



Forfait mariage #1 avec repas 4 services

- ◆ Un verre de punch Manoir des Sables au rhum et aux agrumes lors du cocktail
- ◆ Trois canapés par personne dont voici la sélection disponible à la douzaine :
 - Melon et jambon de Bayonne
 - Petite brochette de fruits frais
 - Timbale au homard
 - Pétoncle pané
 - Escabèche de moules
 - Rouleau printanier aux graines de sésame
 - Tomates cerises au crabe
 - Rose de saumon mariné
 - Croûton de gorgonzola à l'avoine grillée
 - Croustade d'escargots
 - Mini-brochette de veau mariné
 - Aumônière de canard



Saumon mariné aux herbes fraîches
Croustade d'escargots au parfum des sous-bois
Terrine de gibier au confit d'oignons rouges



Potage ou Crème du jour
Panaché de salade du Manoir
Pointe de brie panée au coulis de framboises



Suprême de volaille, sauce aux champignons
Filet de truite au confit de poireaux
Jarret d'agneau, confit au romarin
Rôti de bœuf, sauce au vin rouge



Tulipe de fruits frais
Gâteau moka au chocolat
Tarte tropézienne



Café, thé, infusion

- ◆ 3 coupes de vin par personne
- ◆ Mignardises et café de fin de soirée

68,00 \$

*Tarif par personne
Frais de service 15 % et taxes en sus
Les prix sont sujets à changement - 2012*



Forfait mariage #2 avec repas 5 services

- ◆ *Un verre de punch Manoir des Sables au rhum et aux agrumes lors du cocktail*
- ◆ *Trois canapés par personne dont voici la sélection disponible à la douzaine :*
 - *Melon et jambon de Bayonne*
 - *Petite brochette de fruits frais*
 - *Timbale au homard*
 - *Pétoncle pané*
 - *Escabèche de moules*
 - *Rouleau printanier aux graines de sésame*
 - *Tomates cerises au crabe*
 - *Rose de saumon mariné*
 - *Croûton de gorgonzola à l'avoine grillée*
 - *Croustade d'escargots*
 - *Mini-brochette de veau mariné*
 - *Aumônière de canard*
- ◆ *Un verre de mousseux par personne pour le « Vin d'honneur » des mariés*



Charlotte de saumon et sa sauce américaine
Casserole de ris de veau au madère
Prosciutto à la julienne de melon frais



Crème de carottes au gingembre
Salade de laitues fines et vinaigrette à l'orange
Endives et vinaigrette aux noix de Grenoble



Sorbet vodka et citron



Longe d'agneau marinée, sauce au porto
Délicatesse de veau au parfum des sous-bois
Escalope de saumon et son beurre blanc à la mangue
Médaille de bœuf au jus de genièvre



Délice chocolat-poire
Gâteau l'Érablière
Tarte jardinière



Café, thé, infusion

- ◆ 3 coupes de vin par personne
- ◆ Un digestif domestique par personne ou un verre de Porto
- ◆ Mignardises et café de fin de soirée

82,00 \$

*Tarif par personne
Frais de service 15 % et taxes en sus
Les prix sont sujets à changement - 2012*



Forfait mariage #3 avec repas 6 services

- ◆ Un verre de punch Manoir des Sables au rhum et aux agrumes lors du cocktail
- ◆ Trois canapés par personne dont voici la sélection disponible à la douzaine :
 - Melon et jambon de Bayonne
 - Petite brochette de fruits frais
 - Timbale au homard
 - Pétoncle pané
 - Escabèche de moules
 - Rouleau printanier aux graines de sésame
 - Tomate cerise au crabe
 - Rose de saumon mariné
 - Croûton de gorgonzola à l'avoine grillée
 - Croustade d'escargots
 - Mini-brochette de veau mariné
 - Aumônière de canard
- ◆ Un verre de mousseux par personne pour le « Vin d'honneur » des mariés



Accolade de poissons fumés au raifort
Canard fumé et fruits exotiques
Cœurs d'artichauts à la vinaigrette au parfum de framboises



Bisque de homard à l'estragon
Velouté de navet blanc au miel de trèfle
Vichyssoise glacée au parfum de menthe fraîche



Sorbet à la poire William



Blanc de flétan au coulis de cassis
Poêlée de crevettes au sésame, sauce à l'anis étoilé
Suprême de pintade aux pignons de pin
Filet mignon sous sa croûte dorée, sauce périgourdine



Chocolat truffé
Bombe à l'érable
Gâteau Tiramisu



Café, thé, infusion



Plateau de fromages canadiens par table

- ◆ 3 coupes de vin par personne
- ◆ Un digestif domestique par personne ou un verre de Porto
- ◆ Mignardises et café de fin de soirée

96,00 \$

*Tarif par personne
Frais de service 15 % et taxes en sus
Les prix sont sujets à changement - 2012*