



### UN COCKTAIL DÎNATOIRE

LE COCKTAIL DÎNATOIRE EST UN VRAI REPAS QUI DURE 4-5 HEURES. C'EST LA FORMULE LA MOINS CHÈRE CAR LES INVITÉS RESTENT DEBOUT. IL DEMANDE PEU D'ESPACE, ÉVITE D'AVOIR TROP DE PERSONNEL DE SERVICE ET NE REND PAS NÉCESSAIRE LA LOCATION DE TABLES, CHAISES ET AUTRES NAPPES. (IL FAUT TOUTEFOIS PRÉVOIR DES CHAISES ET QUELQUES TABLES HAUTES POUR QUE LES INVITÉS PUISSENT SE REPOSER.

ON Y SERT UNE TRENTAINE DE PIÈCES PAR PERSONNE. PAINS SURPRISES, CANAPÉS, BOUCHÉES, MINI-VIENNOISERIES SONT DE MISE, DANS UNE PROPORTION DE 2/3 SALÉ POUR 1/3 SUCRÉ. CERTAINS CHOISISSENT D'Y SERVIR QUELQUES PIÈCES DE CUISINE EXOTIQUE POUR ÉVITER LA SENSATION DE GRIGNOTAGE, NOTRE CHEF PROPOSE DES BOUCHÉES CHAUDES AUX INVITÉS.

### UN BUFFET DE MARIAGE

ON Y SERT UN ÉVENTAIL PLUS LARGE DE METS QU'AU COCKTAIL DÎNATOIRE, NOTAMMENT DES PLATS CHAUDS. POUR QUE LES INVITÉS PUISSENT LES MANGER, IL FAUT DONC INSTALLER DES TABLES ET DES CHAISES. LES INVITÉS PEUVENT CHOISIR DES ENTRÉES DIFFÉRENTES, 2 OU 3 PLATS DE RÉSTANCE, DES SALADES COMPOSÉES, DES FROMAGES, PUIS 1-3 DESSERTS EN PLUS DE LA TRADITIONNELLE PIÈCE MONTÉE.

EN GÉNÉRAL, LES PLATS CHAUDS SONT SERVIS PAR LES MAÎTRES D'HÔTELS, SOIT DERRIÈRE LE BUFFET, SOIT À TABLE. ILS SURVEILLENT LA JUSTE RÉPARTITION DE LA NOURRITURE ENTRE INVITÉS ET REMÉDIENT AUX INCIDENTS (NOURRITURE RENVERSÉES).

### REPAS DE MARIAGE

SOLUTION CLASSIQUE MAIS LA PLUS CHÈRE. LE MÊME MENU DE MARIAGE EST SERVI À L'ENSEMBLE DES INVITÉS, ENTRÉE PUIS UN OU DEUX PLATS PRINCIPAUX PRÉCÈDENT LES SALADES, FROMAGES ET DESSERTS.

### POUR INFORMATIONS

INFO@MANOIRMARIAGE.COM

# Menu 2017

## Forfait Classique

Cocktail des mariés  
1½ heure de service  
2 canapés classiques  
Menu 3 services  
(Entrée, plat principal & dessert)  
½ bouteille de vin sélection maison

### Entrées (1 choix)

- Potage *Royal* du verger
- Potage carotte, orange et basilic frais
- Duo coloré en potage
- Salade de jeune romaine avec son croûton à l'ail, prosciutto, parmesan & vinaigrette César maison
- Salade mesclun et bébé épinard, feta et son fruit séché
- Nuage de betterave et fromage et son croustillant

### Plats (2 choix de repas)

- Osso buco de porc, servi sur un nid de pâtes
- Filet de porc, sauce au porto
- Suprême de volaille, sauce crème forestière
- Pavé de saumon, sauce miel, moutarde & érable

### Desserts (1 choix)

- Trilogie de douceurs
- Péché moelleux chocolaté
- Crème brûlée
- Gâteau des mariés\*

Café, thé, tisane

### Repas végétarien

- Tagliatelles aux asperges, basilic frais, citron, noix de pin & huile d'olive

### Repas enfant (1 choix de repas)

#### 17 ans et moins

- Cocktail sans alcool, canapés, repas adulte

#### 5 à 10 ans

- Entrée -Doigts de poulet et frites ou pâtes sauce rosée, dessert & un verre de jus

#### 4 ans et moins/ gratuit

- Entrée -Doigts de poulet et frites ou pâtes sauce rosée, dessert & un verre de jus

