

ROYAL LAURENTIEN

STATION TOURISTIQUE ★★★★★

Menus & Services Mariage 2017

Forfait à partir de **79 \$** par pers.



2237 chemin du lac Nantel sud, Saint-Faustin-Lac-Carré, (Québec) J0T 1J2

www.royallaurentien.com

(819) 326-5454 | (877) 470-5454 poste 539

Menu 2017

Forfait Classique

Cocktail des mariés
1½ heure de service
2 canapés classiques
Menu 3 services
(Entrée, plat principal & dessert)
½ bouteille de vin sélection maison

Entrées (1 choix)

- Potage *Royal* du verger
- Potage carotte, orange et basilic frais
- Duo coloré en potage
- Salade de jeune romaine avec son croûton à l'ail, prosciutto, parmesan & vinaigrette César maison
- Salade mesclun et bébé épinard, feta et son fruit séché
- Nuage de betterave et fromage et son croustillant

Plats (2 choix de repas)

- Osso buco de porc, servi sur un nid de pâtes
- Filet de porc, sauce au porto
- Suprême de volaille, sauce crème forestière
- Pavé de saumon, sauce miel, moutarde & érable

Desserts (1 choix)

- Trilogie de douceurs
- Pêché moelleux chocolaté
- Crème brûlée
- Gâteau des mariés*

Café, thé, tisane

Repas végétarien

- Tagliatelles aux asperges, basilic frais, citron, noix de pin & huile d'olive

Repas enfant (1 choix de repas)

17 ans et moins

- Cocktail sans alcool, canapés, repas adulte

5 à 10 ans

- Entrée -Doigts de poulet et frites ou pâtes sauce rosée, dessert & un verre de jus

4 ans et moins/ gratuit

- Entrée -Doigts de poulet et frites ou pâtes sauce rosée, dessert & un verre de jus

Canapés & mises en bouche inclus avec le forfait Classique

Froids

- Bruschetta & son croûton
- Mousse de saumon fumé crémeuse sur concombre
- Roulé de saumon fumé, câpres & oignons
- Mini burger de tomate, mozzarella & basilic
- Shooter végétarien et sa trempette maison

Chauds

- Croustilles tortilla au porc effiloché
- Crevette tempura, mayonnaise épicée
- Cromesquis de fromage

Le service & les taxes sont en sus

Les prix & les forfaits sont modifiables sans préavis

Note : Si l'on sert votre gâteau mariage lors du service du dessert, il nous fera plaisir de vous ajouter un canapé supplémentaire



Menu 2017

Forfait Élégant

Cocktail des mariés

1½ heure de service

4 canapés

Flûte de vin mousseux

Menu 3 services

(Entrée, plat principal & dessert)

½ bouteille de vin sélection maison

Entrées (1 choix)

- Potage *Royal* du verger
- Potage carotte, orange et basilic frais
- Duo coloré en potage
- Salade de jeune romaine avec son croûton à l'ail, prosciutto, parmesan & vinaigrette César maison
- Salade mesclun et bébé épinard, feta et son fruit séché
- Nuage de betterave et fromage et son croustillant

Plats (2 choix de repas)

- Suprême de volaille, sauce crème forestière
- Filet de porc, sauce au porto
- Morue en croûte de tournesol, huile de truffe, servie sur lit d'asperges gratinées
- Pavé de saumon, sauce miel, moutarde & érable
- Bout de côte de bœuf (short ribs) braisé
- Filet de bœuf, sauce à la bière noire ou aux poivres et cognac
- Jarret d'agneau braisé à la moutarde ou au porto

Desserts (1 choix)

- Trilogie de douceurs
- Péché moelleux chocolaté
- Crème brûlée
- Gâteau des mariés*

Café, thé, tisane

Repas végétarien

- Tagliatelles aux asperges, basilic frais, citron, noix de pin & huile d'olive

Repas enfant voir forfait classique

Canapés & mises en bouche inclus avec le forfait Élégant

Froids

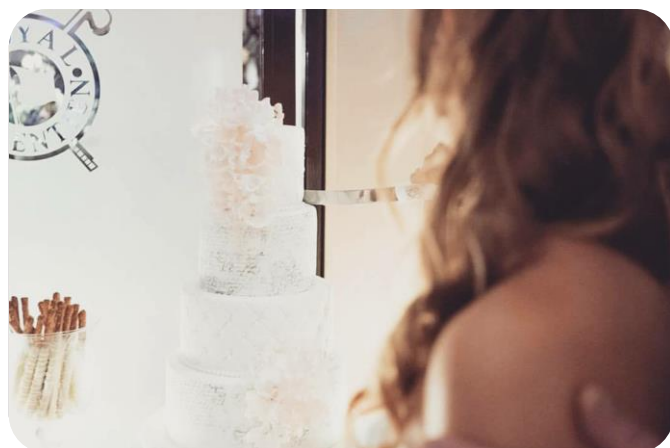
- Mini burger de tomate, mozzarella & basilic
- Pâté de canard & son croustillant au sésame
- Shooter végétarien et sa trempette maison
- Bruschetta & son croûton
- Tartare aux légumes
- Tartare de saumon, fraises & basilic
- Tartare de bœuf à l'échalote française & dijonnaise
- Mousse de saumon fumé crémeuse sur concombre
- Roulé de saumon fumé aux câpres & oignons
- Cubes de melon habillés d'une tranche de prosciutto
- Carpaccio de bœuf et roulé au parmesan et roquette
- Sushi végétarien

