

# SÉLECTION DE MENU

Choix d'une Soupe ou Salade  
Choix d'un Plat principal  
Choix d'un Dessert

Petits pains d'Artisan Assortis  
Café Frais et  
Thés de Spécialité

## LES SOUPES

Pommes de terre poireaux au Bleu de l'Ermitage  
Courge musquée avec pommes et ciboulette  
Carotte et gingembre frais  
Tomates rôties et bulbes de fenouil

## LES SALADES

Laitues mixtes avec tomates cerises et oignons rouges dans un ruban de concombre  
Salade Caprese avec tomates mûres sur la vigne, mozzarella frais, basilic et vinaigrette balsamique  
Betteraves grillées cultivées localement recouvertes de graines de citrouille, fromage de chèvre émietté et micropousses, le tout arrosé d'une vinaigrette à l'érable et au vinaigre de cidre  
Salade de roquette et de melon d'eau avec fromage fêta, noix de pin rôties et vinaigrette balsamique à l'érable  
Épinards frais, quartiers de fraise, oignons rouges et amandes effilés  
Chiffonnade grecque avec concombres en spirale, tomates du jardin, olives Kalamata, oignon rouge et fromage fêta aux herbes, le tout servi sur lit d'endives rouges  
Profitez de la soupe et salade pour \$8 par personne.

## PLATS PRINCIPAUX

*Vos invités ont le choix entre deux entrées pour 5\$ par personne*

### VOLAILLE

Poulet farci aux figues, noix de pin et fromage de chèvre nappé d'une réduction de vin rouge  
Poulet Normandie accompagné d'une fricassée de pommes et camembert  
Poulet farci d'épinards et de champignons sauvages avec une sauce Marsala  
Poulet farci aux poires et fromage bleu, enveloppé de prosciutto et servi avec un jus au romarin

### CANARD

Confit de canard glacé aux bleuets et au vin de Porto

### BOEUF

Filet mignon grillé avec une sauce Madère poivrée  
Steak de contre-filet avec sauce Diane  
Côte de bœuf braisée lentement et glacée au vin rouge et groseilles sucrées

### POISSON

Filet de saumon poêlé avec une glace d'érable et agrumes, accompagné d'un chutney de mangue  
Filet de saumon au four garni d'un velouté à l'aneth et au vin blanc

### VENAISON

Filet de chevreuil poêlé avec échalote à quatre épices, marmelade aux pommes et gastrique à l'érable

## VÉGÉTARIEN ET VÉGÉTALIEN (TOUJOURS DISPONIBLE)

Risotto aux asperges et champignons sauvages avec sauce tomate à l'ail rôti (*Végétarien*)  
Roulade de champignons et poireaux aux parfums d'Asie du sud (*Végétalien*)

## LES DESSERTS

Crème brûlée à l'expresso accompagnée d'une fève de café enrobée de chocolat

Gâteau au fromage à la vanille et croute de caramel au beurre de rhum brun

Fondant au chocolat servi tiède et accompagné onctueux d'une crème anglaise légère

Choux à la crème au citron avec meringue rôtie et zeste de citron confit

Panna cotta à la noix de coco avec purée de fraise et de mangue, le tout garni d'un macaron à la noix de coco

Votre gâteau de mariage tranché, garni et accompagné de thé et café

## PLATS ADDITIONNELS

Ravioli frais en forme de coeur - 8\$

Courge musquée au gingembre, curry et beurre à la sauge

Gorgonzola, champignons et prosciutto dans une crème d'ail légère

Fromage de chèvre et poivrons rouges rôtis avec sauce tomate légère

### ANTIPASTO

Antipasti avec jambon, salami, poivrons grillés, olives, champignons et artichauts marinés - 9\$

Légumes grillés, olives, champignons marinés et artichauts - 7\$

Assiette de fromages du Québec - 8\$

Une sélection de fromages du terroir québécois servi avec craquelins et des fruits secs

## MENU POUR ENFANTS - 45\$

Servi avec crudités et sandwich de crème glacé Oreo

Ravioli au fromage fabriqué à la main avec sauce tomate légère

Doigts de poulet rôtis au four accompagné de croustilles

Macaroni au fromage fait maison

---

## HORS D'OEUVRES

---

Choisissez 5 articles (inclus)

