

MENU 5 SERVICES

Apportez votre boisson

BOUCHÉES COCKTAIL

2 choix parmi (1 bouchée par choix par personne) :

Mousse de foie de volaille / Tartelette provençale / Gratin jambon-chutney de poireaux

Autres bouchées (en remplacement / en supplément):

Proscuitto-melon (**0,50\$ / 1,50\$** par bouchée)

Gravlax de saumon (**0,75\$ / 1,75\$** par bouchée)

Bouchée de saucisse moutarde-érable (**0,75\$ / 1,75\$** par bouchée)

ENTRÉE (1 choix / +1\$ pour 2^e choix)

Cassolette d'escargots bourguignonne en crème

Verdure à l'érable aux croûtons de fromage chaud

Salade César, bacon frais et son effiloché de parmesan **(+1\$)**

Saucisse de gibier à la provençale **(+1\$)**

Mini-burger de porc effiloché, garniture crémeuse **(+1,50\$)**

Tarte épinards-poireaux et sa mayonnaise maison **(+1,50\$)**

Salade tiède de confit de canard **(+1,50\$)**

Tartare de saumon sur mesclun **(+2\$)**

VELOUTÉ

Crème de légumes Mirabel et son pain maison

PLAT PRINCIPAL (1 choix / +1,50\$ pour choix additionnel)

Ossobuco de porc à la Milanaise - **46\$**

Poitrine de poulet Tex Mex - **46\$**

Médailles de porc sauce aux champignons des bois - **47\$**

Suprême de volaille au fondant d'Oka et son beurre de pommes - **48\$**

Mijoté de veau au parfum de basilic - **49\$**

Saumon laqué à l'érable - **49\$**

Cuisse de canard confite sauce framboise - **50\$**

Fondant d'agneau sauce moutarde à la bière - **52\$**

Magret de canard sauce framboise ou porto de cassis - **52\$**

Mignon de bœuf sauce champignons des bois ou porto de cassis - **52\$**

Cerf aux champignons des bois ou porto de cassis - **52.50\$**

VÉGÉ

Sauté de tofu à l'érable - **46\$**

DESSERT

Sorbet aux fraises servi avec votre gâteau

Frais pour coupe de votre gâteau de mariage **1\$ p.p.**

Notre gâteau en supplément au sorbet si désiré pour **2\$ p.p.:**

Gâteau aux petits fruits nappés de mousse au sirop d'érable

Gâteau moussoux au chocolat noir

Mi-cuit chocolaté

Café-thé-tisane inclus à la fin du repas

BUFFET EN SOIRÉE (optionnel) servi à partir de 23h / min. 50 portions par choix

Bar à bonbons - **2,50\$ pp**

Pizza proscuitto-roquette sur naan - **8\$ par pizza**

Fromages et raisins - **6\$ pp**

Poutine Les Rondins - **7,50\$ p**

les taxes et les frais de service seront ajoutés sur la facture

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES:

- vous avez la salle de 15 h jusqu'à 12 h (minuit)
Après ou avant : 75 \$ de l'heure, maximum jusqu'à 3 heures du matin;
- pour cérémonie sur place; - de 50 pers; 339\$ / 50 pers et +; 399\$;
- 20 \$ l'heure : utilisation des frigos et une personne responsable de votre bar, **pourboire à votre discrétion**;
- 35 \$ café, thé et tisane en fin de soirée à volonté;
- 150 \$ pour système de son intérieur;
- 50\$ pour système de son extérieur (cérémonie); 35 \$ pour un micro;
- nous fournissons en location (0.50\$ ch.) un verre en verre ou une flûte pour l'apéro;
- serviettes de tissu ivoire en location (0.50\$ ch.);
- une rencontre sur place après la signature du contrat, 40\$ par visite supplémentaire sur les lieux;

AUTRES DÉTAILS :

- vous avez une période de 4 heures de décoration inclus sur place (si possible le vendredi précédent l'événement entre 12 h et 16 h – **ou** le jour même de 9 h à 13 h (des frais de 75\$ l'heure sont ajoutés pour plus de temps sur place)
- Si la décoration a été fait la veille, vous avez accès à votre salle à partir de 14 h (pour DJ, gâteau, etc). (Avant, des frais de 75\$ l'heure s'ajoutent)
- début de la cérémonie (à partir de 15 h 30) – arrivée des invités sur les lieux (à partir de 15 h). Arrivée des invités à partir de 17h si pas de cérémonie sur place.
- Nos salles climatisées comprennent également une terrasse.
- Nous fournissons deux verres durant le repas (vin et eau), mais vous devez apporter des verres en plastique pour la soirée.
- Vous devez apporter votre glace, corbeille nuptiale et décorations.