

À peine 10 minutes de Montréal



AU FIN PALAIS



Intime ou d'envergure, choisissez parmi nos salles de réception celle qui convient à votre journée de rêve. Forfaits sur mesure, chapelle ou chapiteaux pour la cérémonie, choix de menus fine cuisine, gâteaux de noces, décoration, animation. Service clés en main pour vous

..... aufinpalais.com



..... AU FIN PALAIS

FORFAIT CLASSIQUE

**Cocktail de Bienvenue (Crément de pomme ou Punch 2,50\$)
et Canapés (2 par convives 3,00\$)**



**Entrée au choix
3,50\$**



**Entrée au choix
3,50\$**



**Plat principal et ses accompagnements
23,00\$**

**Cabernet-Sauvignon du Chili et Chardonnay du Chili
25,00\$/ bouteille ou 6,25\$ par convives**



**Dessert au choix
Café ou thé
3,50\$**



**Incluant la location de la salle, service de bar, couleur de nappes et serviettes
de table.**

** prix sans le pourboire et les taxes*

..... Hôte et majordome de votre réception

165, rang Boyer, Saint-Hidore
(Québec) J0L 2A0

450-454-5499 1 866 922-5499
aufinpalais.com

ENTRÉES

POTAGES

Velouté de légumes : Poireaux | Carottes et gingembre | Courge musquée | Brocoli | Gaspacho

SALADES

Mesclun | César | Du chef
Vinaigrette maison : framboise ou orange balsamique

PÂTES

Cannelloni à la viande sauce rosée | Manicotti aux épinards sauce crème vin Blanc | Medaglione à la viande ou au fromage sauce aurore | Napolitaine | Arrabiata.

TERRINES

Terrine de campagne et canard à l'orange avec confit d'oignons et sa garniture | Pâté en croûte canard et pistaches avec rémoulade | Terrine de légumes arc-en-ciel coulis de tomates

ENTREMETS SALÉ

Soufflé au fromage avec macédoine de légumes | Flan aux légumes sauce citronnée | Baluchon au jambon et fromage ou fruits de mer | Sushi : 1 futo maki, 2 hyto maki et 3 hoso maki +3 \$

DÉLICES DU CANARD

Bloc de foie gras de canard et sa verdure + 1,50 \$ | Magret de canard avec rémoulade + 2 \$ | Foie gras de canard mi-cuit (Porto, Cognac ou Madère) avec pain aux noix + 4 \$

PLATS PRINCIPAUX

Jambonnette de pintade farcie aux petits fruits sauce au verjus

Cuisse de canard à l'orange

Cuisse de canard à la Périgourdine

Confit de canard sauce framboise et xérès

Longe de porc farcie aux petits fruits sauce canneberge et cassis

Côte de porc au poivre vert

Duo paupiette de volaille et coq au porc sauce porto

Jambonnette de volaille sauce crème vin blanc

Escalope de volaille cordon bleu sauce aux agrumes

Poitrine de volaille sauce Florentine

Coq au vin sauce Bourguignonne

Feuillantine de saumon et épinard ou de volaille sauce citron et poivre rose

Escalope de dindon farci au jambon sauce aux airelles

Roulé de dinde sauce crème et champignon

Blanquette de veau à l'ancienne

Baluchon de veau mousseline de petits légumes et pistaches sauce cognac

Rôti de bœuf et son jus + 1 \$

Gigot d'agneau du Québec sauce basilic fleurie + 3 \$

Garni de ses légumes de saison et d'un choix parmi :

Riz basmati, pilaf, sauvage | Pommes de terre: gratin dauphinois, duchesses, grelots aux fines herbes, parisienne

LES DÉLICES DU PALAIS POUR VOTRE GÂTEAUX DE NOCES

Génoise vanille et crème au beurre | Royal chocolat coulis de framboises | Belle de nuit coulis de chocolat noir | Ganache chocolat praliné coulis de framboise | Opéra crème anglaise | Fraisier coulis de chocolat noir | Mousses aux trois chocolats coulis de chocolat

