



## *FORFAITS MARIAGE*

*Pour ce «Grand Événement»,  
Le Manoir St-Castin vous a concocté des  
formules toutes incluses qui sauront  
plaire à tous et qui vous assureront une  
tranquillité d'esprit, sachant que tout a  
été pensé pour vous.*

# **FORFAIT MARIAGE 1**

- ♥ **1 VERRE DE PUNCH LORS DU COCKTAIL**
- ♥ **3 CANAPÉS PAR PERSONNES AU CHOIX DU CHEF**

- ♥ **UN REPAS 4 SERVICES DONT VOICI LA SÉLECTION (À ÊTRE DÉTERMINER)**

*Terrine de gibier et son confit maison*  
*Fondant au fromage de l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac*  
*Jeunes pousses de verdure aux agrumes et sa vinaigrette kiwi/mandarine*  
*Mousse de foie de canard au poivre rose*  
*Salade de fêta, olives et tomates à la grecque*  
*Rouleaux impériaux du Manoir, salsa à l'ananas et mangue*



*La mitonnée de nos mariés*  
*Granité de saison*



*Pavé de saumon grillé aux poireaux*  
*Filet de porc du Québec à la miel et moutarde*  
*Poulet fermier rôti à l'érable et aux herbes du Bas du fleuve*  
*Blanc de poisson aux épices Dukkah, coulis de figues et miel d'acacia*  
*Côte de bœuf de l'Ouest canadien au jus (20 personnes minimum)*  
*Paupiette de veau farci au proscuito et asperges*  
*Brochette de crevettes tigré mariné au gingembre et à la citronnelle*



*La gourmandise du Manoir*  
*Thé, café ou infusion*

- ♥ **2 VERRES DE VIN MAISON PAR PERSONNE**
- ♥ **GRIGNOTINES ET CAFÉ DE FIN DE SOIRÉE**

- 66.95 \$ par personne
- ♥ **Une chambre est offerte à titre gracieux aux mariés avec un minimum de 75 couverts payants**

*Frais de service 15 % et taxes en sus. Les prix sont sujets à changement.*

## **FORFAIT MARIAGE 2**

- ♥ **1 VERRE DE PUNCH LORS DU COCKTAIL**
- ♥ **3 CANAPÉS PAR PERSONNE AU CHOIX DU CHEF**
- ♥ **1 FLÛTE DE MOUSSEUX POUR LE « TOAST » DES MARIÉS**
  
- ♥ **UN REPAS 4 SERVICES DONT VOICI LA SÉLECTION (À ÊTRE DÉTERMINER)**

*Terrine de gibier et son confit maison  
Fondant au fromage de l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac  
Jeunes pousses de verdure aux agrumes et sa vinaigrette kiwi/mandarine  
Mousse de foie de canard au poivre rose  
Salade de fêta, olives et tomates à la grecque  
Rouleaux impériaux du Manoir, salsa à l'ananas et mangue*



*La mitonnée de nos mariés  
Granité de saison*



*Pavé de saumon grillé aux poireaux  
Filet de porc du Québec à la miel et moutarde  
Poulet fermier rôti à l'érable et aux herbes du Bas du fleuve  
Blanc de poisson aux épices Dukkah, coulis de figues et miel d'acacia  
Côte de bœuf de l'Ouest canadien au jus (20 personnes minimum)  
Paupiette de veau farci au prosciutto et asperges  
Brochette de crevettes tigré mariné au gingembre et à la citronnelle*



*La gourmandise du Manoir  
Thé, café ou infusion*

- ♥ **2 VERRES DE VIN MAISON PAR PERSONNE**
- ♥ **1 DIGESTIF DOMESTIQUE PAR PERSONNE**
- ♥ **GRIGNOTINES ET CAFÉ DE FIN DE SOIRÉE**
  
- ♥ **1 BOUTEILLE DE MOUSSEUX À LA CHAMBRE DES MARIÉS**

*77.95 \$ par personne*

- ♥ **Une chambre est offerte à titre gracieux aux mariés  
avec un minimum de 75 couverts payants**

*Frais de service 15 % et taxes en sus. Les prix sont sujets à changement.*

## **FORFAIT MARIAGE 3**

- ♥ **2 FLÛTES DE MOUSSEUX LORS DU COCKTAIL**
- ♥ **3 CANAPÉS PAR PERSONNE AU CHOIX DU CHEF**

♥ **UN REPAS 5 SERVICES DONT VOICI LA SÉLECTION (À ÊTRE DÉTERMINER)**

*Terrine de gibier et son confit maison*  
*Fondant au fromage de l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac*  
*Jeunes pousses de verdure aux agrumes et sa vinaigrette kiwi/mandarine*  
*Mousse de foie de canard au poivre rose*  
*Salade de fêta, olives et tomates à la grecque*  
*Rouleaux impériaux du Manoir, salsa à l'ananas et mangue*



*La mitonnée de nos mariés*  
*Granité de saison*



*Trou Normand*



*Pavé de saumon grillé aux poireaux*  
*Filet de porc du Québec à la miel et moutarde*  
*Poulet fermier rôti à l'érable et aux herbes du Bas du fleuve*  
*Blanc de poisson aux épices Dukkah, coulis de figues et miel d'acacia*  
*Côte de bœuf de l'Ouest canadien au jus (20 personnes minimum)*  
*Paupiette de veau farci au proscuito et asperges*  
*Brochette de crevettes tigré mariné au gingembre et à la citronnelle*



*La gourmandise du Manoir*  
*Thé, café ou infusion*

- ♥ **2 VERRES DE VIN MAISON PAR PERSONNE**
- ♥ **1 DIGESTIF DOMESTIQUE PAR PERSONNE**
- ♥ **GRIGNOTINES ET CAFÉ DE FIN DE SOIRÉE**
- ♥ **1 BOUTEILLE DE MOUSSEUX À LA CHAMBRE DES MARIÉS**

83.95 \$ par personne

- ♥ **Une chambre est offerte à titre gracieux aux mariés avec un minimum de 75 couverts payants**

*Frais de service 15 % et taxes en sus. Les prix sont sujets à changement.*