

DÎNER MARIAGE FINE CUISINE 4 SERVICES

- ♥ *Sélection à être déterminer, un menu pour tout votre groupe*

*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*

39.95 \$ 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.

DÎNER MARIAGE FINE CUISINE 5 SERVICES

♥ *Sélection à être déterminer, un menu pour tout votre groupe*

*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*

41.95 \$ 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.

DÎNER MARIAGE FINE CUISINE 6 SERVICES

- ♥ *Sélection à être déterminer, un menu pour tout votre groupe*

*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*



Assortiment de fromages fins Québécois (3 variétés)



*La gourmandise du Manoir
Thé, café ou infusion*

46.95 \$ 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.