mariage. Le plat choisi devra être identifié devant chacun des invités.)*

# M E N U

## ENTRÉE

- ∞ Salade d'aragula, légumes racines et vinaigrette à la citronnelle
- ∞ Mousse de crevettes sur tombée de poireaux
- ∞ Cannoli à la courgette, coulis de tomate et dés d'aubergine
- ∞ Terrine de gibier
- ∞ Roulade feuilletée à la confiture d'oignons, chorizo et fromage de chèvre
- ∞ Rémoulade de céleri-rave, canard confit, parmesan et noix (extra 2\$)
- ∞ Saumon gravlax en tartare (extra 1\$)
- ∞ Gravlax de bœuf en tartare (extra 2\$)

## POTAGE

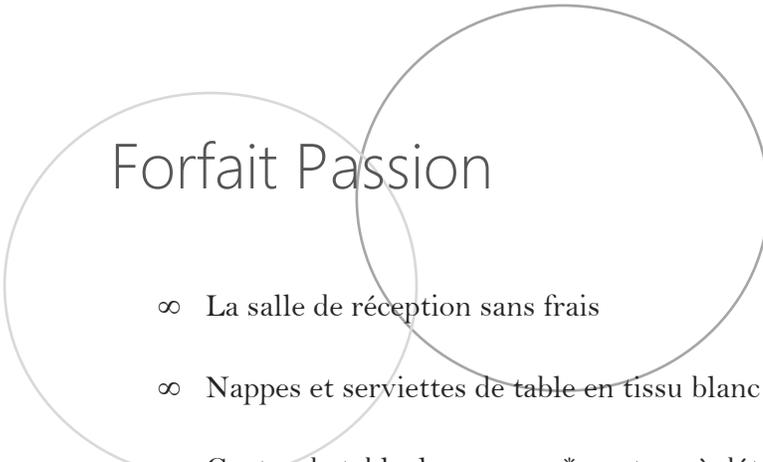
- ∞ Crème d'oignon, poireaux frit, et chip de pomme
- ∞ Potage de chou rouge, crème à l'orange et estragon
- ∞ Potage St-Germain (petit pois et bacon)
- ∞ Crème de tomates, basilic frit et bocconcini

## REPAS PRINCIPAL

- ∞ Pangasius aux citrons confits
- ∞ Longe de morue à l'orange et romarin
- ∞ Blanc de volaille coriandre, lait de coco et champignons
- ∞ Osso bucco de veau et écrasé de tomates au basilic
- ∞ Blanc de volaille aux dattes et sauce cari
- ∞ Mignons de porc aux cinq épices chinoises
- ∞ Coq au vin
- ∞ Filet de porc en croute d'herbes et sauce au porto
- ∞ Filet de saumon en croute d'amandes à la vanille
- ∞ Pavé de saumon aux fruits de la passion
- ∞ Bavette de veau aux champignons sauvages (extra 2\$)
- ∞ Canard confit et son chutney de pommes au Brandy (extra 2\$)
- ∞ Joues de porc et sa sauce fumée aux lardons (extra 5\$)
- ∞ Contre-filet de bœuf (8oz) et Béarnaise (extra 5\$)
- ∞ Filet mignon 8oz et brochette de crevettes (extra 10\$)

## DESSERT

- ∞ Tartelette au sucre à la crème
- ∞ Tiramisu
- ∞ Mousse au chocolat et caramel
- ∞ Tarte tatin
- ∞ Mousse trois chocolats
- ∞ Saphir au chocolat et crème brûlé
- ∞ Gâteau au fromage
- ∞ Profiteroles farcies au chocolat
- ∞ Crème brûlée (extra 2\$)



# Forfait Passion

- ∞ La salle de réception sans frais
- ∞ Nappes et serviettes de table en tissu blanc crème
- ∞ Centre de table, long vases \* contenu à déterminer selon inventaire
- ∞ Nuitée pour les mariés le soir du mariage
- ∞ Bouteille de mousseux avec chocolats dans la chambre pour les mariés.
- ∞ Tarif préférentiel pour vos invités souhaitant séjourner à l'hôtel.
- ∞ Menu dégustation du plat principal pour deux personnes deux mois avant le mariage (au plus tard 6 semaines avant).

## Prix enfant pour le forfait PASSION

- ∞ 0 à 2 ans Gratuit
  - ∞ 3 à 8 ans 33.75\$
  - ∞ 9 à 11 ans 45.00\$
  - ∞ 12 à 17 ans 60.00\$
- 