DESSERTS

Crêpe aux fruits coulis de chocolat et framboises | Crêpe mousseline de fromage et brisures de chocolat | Mille feuilles crème anglaise | Tulipes avec choix de mousse au chocolat ou framboises | Crème brûlée

Table sucrée personnalisée | Pâtisseries françaises assorties : Paris-brest, baba au rhum, mille feuilles, éclairs chocolat



CANAPÉS

CHAUDS

Saucisse cocktail
 Quiche lorraine
 Pissaladière (confit d'oignon)
 Feuilleté à la florentine
 Rouleau impérial
 Friands à la viande
 Brie en feuilleté
 Escargots en brioche

FROIDS

Bruschetta aux tomates et olives
 Crevettes cocktail
 Salsa à la mangue
 Canapés charcutiers
 Saumon fumé et fromage
 Mousse de foie au porto
 Roulades de prosciutto et melon
 Crabe et céleri

SUSHIS

Hossomaki
 Concombre
 Avocat
 Mangue
 Tomate séchée
 Philadelphia
 Saumon fumé
 Saumon
 Saumon échalote sauce épicée
 Thon
 Thon échalote sauce épicée

Hytomaki
 Saumon fumé avocat
 Philadelphia
 Concombre carotte chou rouge mayo épicée tempura
 Crevette concombre avocat tobiko tempura mayo
 Crabe concombre tempura mayo épicée tobiko

BUFFET DE SOIRÉE ET GRIGNOTINES

Sandwichs (oeuf, poulet, jambon, mousse de foie de volaille au Porto)
 Pizza froide sauce tomate

Le buffet froid est servi sur plateau à chacune des tables au moment opportun choisi par les mariés en soirée

FROMAGES

Cheddar fort | Camembert | Roquefort | Munster | St-Paulin | Chèvre | Brie de Meaux | Triple crème | St-Honoré | Morbier lait cru | Tome de Savoie | Brebiou | Migneron | St-Nectaire | Gorgonzola.

Garnie de noix et de raisins.

(Au choix: une assiette par convive ou un plateau au centre de la table)

MENU POUR ENFANTS

Cocktail sans alcool et canapés

Même repas que les adultes avec portion modérée

ou

Remplacez le plat principal par :
 Croquette de poulet ou pizza maison

20 \$*

*Brevages inclus au repas

* Prix sans le pourboire ni les taxes

AVEZ-VOUS TROUVÉ UNE IDÉE POUR DIVERTIR
 LES ENFANTS LORS DE VOTRE MARIAGE ?
 A amusement pour enfants Vivi est là pour animer
 vos tous petits!

Hôte et majordome de votre réception

PRODUIT

	Prix rég.	SPÉCIAL
Bière	5,00	3,50
Importé	6,00	4,50
Smirnoff Ice	6,50	5,00
Apéro	4,50	3,00
Bloody	6,50	5,00
Fort	5,00	3,50
Pineau	4,50	3,00
Tequila	5,00	3,50
Virgin/ Daiquiri	3,50	2,00
Digestif	5,00	3,50
Bailey's et Tia	5,00	3,50
Appleton Estate	6,00	4,50
Jagermeister	5,00	3,50
Jose Cuervo	6,00	4,50
Pina Colada	6,50	5,00
Daiquiri	6,50	5,00
Margarita	6,50	5,00
Margarita	6,50	5,00
Cocktail glacé sans alcool	4,50	2,50
Cognac VS	5,50	4,00
Larsen V.S.O.P	6,00	4,50
Rémy Martin	8,50	7,00
Johnny et Jack	5,00	3,50
Chivas	7,00	5,50
Bowmore	8,00	6,50
Calvados	5,00	3,50
Porto Cabral	5,00	3,50
Porto Taylor	6,00	4,50
Porto Warre's	8,00	6,50
Café spécial	6,50	5,00
Shooter à partir	3,00	1,50
Cocktail à partir	5,00	3,50
Sambuca	4,50	3,00
Goldschläger	4,50	3,00
Liqueur / jus	2,50	1,00
Perrier	2,50	1,00
Bouteille d'eau	2,50	1,00
Guru	4,00	2,50
Beck's sans alcool	3,50	2,00

