

MENU MARIAGE

Repas 3 services

Potage, assiette principale et dessert

Choix de #1 à #9

- 40\$ par personne (12 ans et plus), taxes et service inclus
- 20\$ par enfant de 6 à 11 ans, taxes et service inclus
- 10\$ par enfant de 3 à 5 ans, taxes et service inclus

Choix #10

- 50\$ par personne (12 ans et plus), taxes et service inclus
- 25\$ par enfant de 6 à 11 ans, taxes et service inclus
- 13\$ par enfant de 3 à 5 ans, taxes et service inclus

Repas 4 services

Entrée, potage, assiette principale et dessert

Choix de #1 à #9

- 45\$ par personne (12 ans et plus), taxes et service inclus
- 23\$ par enfant de 6 à 11 ans, taxes et service inclus
- 12\$ par enfant de 3 à 5 ans, taxes et service inclus

Choix #10

- 55\$ par personne (12 ans et plus), taxes et service inclus
- 28\$ par enfant de 6 à 11 ans, taxes et service inclus
- 14\$ par enfant de 3 à 5 ans, taxes et service inclus

Les prix sont sujets à changer sans préavis-2021



MENU MARIAGE

Potage

1. Crème de brocolis
2. Crème de légumes
3. Crème de crécy (carotte)
4. Crème de parmentière et chou-fleur
5. Crème de parmentière et bacon
6. Crème de poireaux
7. Crème de poireaux et riz sauvage

Entrée

1. Salade de verdurette avec pâté de foie gras ou pâté de campagne
2. Mousse de poireaux aux pointes d'asperges et son croûton à l'huile parfumé
3. Antipasto à l'Italienne (Tomates raisins, courgette, perles de bocconcini, poivrons grillée, olives noires et parmesan déposé dans une coupe)

Dessert

1. Crêpe farcie de crème pâtissière avec coulis de
 - Fraises et framboises - Fruits des champs
 - Fraises - Framboises
 - Sauce sucre à la crème - Sauce au caramel
 - Sauce à l'érable - Sauce au chocolat
2. Gâteau Boston, crème anglaise
3. Choux garnis de crème pâtissière, sauce au caramel ou sauce au chocolat
4. Génoise glacée à la vanille avec coulis aux fraises
5. Reine Élisabeth
6. Verrine chocolat-framboises ou chocolat-fraises
7. Duo de gâteau à la vanille et beurre de pacanes ou à la vanille et chocolat
8. Crème brûlée

Breuvages (café, thé, tisane, lait)



MENU MARIAGE

Assiette principale

1. Ballotine de volaille, sauce aux poivres rose (Blanc de poulet farci de viande et légumes et enroulé de jambon)
2. Bœuf bourguignon
3. Cubes de veau à la milanaise ou sauce au vin et fines herbes
4. Duo de porc et poulet
5. Filet de porc farci aux tomates séchées
6. Noisette de filet porc St-Paulin
7. Noisette de filet porc farcie aux poires et fromage Do-Rémi, sauce aux poires et Do-Rémi
8. Poitrine de poulet farcie à l'italienne
9. Suprême de volaille
10. Tournedos de filet mignon, sauce au vin rouge et échalotes (6 onces)

Les assiettes principales sont accompagnés de légumes du moment et un choix de pomme de terre

- pilées,
- au four,
- duchesse

Choix de sauces

- aux champignons et bacon
- aux fines herbes
- porto et canneberges
- aux poivres
- au vin
- bleuets et érable

