

*À peine 10 minutes de Montréal*



# AU FIN PALAIS

**Hôte et majordome  
de votre réception**



Intime ou d'envergure, choisissez parmi nos salles de réception celle qui convient à votre événement.

Conception de forfaits personnalisés et clés en main, accompagnement dans vos choix de menus, vins, desserts, gâteaux et décorations.

Service professionnel et attentionné pour vous aider à profiter pleinement de chaque seconde, que vous soyez la ou le fêté(e) ou l'organisateur!

••••• [aufinpalais.com](http://aufinpalais.com) •••••

# Forfait Classique

## Apéro

Cocktail de Bienvenue et/ou Cidrierie du Minot Crémant 4,00 \$  
Cidrierie du Minot Brut ou Cocktail exotique 4,00 \$  
et Canapés (2 par convive 5,00 \$)\*

## Repas concoctés par nos chefs

### 3 services

Une entrée, le plat principal et ses accompagnements, le dessert avec café, thé ou infusion

 Festif 39,00 \$    Sublime 40,00 \$    Prestige 42,00 \$

### 4 services

Deux entrées, le plat principal et ses accompagnements, le dessert avec café, thé ou infusion

 Festif 43,50 \$    Sublime 44,50 \$    Prestige 46,50 \$

**Repas pour enfants :** la demi-portion de ce que les adultes mangent

**3 services**  3 services 21,00 \$    Sublime 22,00 \$    Prestige 23,50 \$

**4 services**  Festif 23,00 \$    Sublime 24,00 \$    Prestige 26,00 \$

## Vin servi au repas par notre équipe

 Eco Vidal (Ontario - blanc) et Bons-Ventos (Portugal - rouge)

32,00 \$ / bouteille ou 8,00 \$ / convive ratio 1 pour 4 ou 10,67 \$ / convive ratio 1 pour 3

 Jau (France - blanc) et Les Darons (France - rouge)

OU

 Chaume ou Chat Botté (Québec - blanc) et Sieur Rivard ou Chat Botté (Québec - rouge)

36,00 \$ / bouteille ou 9,00 \$ / convive ratio 1 pour 4 ou 12,00 \$ / convive ratio 1 pour 3

Prix en fonction d'un groupe de minimum 25 personnes

et comprend les frais de location de salle, service de bar, couleur de nappes et serviettes de table.

\* si le forfait comprend seulement des canapés (cocktail dînatoire), le prix unitaire revient à 3,75 \$ afin de couvrir les frais de base.

Pour le vestiaire, le frais de 2,50 \$ par personne peut être défrayé par vous ou par vos convives directement.

\* Les prix ci-dessus n'incluent pas le pourboire ni les taxes.

