

Forfait Mariage #1

- ☞ Punch alcoolisé et non-alcoolisé durant le cocktail
- ☞ Canapés au choix du Chef durant le cocktail
(6 morceaux par personne)
- ☞ Deux verres de vin maison par personne durant le souper



Repas

Velouté de courge musquée, Gouda fume et sirop d'érable



Suprême de volaille farci aux poireaux rôtis
accompagné de pommes-purée au beurre noisette et légumes saisonniers
Petits pains artisanaux et beurre



Pyramide de chocolat aux noisettes
Café et thé

100\$

Les prix indiqués sont par personne, les taxes et le service sont inclus.

Les prix sont sujets à changement.

Veuillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.

Forfait Mariage #2

- ☞ Punch alcoolisé et non-alcoolisé durant le cocktail
- ☞ Canapés au choix du Chef durant le cocktail
(6 morceaux par personne)
- ☞ Deux verres de vin maison par personne durant le souper



Repas

Crème de petit pois sucré au fromage Brie
☞
Salade de jeunes pousses, vinaigrette aux pavots
☞
Osso-bucco de porc braisé aux chanterelles et ail confit,
servi avec gratin de pommes de terre Yukon gold et légumes saisonniers
Petits pains artisanaux et beurre
☞
Crème brûlée à la lavande et au miel doux
Café et thé



Buffet de soirée

Bouchées de fruits frais
Fromages du terroir
Assortiment de carrés sucrés

130\$

Les prix indiqués sont par personne, les taxes et le service sont inclus.
Les prix sont sujets à changement.
Veuillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.

Minimum de 60 personnes est requis pour ce forfait.

Forfait Mariage #3

- ☞ Punch alcoolisé et non-alcoolisé durant le cocktail
- ☞ Canapés fait maison au choix du Chef durant le cocktail
(6 morceaux par personne)
- ☞ Deux verres de vin maison par personne durant le souper



Repas

Bisque de tomate confite et fenouil avec son cœur de Paillot
☞
Trilogie de raviole d'homard de l'Atlantique, sauce beurre blanc à l'échalote
☞
Côte de bœuf de l'Alberta rôtie
servie avec pommes-purée au beurre noisette et légumes saisonniers
Petits pains artisanaux et beurre
☞
Tartuffo aux deux chocolats Lindt en tuile
Café et thé



Buffet de soirée

Table sucrée avec cupcakes signature et fruits frais
Fromages internationaux et du terroir
Poutines et burger miniatures

159\$

Les prix indiqués sont par personne, les taxes et le service sont inclus.
Les prix sont sujets à changement.
Veuillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.

Minimum de 60 personnes est requis pour ce forfait.

Repas enfants

Crudités avec trempette
Filets de poulet avec frites
Crème glacée
Lait ou Jus
16\$

Réception (pour votre cocktail)

Assortiment de fromage du terroir avec pains artisanaux	3.50\$/personne
Assortiment de fromages du terroir et internationaux avec pains artisanaux	4.50\$/personne
Cocktail de crevette et ses accompagnements	4.50\$/personne
Charcuteries fines avec moutardes et petits pains artisanaux	3.50\$/personne
Saumon fumé avec caperons, crème sure à l'estragon	4.50\$/personne
Gravlax avec caperons, crème sure à l'estragon	4.50\$/personne
Terrines de viandes sauvages et Rillettes de canard avec confit d'oignons rouges au porto	5.50\$/personne
Crudités avec trempette tzatziki	3.00\$/personne
Station de sushi incluant sélection de nigiri et futomaki (3 morceaux / personne)	9.00\$/personne
Sélection de canapés froids	28.00\$/douzaine
Sélection de canapés chauds	32.00\$/douzaine
Sélection de canapés chauds et froids haut de gamme fait à la main	40.00\$/douzaine
Assortiment de mignardise incluant <ul style="list-style-type: none">☞ Petit macaron français☞ Petits fours	34.00\$/douzaine

Les prix indiqués sont par personne, les taxes et le service ne sont pas inclus.

Les prix sont sujets à changement.

Veuillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.

Station avec Chef en salle

Fesse de bœuf de l'Alberta avec sauce poivre vert et raifort (Sert 100 personnes)	950.00\$
Côte de bœuf à cuisson lente avec sauce poivrade (Sert 25 personnes)	350.00\$
Jambon à l'os rôtis, jus à l'érable et moutarde de grains (Sert 25 personnes)	165.00\$
Jarret d'agneau, sauce au romarin (Sert 25 personnes)	195,00\$

Les items mentionnés ci-dessus sont servis sur une station et coupés par un Chef.
Les frais de chef sont de 125.00\$/station.

Buffet de minuit

Sucrée

Assortiment de « cupcakes » signature, beignes au sucre à la cannelle,
bouchées de fruits frais, café et thé
12.00\$

Salée

Pizzas « flatbread » assorties, poutines miniatures, « sliders » miniatures, café et thé
14.00\$

Sucrée-salée

Assortiment de « cupcakes » signature, pizza « flatbread » assorties,
« sliders » miniatures, poutines miniatures, café et thé.
16.00\$

Les prix indiqués sont par personne, les taxes et le service ne sont pas inclus.
Les prix sont sujets à changement.
Veuillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.