

MENU MARIAGE

2017-2018



TABLE DES MATIÈRES

Menus mariage	3
Menu pour enfants.....	8
Canapés à la douzaine.....	9
Cocktail dînatoire	10
Buffet du soir	11
Carte des vins.....	12
Cocktails	13
Menu le soleil levant.....	14
Brunch.....	15

MENUS MARIAGE

5 SERVICES

3 canapés

-et-

Sélection d'un plat par service

Entrée

Interlude

Plat de résistance

-et-

Coupe du gâteau des mariés et présentation avec fruits et coulis Premières Nations

Incluant café équitable, thé ou tisane inuite

4 SERVICES

Sélection d'un plat par service

Entrée

Interlude

Plat de résistance

-et-

Coupe du gâteau des mariés et présentation avec fruits et coulis Premières Nations

Incluant café équitable, thé ou tisane inuite

3 SERVICES

Potage ou salade

Plat de résistance (sélection d'un (1) plat)

-et-

Coupe du gâteau des mariés et présentation avec fruits et coulis Premières Nations

Incluant café équitable, thé ou tisane inuite

*Extra pour remplacer le potage/salade par une entrée

MINIMUM DE 30 PERSONNES

Vous devez déterminer (1) seul choix et nous indiquer la quantité désirée au moment de la coordination, soit au moins un (1) mois avant votre événement.

MENUS MARIAGE (SUITE)

ENTRÉES (1 choix)

- Charcuterie de sanglier aux abricots, confit de perles d'oignons
- Boucan de saumon fumé, huile citronnée et boutons de marguerite
- Parfait de foie de canard, tapenade de champignons, mini poire pochée à l'érable
- Pâté de foie de volaille, gelée de sureau et pain de maïs algonquin
- Étagé de wapiti et faisán, confit de carottes et oignons
- Fondue au fromage Calumet, tapenade de poivrons rouges et artichauts
- Méli-mélo de roquette aux amandes grillées sur un lit de poires, vinaigrette de cassis
- Salade d'orzo aux plantes herbacées, chèvre tiède avec une touche de miel
- Torchon de foie gras de canard, marmelade de cerises de terre, fleur de sel (Extra de 6\$)
- Trilogie du Chef : saumon fumé, foie gras, fondue au fromage (Extra de 6\$)

INTERLUDES (1 choix)

- Potage célébration de nos mariés, garniture boréale
- Soupe traditionnelle aux graines de tournesol
- Salade de chèvre tiède au miel de forêt
- Granité givré à saveur d'origine servi dans un rondin
- Tapas d'artichauts et poivrons rouges grillés, copeaux de parmesan québécois

MENUS MARIAGE (SUITE)

PLATS DE RÉSISTANCE (1 choix)

Bavette de bœuf grillée, marinée de mélasse, tomate et ail, jus de gibier réduit

Poulet fermier bio certifié rôti, à la crème d'épinette

Pavé de saumon bio certifié rôti, salsa de tomates, citron et lime

Confit de canard au romarin et coulis d'argousier

Rôti de lapin, sauce forestière aux poivres des dunes

Épaulé de bœuf Angus grillée aux épices et aux deux moutardes

Suprême de pintade de la ferme rôti, jus réduit de gibier au thym et miel

Flétan du Groenland, salsa à la mangue et aux herbes boréales

Grillade de bison, sauce au romarin et le brie Fleurmier tiède

Entrecôte de bœuf sauce aux deux moutardes

Magret de canard, jus de gibier réduit avec petits fruits sauvages

Grillade de wapiti, demi-glace aux poivres des dunes

Filet mignon AAA, sauce poivrade au brandy Canadien

Cerf rouge nordique, ragoût de pleurote à l'ail des bois

En formule Terre et Mer

Ajout au plat de résistance de 3 crevettes rouges de l'Argentine à la fleur d'ail et de citron

MENUS MARIAGE (SUITE)

DESSERTS

(1 choix)

Bande chocolatée

Un délicieux croustillant au chocolat noir, surmonté d'une riche mousse au chocolat, recouvert de ganache chocolatée et décoré de chocolat blanc

Gâteau bleuets et fromage

Fromage cuit marbré aux bleuets sur une base de biscuits Graham.

Baladin fondant au chocolat

Génoise au chocolat, mousse chocolat blanc et chocolat noir, recouverte d'un fondant chocolaté.

Languette croustillante au mascarpone

Mousse au chocolat, pâte génoise au sirop de café et mousse mascarpone sur un croustillant de chocolat blanc.

