

FORFAITS MARIAGE

2016

À LA QUÉBÉCOISE!

Punch alcoolisé

(Servi pour une période d'une (1) heure)

Canapés et Hors-d'œuvre

(Servis pour une période d'une (1) heure, choix du Chef)

Potagère du jardin d'Islesmere et son croûton de chèvre,
Huile vierge aux herbes
(Savoureuse récolte de huit (8) légumes garnis de croûtons chauds de fromage
de chèvre, nappée d'une huile aromatisée)

Salade du terroir Laurentien garnie, vinaigrette au miel du Comté
(Mélange de cinq (5) feuilles de salades garnies de concombre, tomate-cerise,
poivron, carotte et céleri.)

Mignon de porcelet Québécois
Sauce au vin rouge
Napoléon de légumes grillés et pomme de terre du Chef

Pain frais, beurre
Café, Thé, Tisane

Dessert non inclus

\$ 49.95 ++



FORFAITS MARIAGE

2016

À L'ITALIENNE!

Punch alcoolisé

(Servi pour une période d'une (1) heure)

Canapés et Hors-d'œuvre

(Servis pour une période d'une (1) heure, choix du Chef)

Velouté aux deux tomates, émulsion de basilic, copeaux de Grana Padano,
Crostini frotté à l'ail
(Potage de deux tomates de couleurs, nappé d'une huile au basilic et morceaux de
fromage parmesan frais et garni d'un croûton à l'ail)

Salade de roquette à la César, prosciutto frit et sa tuile de parmesan
(Salade de roquette servie avec notre sauce César maison,
garnie de prosciutto et de parmesan)

Granité au citron vert et limoncello

Médaille de filet de veau de lait régional saisi à point,
déposé sur une demi-glace aux trois champignons,
Napoléon de légumes grillés et pomme de terre du Chef

Pain frais, beurre
Café, Thé, Tisane

Dessert non inclus

\$56.95 ++



FORFAITS MARIAGE

2016

L'INTERNATIONAL

Verre de mousseux

(Un (1) service par personne)

Canapés et Hors-d'œuvre

(Servis pour une période d'une (1) heure, choix du Chef)

Fines tranches de saumon gravlax maison, salade Wakamé au sésame grillé, pilée d'herbes fraîches et crémeux de fromage de chèvre aux tomates confites et coriandre

Cappuccino de champignons, nuage de lait et sel de bolet

(Mélange de trois champignons en crème, dressé avec un nuage de lait)

Mini pousses en folie aux baies sauvages et sa vinaigrette

(Salade Mesclun garnie de framboises, bleuets et mûres fraîches, mélangée avec la vinaigrette Spécial Islesmere)

Filet mignon de bœuf grillé, glace aux cinq poivres,
Napoléon de légumes grillés et pomme de terre du Chef

Pain frais, beurre

Café, Thé, Tisane

Dessert non inclus

\$59.95 ++

