

**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!

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.

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
20

FESTIF

SUBLIME

PRESTIGE

ENTRÉE

- Velouté : légumes / carottes et gingembre
- Salade mesclun avec vinaigrette au choix / Salade César
- Baluchon tout garni sauce BBQ crémeuse au cornichon / Baluchon au jambon fromage sauce crème vin blanc
- Tortellini à la viande ou au fromage sauce au choix
- Duo de saucisses (cheddar fumé et bacon & fromage bleu et raisin) avec salade de chou

- Velouté : navets et miel / poireaux / brocolis / courges musquées
- Salade du chef avec vinaigrette au choix / Salade d'amour
- Terrine de canard à l'orange / chevreuil canneberge avec salade de haricots verts et poivrons rouges vinaigrette à la balsamique et huile de truffe
- Baluchon porc effiloché sauce BBQ / Baluchon champignons au curry
- Cavatelli à la ricotta sauce rosée à la viande infusée au romarin

- Velouté : chou-fleur, bacon et fromage vieilli / champignons
- Soupe Minestrone / dahl
- Salade grecque / de roquette, endive et pomme verte
- Baluchon aux fruits de mer sauce crème vin blanc
- Ravioli au poulet, feta et épinard sauce crème / Manicotti au fromage / Cannelloni à la viande sauce au choix
- Tartare de bœuf version Au Fin Palais
- Magret de canard fumé

PLAT PRINCIPAL

- Duo de paupiette de volaille et coq au porc sauce porto
- Médaillon de porc miel, moutarde à l'ancienne et chili
- Poitrine de volaille de notre fumoir sauce BBQ au Jack Daniel's
- Haut de cuisse de volaille garnie d'une duxelle de champignons et olives sauce au chorizo
- Longe de porc aux petits fruits sauce érable et pomme
- Chili végétarien surmonté d'un nid de courge spaghetti aux fines herbes

- Suprême de volaille farcie de capicole fort et asperge sauce au Oka
- Wellington de poulet et son pesto de tomates séchées sauce fromagée
- Ballotin de poulet enrobé de prosciutto et farci de poivrons, roquette et fromage de chèvre sauce crème vin blanc
- Suprême de volaille à la Florentine sauce crème vin blanc
- Osso bucco de porc braisé à la milanaise
- Cavatelli à la ricotta poêlé à l'italienne servi avec sa tuile de parmesan

- Bifteck de macreuse de bœuf sauce dijonnaise et estragon
- Filet de bœuf aux herbes sauce aux champignons sauvages
- Côte de veau braisé à l'espagnol
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Bavette de bœuf et son chimichurri ou mariné à la général Tao
- Ballotin de pintade farci aux petits fruits sauce aux figues
- Pavé de saumon laqué à l'érable et chipotle
- Cuisse de canard confite sauce au bleuets, porto et cassis

ACCOMPAGNEMENTS
(2)

- Étagée de légumes
- Riz bazmati

- Pommes de terre aligot, fondantes ou gratin dauphinois
- Légumes de saison ou grillés

- Gratin Prestige au bacon
- Pomme de terre croustillante au parmesan

DESSERTS

- Crème au beurre
- Profiteroles coulis de chocolat
- Tarte au sucre à la crème à la mode
- Tarte aux pacanes à la mode

- Crème au beurre italienne
- Érable et chocolat blanc perlé
- Délice aux fraises
- Cheesecake à la framboise
- Choco-poire
- Choco-framboise
- Délice des îles
- Mousse 3 chocolats
- Gâteau Casino (framboise)
- Gâteau Opéra (café)
- Royal chocolat praliné
- Ganache chocolat praliné
- Caramel croustillant

- Pacane caramel
- Café irlandais



..... 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 Cidrierie du Minot Crémant 4,00 \$
Cidrierie 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.

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

** Prix sans le pourboire ni les taxes*

..... Hôte et majordome de votre réception