



3933, avenue du Parc-La Fontaine
Montréal (Québec) H2L 0C7

514.280.2525 - location@espacelafontaine.com - espacelafontaine.com

FORFAIT MARIAGE 2017

115 \$ / par personne + taxes & service*

Cocktail de bienvenue

Verre de mousseux après la cérémonie

3 bouchées par personne

Menu

Entrées : potage et salade

Plats principaux : choix de deux plats (ex. : balottine de volaille, poisson, cerf de Boileau)
--

<i>Aussi disponible, plats végétariens et pour enfants</i>
--

Thé, café ou infusion

Vins au choix pendant le repas (1 bouteille pour deux personnes)*
--

Château Cazal-Viel vieilles vignes Saint-Chinian rouge
--

Orpailleur québécois blanc

<i>*Prix variable pour une vaste sélection de vins SAQ . Nous consulter...</i>
--

Inclus

Frais de location de salle de 17 h à 24 h et aménagement selon le nombre d'invités (+ 100 \$ par heure supplémentaire)
--

Nappes et serviettes de table en tissus, verres, ustensiles, frais d'administration, personnel de service (frais de service de 15 % en sus)

Options

Inclus	Accès à l'extérieur (aile ou parvis, selon la disponibilité) *
--------	--

Inclus	Écran numérique (câble VGA, apporter son propre ordinateur)
--------	---

Inclus	Jus/liqueurs douces/eau pétillante (à volonté)
--------	--

5 \$/pp	Dessert (pâtisseries individuelles ou brochettes de fruits frais au chocolat)
---------	---

2 \$/pp	Frais de coupe par portion (si vous apportez votre gâteau de mariage)
---------	---

*Réduction pour les enfants : 60 \$ pour les adolescents de 13 à 16 ans (canapés, entrée, plat), 36 \$ pour les 8 à 12 ans (canapés, entrée, plat), 8 \$ pour les 4 à 7 ans (plat de pâtes), gratuit pour les 3 ans et moins (mangent avec leur parents)

* Maximum de 5 heures de rencontres / organisation avec l'administration d'Espace La Fontaine

* Tous les prix indiqués sont avant taxes et service

* La tarification peut être modifiée sans préavis



3933, avenue du Parc-La Fontaine
Montréal (Québec) H2L 0C7

514.280.2525 - location@espacelafontaine.com - espacelafontaine.com

Menu Le grand événement

Pour les groupes de 25 personnes et plus

3 canapés parmi les suivants

1. Datte et fromage de chèvre sur croûton
2. Cromesqui sde brie et pommes confites
3. Barquette de concombre et ricotta
4. Pique de melon confit
5. Saucisse de la Queue de cochon feuilletée
6. Tataki de bœuf et nori
7. Cuillère de crevettes de Matane en salade
9. Pique de tomate cerise, boconcini au pesto
10. Rouleau de printemps végétarien
11. Satay de poulet au sésame
12. Blini au saumon fumé
13. Tempura de légumes et mayo épicée
14. Rillettes de poisson sur croûton
15. Minicigare de canard confit aux légumes

Salade verte et noix

Soupe carottes, orange, coriandre

2 choix parmi les plats suivants

- 1. Poisson :** Saumon en croute d'épices, asperges vinaigrette ou papillote de morue et épinard, purée topinambours à l'ail, salsa grenade, maïs, coriandre
- 2. Végétalien :** Champignon portobello mariné au vin blanc et échalotes, asperges grillées, frites de patates sucrées
- 3. Canard :** Confit, salade roquette pomme canneberge
- 4. Poulet :** Balottine de volaille aux champignons, pommes de terre roties et épinards
- 5. Tofu :** Brocoli sauté, oignons confits & tofu à l'orange et au balsamique
- 6. Cerf de Boileau :** Sauté de champignons sauvages, noix de Grenoble et haricots verts

Possibilité d'ajout de dessert à 5\$/unité

Thé, café ou infusion

Menu sujet à changement