## Canapés & mises en bouche inclus avec le forfait Classique

### Froids

- Bruschetta & son croûton
- Mousse de saumon fumé crémeuse sur concombre
- Roulé de saumon fumé, câpres & oignons
- Mini burger de tomate, mozzarella & basilic
- Shooter végétarien et sa trempette maison

### Chauds

- Croustilles tortilla au porc effiloché
- Crevette tempura, mayonnaise épicée
- Cromesquis de fromage

Le service & les taxes sont en sus

Les prix & les forfaits sont modifiables sans préavis

Note : Si l'on sert votre gâteau mariage lors du service du dessert, il nous fera plaisir de vous ajouter un canapé supplémentaire



# Menu 2017

## Forfait Élégant

Cocktail des mariés  
1½ heure de service  
4 canapés  
Flûte de vin mousseux  
Menu 3 services  
(Entrée, plat principal & dessert)  
½ bouteille de vin sélection maison

### Entrées (1 choix)

- Potage *Royal* du verger
- Potage carotte, orange et basilic frais
- Duo coloré en potage
- Salade de jeune romaine avec son croûton à l'ail, prosciutto, parmesan & vinaigrette César maison
- Salade mesclun et bébé épinard, feta et son fruit séché
- Nuage de betterave et fromage et son croustillant

### Plats (2 choix de repas)

- Suprême de volaille, sauce crème forestière
- Filet de porc, sauce au porto
- Morue en croûte de tournesol, huile de truffe, servie sur lit d'asperges gratinées
- Pavé de saumon, sauce miel, moutarde & érable
- Bout de côte de bœuf (short ribs) braisé
- Filet de bœuf, sauce à la bière noire ou aux poivres et cognac
- Jarret d'agneau braisé à la moutarde ou au porto

### Desserts (1 choix)

- Trilogie de douceurs
- Péché moelleux chocolaté
- Crème brûlée
- Gâteau des mariés\*

Café, thé, tisane

### Repas végétarien

- Tagliatelles aux asperges, basilic frais, citron, noix de pin & huile d'olive

### Repas enfant voir forfait classique

## Canapés & mises en bouche inclus avec le forfait Élégant

### Froids

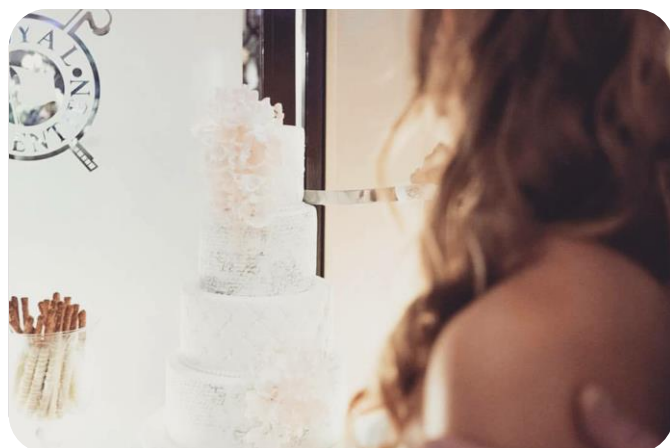
- Mini burger de tomate, mozzarella & basilic
- Pâté de canard & son croustillant au sésame
- Shooter végétarien et sa trempette maison
- Bruschetta & son croûton
- Tartare aux légumes
- Tartare de saumon, fraises & basilic
- Tartare de bœuf à l'échalote française & dijonnaise
- Mousse de saumon fumé crémeuse sur concombre
- Roulé de saumon fumé aux câpres & oignons
- Cubes de melon habillés d'une tranche de prosciutto
- Carpaccio de bœuf et roulé au parmesan et roquette
- Sushi végétarien

### Chauds

- Brochette de poulet satay
- Croustilles tortilla au porc effiloché
- Crevette tempura & mayonnaise épicée
- Tartelette chaude aux champignons crème
- Cromesquis de fromage
- Bouchée de Brie & sa compote de poires caramélisées au miel

Le service & les taxes sont en sus

Les prix & les forfaits sont modifiables sans préavis



# Menu 2017

## Forfait Royal

Cocktail des mariés

1½ heure de service

4 canapés

Flûte de vin mousseux

Menu 4 services

(Entrée, plat principal, fromage & dessert)

ou

(Potage, entrée, plat principal & dessert)

½ bouteille de vin sélection maison

Table de minuit

(coupe du gâteau de mariage & café)

