

Forfaits Mariages 2025



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

SOUPES

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

Crevettes marinées et salade de fenouil

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

Tartare de saumon

Choix de Menus



POISSONS

Saumon grillé, salsa méditerranéenne
Omble chevalier poêlé, sauce câpres et tomates cerises

VOLAILLE ET VIANDE

Canard poêlé, glace de viande et balsamique
Bavette de boeuf 8oz, sauce au vin rouge
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

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

Truffle aux fraises
Gâteau au fromage et choix de coulis
Parfait glacé aux petits fruits du terroir
Dôme poire et cassis
Dôme praliné et noisettes
Dôme chocolat et argousier
Gâteau décadent au chocolat

GRANITÉS

Lime
Cassis
Fraise
Framboise
Fruit de la passion

Tous les tarifs sont plus taxes applicables et plus service.

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.