# Menu 2019-2020

2019-2020

	 <b>FESTIF</b>	 <b>SUBLIME</b>	 <b>PRESTIGE</b>
<b>ENTRÉE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Velouté : légumes / carottes et gingembre</li> <li>• Salade mesclun avec vinaigrette au choix / Salade César</li> <li>• Baluchon tout garni sauce BBQ crémeuse au cornichon / Baluchon au jambon fromage sauce crème vin blanc</li> <li>• Tortellini à la viande ou au fromage sauce au choix</li> <li>• Duo de saucisses (cheddar fumé et bacon &amp; fromage bleu et raisin) avec salade de chou</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Velouté : navets et miel / poireaux / brocolis / courges musquées</li> <li>• Salade du chef avec vinaigrette au choix / Salade d'amour</li> <li>• Terrine de canard à l'orange / chevreuil canneberge avec salade de haricots verts et poivrons rouges vinaigrette à la balsamique et huile de truffe</li> <li>• Baluchon porc effiloché sauce BBQ / Baluchon champignons au curry</li> <li>• Cavatelli à la ricotta sauce rosée à la viande infusée au romarin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Velouté : chou-fleur, bacon et fromage vieilli / champignons</li> <li>• Soupe Minestrone / dahl</li> <li>• Salade grecque / de roquette, endive et pomme verte</li> <li>• Baluchon aux fruits de mer sauce crème vin blanc</li> <li>• Ravioli au poulet, feta et épinard sauce crème / Manicotti au fromage / Cannelloni à la viande sauce au choix</li> <li>• Tartare de bœuf version Au Fin Palais</li> <li>• Magret de canard fumé</li> </ul>
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Duo de paupiette de volaille et coq au porc sauce porto</li> <li>• Médaillon de porc miel, moutarde à l'ancienne et chili</li> <li>• Poitrine de volaille de notre fumoir sauce BBQ au Jack Daniel's</li> <li>• Haut de cuisse de volaille garnie d'une duxelle de champignons et olives sauce au chorizo</li> <li>• Longe de porc aux petits fruits sauce érable et pomme</li> <li> Chili végétarien surmonté d'un nid de courge spaghetti aux fines herbes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suprême de volaille farcie de capicole fort et asperge sauce au Oka</li> <li>• Wellington de poulet et son pesto de tomates séchées sauce fromagée</li> <li>• Ballotin de poulet enrobé de prosciutto et farci de poivrons, roquette et fromage de chèvre sauce crème vin blanc</li> <li>• Suprême de volaille à la Florentine sauce crème vin blanc</li> <li>• Osso bucco de porc braisé à la milanaise</li> <li> Cavatelli à la ricotta poêlé à l'italienne servi avec sa tuile de parmesan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bifteck de macreuse de bœuf sauce dijonnaise et estragon</li> <li>• Filet de bœuf aux herbes sauce aux champignons sauvages</li> <li>• Côte de veau braisé à l'espagnol</li> <li>• Blanquette de veau à l'ancienne</li> <li>• Bavette de bœuf et son chimichurri ou mariné à la général Tao</li> <li>• Ballotin de pintade farci aux petits fruits sauce aux figues</li> <li>• Pavé de saumon laqué à l'érable et chipotle</li> <li>• Cuisse de canard confite sauce au bleu, porto et cassis</li> </ul>
<b>ACCOMPAGNEMENTS (2)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Étagée de légumes</li> <li>• Pommes de terre grelots</li> <li>• Riz bazmati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pommes de terre aligot, confites, fondantes ou gratindauphinois</li> <li>• Légumes de saison ou grillés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gratin Prestige au bacon</li> <li>• Pomme de terre croustillante au parmesan</li> </ul>
<b>DESSERTS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crème au beurre</li> <li>• Profiteroles coulis de chocolat</li> <li>• Tarte au sucre à la crème à la mode</li> <li>• Tarte aux pacanes à la mode</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crème au beurre italienne</li> <li>• Érables et chocolat blanc perlé</li> <li>• Délice aux fraises</li> <li>• Cheesecake à la framboise</li> <li>• Choco-poire</li> <li>• Choco-ramboise</li> <li>• Délice des îles</li> <li>• Mousse 3 chocolats</li> <li>• Gâteau Casino (framboise)</li> <li>• Gâteau Opéra (café)</li> <li>• Royal chocolat praliné</li> <li>• Ganache chocolat praliné</li> <li>• Caramel croustillant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pacane caramel</li> <li>• Café irlandais</li> </ul>



..... AU FIN PALAIS .....

## Buffet Froid

### **Forfait Buffet Classique à 23 \$**

Sandwichs (oeuf, poulet et jambon)  
Pizza maison garnie (servie chaude)  
Salades (2 choix parmi : pâte, chou, pomme de terre, légumes grillées,  
légumineuses, carotte & raisin)  
Crudités et trempette  
Desserts miniatures (2 par convive)  
Café et/ou thé

### **Autres options possibles**

Cocktail de Bienvenue et/ou Cidrie du Minot Crémant 4,00 \$  
Cidrie du Minot Brut ou Cocktail exotique 4,00 \$  
et Canapés (2 par convives 5,00 \$)\*  
Fromages en Cube 4,00\$  
Charcuteries et terrines 5,50\$  
Gâteau de fête ou spécial à partir de 5,00\$

### **Vin servi au repas par notre équipe**

Eco Vidal (Ontario - blanc) et Bons-Ventos (Portugal - rouge)  
32,00 \$ / bouteille ou 8,00 \$ / convive ratio 1 pour 4 ou 10,67 \$ / convive ratio 1 pour 3  
Jau (France - blanc) et Les Darons (France - rouge)  
OU Chaume ou Chat Botté (Québec - blanc) et Sieur Rivard ou Chat Botté (Québec - rouge)  
36,00 \$ / bouteille ou 9,00 \$ / convive ratio 1 pour 4 ou 12,00 \$ / convive ratio 1 pour 3

Prix ci-dessus pour un minimum de 30 personnes  
Un minimum de 23,00\$\* par convive (adulte) doit être commandé (selon le jour de la semaine).

**Incluant la location de la salle, service de bar, couleur de nappes.**

\* si le forfait comprend seulement des canapés (cocktail dînatoire)  
le prix unitaire revient à 3,75 \$ afin de couvrir les frais de base.

Pour le vestiaire, le frais de **2,50 \$** par personne peut être défrayé par vous ou par vos convives directement.

*Note : les prix ci-dessous sont avant pourboire et taxes*

..... Hôte et majordome de votre réception .....