

Cérémonie sur la roche

Forfait initial - 200\$

Tapis rouge- 150\$

Fleurs- 100\$

Chapiteau pour les mariés-50\$

Arche décorative- 50\$

Chaises blanches- 2\$

Tables blanches- 4\$

Nappes blanches- 5\$

Location des lieux

Choix de salle	Salle Beaudet	Salle Langevin	Chapiteau
Capacité	maximum 100	maximum 175	maximum 150
	9h. à 1 h.	9 h. à 1 h.	1.5 h. maximum
Mai	2000\$	2250\$	500\$
Juin	2500\$	2750\$	600\$
Juillet	3000\$	3250\$	750\$
Août	3500\$	3750\$	1000\$
Septembre	3500\$	3750\$	1000\$
Octobre	3000\$	3250\$	500\$
Novembre	2500\$	2750\$	--

Après 1 h. du matin : extra de 200\$ l'heure

Exclusivité : possibilité

Votre propre traiteur 1500\$

Votre propre bar 1500\$

Vos propres serveurs et traiteur :

Chaises canadiennes 8\$

Tables rondes 5' 10\$

Tables carrés 3' 5\$

Forfait champêtre

50\$ par personne (50% pour les enfants de 5 à 10 ans; gratuit pour moins de 4 ans) comprenant :

Cocktail au rhum et cocktail sans alcool pendant 1 heure

Trois canapés par personne

Repas gastronomique de 4 services

Après la cérémonie de mariage

Cocktail de bienvenue pendant une heure, heure supplémentaire 3\$

3 amuse-gueules par personne, 4-2\$, 5-4\$

Crudités et trempettes -3\$

Table de fromage -4\$

Bar à salade (3 sortes) -5\$

Potages (servi avec petits pains chauds)

Crème de carottes à la tomate

Consommé de poulet -2\$

Consommé de bœuf -2\$

Crème de champignons avec champignons sautés -3\$

Velouté de choux-fleurs et de poireaux avec cheddar vieilli -4\$

Velouté de navets et pommes aromatisé à l'érable -5\$

Feuilleté aux légumes sauce crémeuse -8\$

Entrées chaudes

Manicottí au ricotta et aux épinards -3\$

Saucisson fait maison et pomme de terre grelot aux fines herbes -4\$

Coquille de fruits de mer -5\$

Effiloché de canard confit sur Ricotta -5\$

Fromage Halloumi grillé, basilic et tomates cerises -5\$

Crevettes grillées sur mousseline de céleri rave - 8\$

Entrées froides

Salade de nos potagers vinaigrette au yogourt parfumé de basilic

Salade César, bacon rôti, parmesan & ses croûtons maisons aux fines herbes

Bocconcínis cocktail, tomates cerise et salade Roquette -2\$

Terrine maison aux poivres verts et légumes marinés -3\$

Étagé de tomate, courgette sur mascarpone au pesto -3\$

Prosciutto et cantaloup réduction de balsamique -4\$

Assiette de fines charcuteries artisanales -5\$

Tartare de bœuf et chips de patate douce -5\$

Rosace de saumon fumé, oignons rouges marinés et ricotta -6\$

Saumon fumé et ses câpres -7\$

Crevettes grillées sur mousseline de céleri rave -8\$

Foie gras de canard et poire pochée -10\$

Granités et digestifs

Sorbet à votre choix d'essence de fruit -2\$

Sorbet aux melons et vin muscat -3\$

Sorbet aux pommes et cidre de glace -4\$

Sorbet aux canneberges, romarin et vin blanc -5\$

Coupe de chocolat et porto -6\$

Plats principaux (servi avec pomme de terre campagnarde et jardinière de légumes de saison)

Poitrine de volaille rôtie sauce jus de cuisson

Longe de porc rôtie aux saveurs de champs

Filet de sole sauce beurre meunière

Poitrine de volaille farcie à votre choix -1 choix 2\$, 2 choix 3\$, 3 choix 4\$

Médailillon de porc grillé avec sauce aux pommes caramélisées à l'érable -3\$

Bœuf lentement braisé aux légumes racines -5\$

Roti de gigot d'agneau sauce ail et romarin -6\$

Pavé de saumon sauce crème et câpres -9\$

Médailillon de veaux sauce cognac poivrée -10\$

Contre-filet de bœuf Angus AAA grillé sauce cognac - 10\$

Côte de bœuf au jus Angus AAA -15\$

Filet mignon de bœuf Angus AAA (6 oz) sauce aux trois poivres -20\$

Menus végétariens (servi avec pomme de terre
campagnarde et jardinière de légumes de saison)

Poivrons farcis à la macédoine de légumes

Champignons pleurotes grillés à l'ail

Tofu sauté aux légumes inspiration asiatique

Poêlés de fusillis à la tomates et graines de courges grillées

Penne sauce tomate, poivrons et olive

Farfalle sauté aux brocolis

Fromages (servi avec petits pains, raisins frais et
amandes)

Assortiment de fromages -cheddar et brie -3\$

Assortiment de fromages du chef-3 sortes -6\$

Assortiment de fromages vieillis du Québec-3 -9\$

Assortiment de fromages europeens-3 -12\$

Desserts, thé, café

Votre gâteau de noce

Gâteaux extrême érable, vanille, caramel ou chocolat -4\$

Gâteaux au fromage -5\$

Pâtisseries françaises -5\$

Gâteaux opéra -5\$

Options supplémentaires

Services additionnels -4\$

Choix de 2 repas -2\$

Choix de 3 repas -3\$

Le vignoble (boissons gazeuses, jus, thé, café sont gratuits durant le repas)

VIN MAISON (bouteille de 750 ml)

Un tiers -8\$

Une demi -13\$

À volonté durant le repas 2 heures -15\$; 3 heures -20\$

Vin à votre choix SAQ - 2.5 X prix SAQ (le surplus vous est remis au prix de la SAQ sans service et taxes)

Toast d'honneur & porto

Moût de pomme -3\$

Mousseux maison -4\$

Mousseux sieur d'Arques -6\$

Champagne cordon rouge -12\$

Champagne veuve Clicquot -15\$

Porto -2.5 X prix SAQ (le surplus vous est remis au prix de la SAQ sans service et taxes)

Bar ouvert (excluant le vin durant le repas)

Coupons -5\$

De 9 h. à 1 h. -20\$

De 8 h. à 1 h. -23\$

De 5 h. à 1 h. -30\$

N.B les shooter sont exclus

Soirée et fin de soirée (servi avec thé café)

Service de croustilles après le repas -2\$

Services de votre gâteau de nocces -2\$

Vos propres dégustations -3\$

Plateau de fruits frais -3\$

Table de fromages -3\$

Fontaine de chocolat avec fruits frais -5\$

Baguettes fines avec charcuterie -5\$

Poutine -6\$

Sandwich (3 sortes), salade (3 sortes), crudités et trempette -6\$

Pizza (3 sortes), charcuterie, crudités et trempette -8\$

Les prix sont pour une personne service et taxes en sus