## Repas enfant voir forfait classique



## Canapés & mises en bouche inclus avec le forfait Royal

### Entrées (1 choix)

- Potage *Royal* du verger
- Potage carotte, orange et basilic frais
- Duo coloré en potage
- Salade de jeune romaine avec son croûton à l'ail, prosciutto, parmesan & vinaigrette César maison
- Salade mesclun et bébé épinard, feta et son fruit séché
- Nuage de betterave et fromage et son croustillant
- Polenta, création du chef
- Duo de la mer, création du chef

### Plats (2 choix de repas)

- Suprême de volaille, sauce crème forestière
- Filet de porc, sauce à la bière noire
- Osso buco de porc, servi sur un nid de pâtes
- Pavé de saumon, sauce miel, moutarde & érable
- Morue en croûte de tournesol, huile de truffe, servie sur lit d'asperges gratinées
- Bout de côte de bœuf (short ribs) braisé
- Filet de bœuf, sauce à la bière noire ou aux poivres et cognac
- Jarret d'agneau braisé à la moutarde ou au porto
- Poêlé de la mer, fromage de chèvre sur son lit de petits pois verts

### Fromage

- Assiette de fromage et son crouton maison décorée de sa verdure

### Desserts (1 choix)

- Trilogie de douceurs
- Pêché moelleux chocolaté
- Crème brûlée
- Gâteau des mariés\*

Café, thé, tisane

### Repas végétarien

- Tagliatelles aux asperges, basilic frais, citron, noix de pin & huile d'olive

### Froids

- Mini burger de tomate, mozzarella & basilic
- Pâté de canard & son croustillant au sésame
- Shooter végétarien et sa trempette maison
- Bruschetta & son croûton
- Tartare aux légumes
- Tartare de saumon, fraises & basilic
- Tartare de bœuf à l'échalote française & dijonnaise
- Mousse de saumon fumé crémeuse sur concombre
- Roulé de saumon fumé aux câpres & oignons
- Cubes de melon habillés d'une tranche de prosciutto
- Carpaccio de bœuf et roulé au parmesan et roquette
- Sushi végétarien
- Shooter végétarien et sa trempette maison

### Chauds

- Brochette de poulet satay
- Croustille tortilla au porc effiloché
- Crevette tempura & mayonnaise épicée
- Tartelette chaude aux champignons crème
- Cromesquis de fromage

Le service & les taxes sont en sus

Les prix & les forfaits sont modifiables sans préavis



Mario Fournelle  
MARIAGE ENTREPRENEUR  
Photographe

# Menu 2017

## Buffet de minuit

### « Sucrés-salés »

(extra ajouté au forfait, par personne)

- Plateau de CupCake
- Plateau de sandwichs variés (3 variétés)

### « Casse-croûte »

(extra par personne, 3 canapés) — 3choix

- **Burger** : Mini burger de bœuf
- **Poutine** : Mini poutine
- **Croquette** : Filet de poulet, sauce aux prunes
- **Hot-dog** : Mini hot-dog
- **Sandwich**: Mini sandwich effiloché de porc

### « Petite bouchée »

- **Station de Poutine**
- **Station de Poutine Royale** (porc effiloché)
- **Mac & cheese**
- **Bar à bonbons**
- **Table à bonbons (votre arrangement)**  
(Incluant montage de la table, café, thé, tisane)
- **Gâteau de mariage & café**  
(Frais de coupe de gâteau)

Le service & les taxes sont en sus

Les prix & les forfaits sont modifiables sans préavis



## Frais de cérémonie

-Cérémonie au trou no 12 près de l'eau

-Cérémonie à la plage

-Cérémonie en chalet privé, terrain ou lac privé

\*Incluant montage des chaises de cérémonie & une table à signature nappée et jupée

\*En cas de pluie, la cérémonie aura lieu à l'intérieur du pavillon

## Location

Couvre-chaises

Nappes blanches

Haut-parleur & micro Bluetooth

Projecteur

## Main d'œuvre

Des frais supplémentaires pourraient être demandés pour toute main d'œuvre additionnelle (tables, décorations, etc.)

## Socan & Résonne

Société Canadienne des Auteurs & Compositeurs et

Éditeurs de Musique : frais en sus

Coûts variant de 18.51 \$ à 59 \$, taxes en sus

## Location de salle & de chapiteau

Frais de location de salle (60 personnes & plus) : gratuit

Frais de location de salle (60 personnes & moins) : 400 \$

Frais de location du chapiteau (avec repas) : 700 \$

Frais de location du chapiteau (sans repas) : 1,500 \$

## Service de bar ouvert sur demande

Mariage en chalet executif privé