Choux farcis à la crème de citron

Moelleux au chocolat

Un dôme tout chocolat garni d'un cœur coulant et onctueux au chocolat noir

Incluant café ou tisane inuit

MENUS MARIAGE (SUITE)

LES PETITS PLUS POUR VOS INVITÉS

Granité givré à saveur d'origine servi dans un rondin

Tapas d'artichauts et poivrons rouges grillés, copeaux de parmesan québécois

Fromage du terroir chambré, beurre de pommes et biscottes aux noisettes

Assiette de 2 fromages Terroir du Nord et ses accompagnements

Vous pouvez choisir l'un de nos desserts plutôt que d'apporter votre gâteau de noces

Formule tout-inclus de notre sommelier

Service de flûte de mousseux (7 oz) au cocktail et ½ bouteille de vin pendant le repas

MINIMUM DE 30 PERSONNES

Vous devez déterminer (1) seul choix et nous indiquer la quantité désirée au moment de la coordination, soit au moins un (1) mois avant votre évènement.

MENU POUR ENFANTS

Disponible pour enfants de 12 ans et moins
(gratuit pour les enfants de 5 ans et moins)

ENTRÉES (1 choix)

Potage du marmiton
ou
Jus de légumes

PLATS PRINCIPAUX (1 choix)

Croquette de blanc de poulet avec frites, miel et verdure de saison
ou
De pâtes en pâtes / choix de sauce rosée, à la viande ou fromage
ou
Petite pêche de poissons (pochés ou grillés) avec riz et légumes

DESSERTS (1 choix)

Crème glacée à l'érable
ou
Petit gâteau en folie

CANAPÉS À LA DOUZAINE

À titre indicatif seulement

CANAPÉS CHAUDS

Croustillant de légumes grillés, crème sure à la ciboulette

Filo de canard aux tomates séchées

Mini fondant au fromage, tapenade de poivrons rouges grillés

Boule de chèvre des neiges Cristalline au miel de trèfle et poivre des dunes

Crevette Wonton sauce Wasabi et concombre

Baluchon brie et canneberges

Arancini aux champignons

CANAPÉS FROIDS

Saumon fumé et crevettes nordiques aux herbes du potager

Végétarien à base de quinoa, émulsion de noix de pacane, mesclun « diabolique »

Saumon fumé, gelée de fruits sauvages, gingembre confit

Rillettes de loup marin sur banique amérindienne et tartina à la camerise

Étagé de wapiti et faisan cendré, confiture de carottes et oignons

Bouchée de saucisson de phoque trempé à la gelée de sureau

Gourmande de parfait de foie canard et perles d'oignons confits

Tartare de truite au fenouil, gingembre confit et fraises

Tartare de cerf, gelée de sapin et bleuets sauvages, fleur de sel

Anguille fumée, salade de betteraves jaunes, vinaigre de Kalamisi

Fromages du terroir du Nord et biscotte aux noisettes

Bonbon de saumon fumé à l'érable, concombre wasabi

Minimum de 6 douzaines

COCKTAIL DÎNATOIRE

COCKTAIL DÎNATOIRE SANS STATION

Notre cocktail dînatoire est composé de 16 bouchées chaudes et froides par personne, dont 3 sucrées

Minimum de 50 personnes

COCKTAIL DÎNATOIRE AVEC STATIONS

Notre cocktail dînatoire est composé de 12 bouchées chaudes et froides par personne et les stations ci-dessous.

Minimum de 50 personnes

STATIONS

Amalgame de champignons au parfum de truffes noires

Légumes grillés, balsamique vieilli 10 ans

Copeaux de parmesan et cheddar, huile d'olive Premières Nations

Salade d'algues, calamars et crevettes nordiques

Charcuteries de gibier

Trois fromages du terroir du Nord, biscottes aux noisettes

Saumon fumé maison, huile aromatisée aux herbes du potager et caprons

Marinade de tiges d'artichauts, cornichons et mini poivrons rouges

Mignardises, petits fours et petits fruits

BUFFET DU SOIR

STATION PLATS FROIDS

Amalgame de champignons au parfum de truffes noires
Légumes grillés, vieux balsamique 10 ans
Copeaux de parmesan et cheddar, huile d'olive Premières Nations
Salade d'algues, calamars et crevettes nordiques
Charcuteries de gibier
Terrine de sanglier aux abricots et gelée de sapin
Étagé de wapiti et faisan avec moutardes
Trois fromages du terroir du Nord et biscottes aux noisettes
Saumon fumé maison, huile aromatisée aux herbes du potager et caprons
Marinade de tiges d'artichauts, cornichons et mini poivrons rouges