Chauds

- Brochette de poulet satay
- Croustilles tortilla au porc effiloché
- Crevette tempura & mayonnaise épicée
- Tartelette chaude aux champignons crème
- Cromesquis de fromage
- Bouchée de Brie & sa compote de poires caramélisées au miel

Le service & les taxes sont en sus

Les prix & les forfaits sont modifiables sans préavis



Menu 2017

Forfait Royal

Cocktail des mariés

1½ heure de service

4 canapés

Flûte de vin mousseux

Menu 4 services

(Entrée, plat principal, fromage & dessert)

ou

(Potage, entrée, plat principal & dessert)

½ bouteille de vin sélection maison

Table de minuit

(coupe du gâteau de mariage & café)

Repas enfant voir forfait classique



Canapés & mises en bouche inclus avec le forfait Royal

Entrées (1 choix)

- Potage *Royal* du verger
- Potage carotte, orange et basilic frais
- Duo coloré en potage
- Salade de jeune romaine avec son croûton à l'ail, prosciutto, parmesan & vinaigrette César maison
- Salade mesclun et bébé épinard, feta et son fruit séché
- Nuage de betterave et fromage et son croustillant
- Polenta, création du chef
- Duo de la mer, création du chef

Plats (2 choix de repas)

- Suprême de volaille, sauce crème forestière
- Filet de porc, sauce à la bière noire
- Osso buco de porc, servi sur un nid de pâtes
- Pavé de saumon, sauce miel, moutarde & érable
- Morue en croûte de tournesol, huile de truffe, servie sur lit d'asperges gratinées
- Bout de côte de bœuf (short ribs) braisé
- Filet de bœuf, sauce à la bière noire ou aux poivres et cognac
- Jarret d'agneau braisé à la moutarde ou au porto
- Poêlé de la mer, fromage de chèvre sur son lit de petits pois verts

Fromage

- Assiette de fromage et son croûton maison décorée de sa verdure

Desserts (1 choix)

- Trilogie de douceurs
- Péché moelleux chocolaté
- Crème brûlée
- Gâteau des mariés*

Café, thé, tisane

Repas végétarien

- Tagliatelles aux asperges, basilic frais, citron, noix de pin & huile d'olive

Froids

- Mini burger de tomate, mozzarella & basilic
- Pâté de canard & son croustillant au sésame
- Shooter végétarien et sa trempette maison
- Bruschetta & son croûton
- Tartare aux légumes
- Tartare de saumon, fraises & basilic
- Tartare de bœuf à l'échalote française & dijonnaise
- Mousse de saumon fumé crémeuse sur concombre
- Roulé de saumon fumé aux câpres & oignons
- Cubes de melon habillés d'une tranche de prosciutto
- Carpaccio de bœuf et roulé au parmesan et roquette
- Sushi végétarien
- Shooter végétarien et sa trempette maison

Chauds

- Brochette de poulet satay
- Croustille tortilla au porc effiloché
- Crevette tempura & mayonnaise épicée
- Tartelette chaude aux champignons crème
- Cromesquis de fromage

Le service & les taxes sont en sus

Les prix & les forfaits sont modifiables sans préavis



Mario Fournelle
MARIAGE ENTREPRENEUR
Photographe

Menu 2017

Buffet de minuit

« Sucrés-salés »

(extra ajouté au forfait, par personne)

- Plateau de CupCake
- Plateau de sandwichs variés (3 variétés)

« Casse-croûte »

(extra par personne, 3 canapés) — 3choix

- **Burger** : Mini burger de bœuf
- **Poutine** : Mini poutine
- **Croquette** : Filet de poulet, sauce aux prunes
- **Hot-dog** : Mini hot-dog
- **Sandwich**: Mini sandwich effiloché de porc

« Petite bouchée »

- **Station de Poutine**
- **Station de Poutine Royale** (porc effiloché)
- **Mac & cheese**
- **Bar à bonbons**
- **Table à bonbons (votre arrangement)**
(Incluant montage de la table, café, thé, tisane)
- **Gâteau de mariage & café**
(Frais de coupe de gâteau)

Le service & les taxes sont en sus

Les prix & les forfaits sont modifiables sans préavis



Frais de cérémonie

-Cérémonie au trou no 12 près de l'eau

-Cérémonie à la plage

-Cérémonie en chalet privé, terrain ou lac privé

*Incluant montage des chaises de cérémonie & une table à signature nappée et jupée

*En cas de pluie, la cérémonie aura lieu à l'intérieur du pavillon

Location

Couvre-chaises

Nappes blanches

Haut-parleur & micro Bluetooth

Projecteur

Main d'œuvre

Des frais supplémentaires pourraient être demandés pour toute main d'œuvre additionnelle (tables, décorations, etc.)

Socan & Résonne

Société Canadienne des Auteurs & Compositeurs et

Éditeurs de Musique : frais en sus

Coûts variant de 18.51 \$ à 59 \$, taxes en sus

Location de salle & de chapiteau

Frais de location de salle (60 personnes & plus) : gratuit

Frais de location de salle (60 personnes & moins) : 400 \$

Frais de location du chapiteau (avec repas) : 700 \$

Frais de location du chapiteau (sans repas) : 1,500 \$

Service de bar ouvert sur demande

Mariage en chalet executif privé

