

MARIAGE - LE GRAND ÉVÉNEMENT

115 \$ par personne

Enfant 4 à 7 ans : 8 \$ (plat de pâtes) - 8 à 12 ans : 36 \$ - 13 à 17 ans : 60 \$

Les taxes et le service ne sont pas inclus dans les prix.

COCKTAIL DE BIENVENUE

- 1 verre de mousseux Villa Conchi Cava, Espagne
- 3 canapés par personne

MENU

- Entrée : potage et salade
- Plat principal : choix de 2 plats - *plats végétariens et pour enfants disponibles*
- Café, thé ou tisane

VINS

Vin au choix pendant le repas - *1 bouteille pour 2 personnes*

- Domaine La Croix d'Aline, Languedoc, France (rouge)
- L'Orpailleur, Québec (blanc)

Le forfait inclut :

- La location de la salle de 17 h à minuit (100 \$ par heure supplémentaire)
- L'aménagement de la salle et des tables pour le service : nappes en tissu, verres, ustensiles
- Un accès à l'extérieur : terrasse couverte ou parvis en face du bistro selon la disponibilité
- Un écran numérique (si nécessaire)
- Les frais d'administration et le personnel de service (frais de 15 % en sus pour le service)
- 5 rencontres (maximum) avec Espace La Fontaine pour la préparation de l'événement

Canapés (3 choix)

- Datte et fromage de chèvre sur croûton
- Croustilles de brie et pomme
- Barquette de concombre et ricotta
- Pique de melon confit
- Saucisse de la Queue de cochon feuilletée
- Tataki de bœuf et nori
- Cuillère de crevette de Matane en salade
- Pique de tomate cerise et bocconcini au pesto
- Rouleau de printemps végétarien
- Satay de poulet au sésame
- Blini au saumon fumé
- Tempura de légumes et mayo épicée
- Rillettes de poisson sur croûton
- Minicigare de canard confit aux légumes

Entrées (1 choix)

- Salade verte et noix
- Soupe carotte, orange et coriandre

Plats principaux (2 choix)

- Saumon en croûte d'épices, asperges vinaigrette
- Papillote morue et épinards, purée de topinambours à l'ail, salsa grenade, maïs, coriandre
- Canard confit, salade roquette, pommes et canneberges
- Ballotine de volaille aux champignons, pommes de terre rôties, épinards
- Tofu à l'orange, balsamique et oignons confits, brocoli sauté
- Cerf de Boileau, sauté de champignons sauvages, noix de Grenoble, haricots verts
- Champignon portobello mariné au vin blanc et échalotes, asperges grillées, frites de patates douces (plat végétalien)

Desserts (extra)

- Pyramide de cupcakes ou brochettes de fruits frais au chocolat : 5 \$/personne
- Coupe du gâteau en assiettes individuelles (si vous apportez votre gâteau) : 2 \$/personne