STATION PLATS CHAUDS

Mijoté de cerf en croûte
Légumes racines et accompagnements saisonniers
Gratin de pommes de terre
Saumon certifié sur riz sauvage et salsa Premières Nations
Rôti de lapin aux épices boréales

TABLE À DESSERTS

Abondance de fruits frais
Sélection de gâteaux prestiges
Sucreries en amuse-bouche
Coulis de fraises et d'érable

Minimum de 50 personnes

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Sauvignon blanc, 3 grappes, Laroche, France

Albis, Péninsule De Setúbal, Portugal 2015

Sauvignon Blanc, Tormen, Carmen, Chili

Chardonnay, Les Canons de Roquefeuil, France

L'Orpailleur Blanc, Dunham, Québec 2015

Chardonnay, Vénétie, Italie 2016

Chardonnay, Sebastiani, Californie

VINS ROUGES

Castillo De Monséran, Garnacha, Carinera, Espagne 2014

Cabernet Sauvignon, Tormen, Carmen, Chili

Syrah, Les canons de Roquefeuil, France 2015

Cahors, Chatons de Cèdre, France

Norton, Malbec Barel Select, Mendoza, Argentine 2014

Côtes-du-rhône, Héritages, France

Chianti, Riserva, Rocca Della Maciè, Toscane, 2015

Zinfandel, Sebastiani, Californie 2014\$

Pinot Noir, Bourgogne, Vieilles Vignes, France

VIN ROSÉ

IP- L'Orpailleur Rosé, Dunham, Québec 2014

BULLES

Hungaria, Grande cuvée, Hongrie

Mumm Napa, Brut Prestige, Nappa valley

Mumm Napa Rosé, Napa Valley

Nicolas Feuillatte Brut Reserve, Champagne, France

VIN DE DESSERT

Cidre de feu, Cidrerie le St-Laurent

Sommelier conseil disponible pour vos accords mets-vins

COCKTAILS

Bière canadienne

Vin au verre

Forts réguliers (vodka, gin, rhum)

Kwe (bière à base de maïs, brassée pour nous par Archibald)

Punch wendat

Digestifs réguliers (bailey, cognac, whisky)

Cosmopolitain

Bloody Cesar

Martini

Stinger

Kir wendat

Sans alcool

MENU LE SOLEIL LEVANT

***Servi seulement au restaurant La Traite**

Aube

Fruits frais, yogourt nature et mélange de céréales granola

Passeport santé

Crème budwig, pain sans gluten et fruit

Classique

Œufs avec choix de viande, fèves au lard, pommes de terre, fruit et rôties

Blé noir

Crêpe de sarrasin, confiture maison, sirop d'érable et fruit

Européen

Baguette grillée, croissant au beurre, fromage le Fleurmier, confiture maison et fruit

Akwassan

Œufs de perdrix, cerf séché, saumon fumé, banique grillée et confit d'oignon

Café inclus avec tous nos déjeuners

À LA CARTE

Café

Café allongé

Cappucino

Café au lait (tasse)

Café au lait (bol)

Jus de fruits

Fruits frais

Rôties et confiture

Rôties, creton et moutarde

Fromage cheddar

BRUNCH

(disponible tous les dimanches au Restaurant La Traite)

BOULANGERIE EN FOLIE

Baniques – Viennoiseries – Muffins – Confiture du terroir – Céréales – Noix variées

ASSORTIMENTS DE FROMAGES DU TERROIR

Sélection des fromages fins du terroir

COIN VÉGÉTARIEN

Table à salades complète – Crudités et trempettes

COIN CHARCUTERIES

Terrines et pâtés – Viandes froides tranchées – Choix de confitures, marmelade et moutarde - Condiments

COIN PREMIÈRES NATIONS

Sélection de gravlax et poissons fumés – Salsa d'agrumes et huiles aromatisées

COIN PETIT-DÉJEUNER

Crêpe au sarrasin – Jambon à l'érable – œufs frittata à la façon Maya – Fèves au lard de gibier – Pommes de terre rôties – Pâté à la viande

LES PLATS DE RÉSISTANCE

Gratin de fruits de mer – Braisé de wapiti – Saumon entier et salsa de canneberges – Mijoté de bison aux champignons en croûte et légumes racines

ASSORTIMENTS DE DESSERTS

Petits fours et macarons – Plusieurs choix de desserts – Fruits tranchés

Aussi disponible en salle banquet du lundi au samedi (60 personnes minimum)