

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.royall Laurentien.com | [facebook.com/royall Laurentien](https://www.facebook.com/royall Laurentien) 
(819) 326-5454 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

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
- 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 (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
- 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



Canapés & mises en bouche inclus avec le forfait Élégant

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 menu Classique

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

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 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 menu 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 crouton 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

Chauds

- Brochette de poulet satay
- Croustille 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

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

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) — 3 choix

- **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

Mariage en chalet exécutif privé



Frais de cérémonie

Cérémonie au trou no 12 près de l'eau

Cérémonie à la plage

*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

Si la demande du client l'exige, toute location d'équipement (tente, fournitures ou accessoires) sera portée au compte maître

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

(3 formules offertes)

- #1 – Tarif régulier, facturé pour chaque consommation
- #2 – Montant fixe peu importe la consommation parmi les suivantes : (bières 10 oz, sélection maison de vin rouge & blanc, alcool de base en shooter ou en cocktail)
- #3 – Un nombre limité de coupons valides pour les choix de l'option #2 peut être remis aux invités.

Le service & les taxes sont en sus