\*Vegetarian

Un assortiment de pizzettes\*

Crevettes en croute de pecane sauce bourbon

Rouleaux de printemps frais\*

Brochette de poulet Tandoori épicée

Mini burgers de boeuf

Rouleau californien

Dumplings de porc à la vapeur

Crostini au fromage de chèvre avec poireaux braisés et framboise\*

Mini sandwich grillé au brie et aux pommes\*

Tapenade d'olives noires avec poireaux braisés et tomates cerises rôties sur baguette\*

Brochettes de Caprese avec tomate cerise, boules de bocconcini et basilic frais\*

Couronne d'agneau à la menthe et au piment jalapeno rôti

Pâte au fromage de chèvre et à la framboise avec croustillant aux pacanes confis\*

Jiaozi de chou et champignon shiitake cuit à la vapeur

---

## BANQUET FIN DE SOIRÉE

---

Choisissez un (inclus)

Sélectionnez 2 options pour 8\$ par personne

---

## BAR A POUTINE DU GOURMET

Servi avec des frites de style New-Yorkais, du fromage en grains du Québec et sauce poutine. Garnitures supplémentaires comprennent miettes de bacon, poulet, porc effiloché, crème sûre et jalapenos.

---

## STATION PIZZA

Assortiment de pizza cuites au four à bois

---

## ROULEAUX DE PRINTEMPS GOLDEN PALACE

Les fameux rouleaux de printemps au porc Golden Palace servis avec mayonnaise-wasabi et sauce aigre-douce traditionnelle

---

## STATION DE TACOS

Tacos Souples au porc effiloché ou poulet grillé. Garnitures incluses. aioli aux jalapenos, salade de chou mariné, oignons verts, salsa de tomates fraîches, radis frais, sauce sriracha

---

## PLATEAU DE FRUITS FRAIS ET FROMAGES DU QUÉBEC

Fruits frais avec un assortiment de fromages du Québec, de craquelins et de pains artisanaux

---

## BAR À SUNDAE

Crème glacé au chocolat et à la vanille avec assortiment de garnitures au choix

---

## FORFAITS BAR

---

Le prix des forfaits s'applique aux invités de 18 ans et plus.

---

## FORFAIT DE LUXE - 57 \$ PAR INVITÉ

Le bar s'ouvre après la cérémonie et ferme à 01h00

Vodka Smirnoff, Gin Beefeater, Whisky Canadian Club, Rhum Baccardi, Scotch Johnny Walker Rouge

Bières domestiques et importées en bouteille, vins blancs et rouges (Le Belvédère) inclus durant le repas, liqueurs assorties.

Boissons non alcoolisées, jus, café, thé et eau gazeuse naturelle

\*Exclut doubles. Shooters disponible entre 21h00-01h00

---

## ALCOOL HAUT DE GAMME - 10 \$ PAR INVITÉ

Belvédère Vodka, Bombay Gin, Crown Royal Rye, Rhum Appleton Estate Reserv, Johnnie Walker Black Label Scotch

\*Passez à l'une de ces marques pour seulement 3 \$ par personne

---

## FORFAIT DE COCKTAIL ET VIN - 40 \$ PAR INVITÉ

Toast au champagne, bar ouvert pour l'heure de l'apéritif (maximum de 2 heures, excluant les shooters)

Vin blanc et rouge (Le Belvédère) durant le repas

---

## SUMMER FORFAIT DE VIN - 17 \$ PAR INVITÉ

Vin blanc et rouge (Le Belvédère) servi durant le repas

---

## TOAST AU CHAMPAGNE - 5 \$ PAR INVITÉ

---

## FORFAIT NON ALCOOLISÉES - 8,50 \$ PAR INVITÉ

Boissons non alcoolisées, cocktails vierges, jus, café, thé et eau gazeuse naturelle

---

## CONSOMMATIONS À L'UNITÉ

Applicable lorsque les boissons d'invités sont au cout de l'hôte ou sur une base de bar payant

Alcool fort 7,75 \$

Alcool haut de gamme 8,00 \$

Alcool de luxe 8,00 \$

Cocktails haut de gamme 10 \$

Bière domestique 7,75 \$

Bière Importée 8,50 \$

Vin Le Belvédère à la bouteille 37 \$

Vin au verre 7,75 \$

Toast au Champagne 5 \$

Boissons non gazeuses 2,25 \$

Tous les prix sont par boisson.