

# Forfaits Mariages 2024

## HÉRITAGE

Un choix de soupe ou salade  
Un choix d'entrée  
Deux choix de plat principal  
1/2 bouteille de vin  
Un choix de dessert  
Thé ou café

**110\$/PERSONNE**

## CHIC

Un choix d'entrée  
Un choix de granité  
Deux choix de plat principal  
Un choix de dessert  
Thé ou café

**85\$/PERSONNE**

## DE LUXE

Cocktail  
Un choix de soupe ou salade  
Un choix d'entrée  
Un choix de granité  
Deux choix de plat principal  
1/2 bouteille de vin  
Un choix de dessert  
Thé ou café

**130\$/PERSONNE**

# Les Extras

## COCKTAIL

Canapés au choix du Chef (3)  
Un verre de bulles

À PARTIR DE  
20\$/PERSONNE

## BUFFET DE SOIRÉE

Choix de plateaux ou bars divers

À PARTIR DE  
10\$/PERSONNE

## HÉBERGEMENT

Une nuitée en occupation double  
dans une chambre régulière  
Petit-déjeuner buffet

À PARTIR DE  
99\$/PERSONNE

# Choix de Menus

## SALADES

Salade Héritage

Salade César

Salade de chicorée, endives et fromage Gorgonzola

Salade de roquette, tomates séchées et fromage parmesan

Salade d'épinard, pacanes caramélisées et vinaigrette à la  
framboise

## SOUPE

Soupe Minestrone

Velouté à la Crécy

Velouté au brocoli et Tête à Papineau

Potage aux pois verts et lardons

Potage parmentier

## ENTRÉES

Mélange de charcuterie et légumes marinés

Burrata et salade de tomates ancestrales

Pieuvre grillée sur un lit de lentilles et agrumes

Crevettes marinées et salade de fenouil

Rouleaux printaniers au confit de canard et sauce miso à l'érable

Strudel au saumon et légumes avec sauce crémeuse au Chablis

Tartare de saumon

# Choix de Menus

---

## POISSONS

Saumon grillé, salsa méditerranéenne  
Morue noire poêlée, sauce miso et soya  
Omble chevalier poêlé, sauce câpres et tomates cerises

## VOLAILE ET VIANDE

Canard poêlé, glace de viande et balsamique  
Bavette de boeuf 8oz, sauce au vin rouge  
Entrecôte de boeuf 12oz, sauce aux poivres  
Filet de porc en croûte de parmesan, sauce miel et Dijon à l'ancienne  
Poitrine de poulet farci au jambon et fromage de Montebello, sauce  
à la sauge et ail rôti

## VÉGÉTARIEN

Portobello farcie à l'aubergine marinée et tomates séchées  
Risotto aux légumes  
Raviolis aux champignons farcis

## ACCOMPAGNEMENTS

Purée de chou-fleur et légumes de saison  
Purée de pomme de terre et panais et légumes de saison  
Patates grelots rôties et légumes de saison  
Gratin de patates dauphinoises et légumes de saison

# Choix de Menus

## DESSERTS

Verrine panacotta au café et billes chocolatées

Verrine de mousse à l'érable et sortilège

Gâteau aux carottes

Dôme aux pistaches et centre aux framboises

Gâteau mousse au chocolat praliné

## GRANITÉS

Mangue et fruit de la passion

Lime

Fraise

Framboise

Pomme

# Pour les Enfants

## MENU ENFANT

Un choix d'entrée  
Un choix de plat principal  
Un dessert

20\$/ENFANT

### ENTRÉES

Soupe  
Salade

### PLATS PRINCIPAUX

Rigatoni sauce tomates  
Doigts de poulet et frites  
Saumon grillé

### DESSERT

Crème glacée à la vanille et coulis  
de baies sauvages  
Salade de fruits  
Dessert adultes



Tarif valide pour enfants âgés entre 5 et 12 ans.