VINS

	Bout. \$
BLANC	
Collection Privée, Chardonnay, Chili	29
Etchard, Argentine	31
Linderman's	28
Fleur du Cap, Chardonnay, Afrique du Sud	34
Chablis, France	42
ROUGE	Bout. \$
Collection Privée, Cabernet Sauvignon Chili	29
Santa Christina, Sangiovese, Italie	35
Louis Eschenauer, Bordeaux	35
Fleur du Cap, Merlot, Afrique du Sud	37
Château de la Gardine, Chateaufort, France	80
PORTO	Verre \$ Bout. \$
Cabral	6 50
Taylor Fladgate, L.B.V.	7 58
Warre's Sir William Tawny 10 ans	9 69
CHAMPAGNE ET MOUSSEUX	Bout. \$
Crémant de Pomme, Cidrerie du Minot, Québec	20
Cidre de pomme mousseux brut, Cidrerie du Minot, Québec	25
Blanquette de Limoux, Domaine de Fourn, France	46
De St-Gall 1 ^{er} Cru, Blanc de Blanc, France	120

SPECIAL DES MARIÉS

Les prix inscrits sous la catégorie SPÉCIAL sont une proposition pour diminuer les coûts pour vos invités lors de votre mariage. Contrairement à un bar ouvert, ce rabais sensibilise vos convives sur l'exagération et le gaspillage d'alcool et contribue au succès de votre soirée. Un calcul forfaitaire au prorata du total des consommations de vos invités lors de cette soirée vous sera expliqué par notre équipe. Le pourboire sera calculé en fonction des ventes totales pour un minimum de 15 %. Le calcul du nombre de consommations vendues se fait par nos caisses enregistreuses et vous sera fourni sur demande avant votre départ le soir de l'évènement.

Personnalisez votre spécial des mariés
Exemple : Tous à 2 \$

* Les prix de l'alcool incluent les taxes sans le pourboire



LIMOUSINE KRISTAL
www.limokrystal.com
514-990-6977

SUSHIMANI
142 St-Jean-Baptiste, Châteauguay
450-699-2111

AUX 3 CHOCOLATS
www.aux3chocolats.com
887, Notre Dame, Saint-Rémi
Isabelle Kosa 450-454-6102

CIDRERIE DU MINOT
www.duminot.com
Allan Demoy 450-247-3111

ELEGANT SEATCOVERS/
HOUSSES DE CHAISES ET NAPPES SPÉCIALES
georgiapapas@yahoo.com
Georgia Papas 514-731-7647

DIVERTISSEMENT DUGUAY
www.div-duguay.com
pduguay@videotron.ca
Pascal Duguay 514-608-2366

EXTRAVADANSE STUDIO
www.extravadansestudio.com
Yanik et Julie 450-691-3577

FLEURISTE LA ROSE ROUGE
fleuriste.laroserouge@videotron.ca
Chantal et Daniel 450-692-6357

BLANCHES BULLES/ PHOTOGRAPHIE
www.blanchesbulles.com
info@blanchesbulles.com
Mélanie Crête 514-528-9676

JACO UOMO
www.jacouomo.com
514-278-3954

LA MARIÉE EN FOLIE/ ROBES
www.lamarieeenfolie.com
infos@lamarieeenfolie.com
450-465-9557

LES CRÉATION D.R.S. / MÉDIÉVAL
atir.nomer@videotron.ca
Rita Michaud 450-692-4002/ 514-220-4115

MÜV COIFFURE
chris_tinam@hotmail.com
Christina Moniz 450-699-5777

STUDIO D'ESTHÉTIQUE
Artiste Maquilleuse
Marjorie Lepage 514-265-4184

JENNILISA/ BIJOUX POUR LA MARIÉE
jen@billesentete.com
Lise Brousseau 450-659-4220

CONCEPTION SABRITINE/ FAIREPART
www.conceptionsabritine.com
info@conceptionsabritine.com
Sylvie Caron 514-241-1314

NOTAIRE CÉLÉBRANT
www.notairebessette.com
Caroline Bessett 1-888-362-7424

ARNOLD PAINTBALL
www.arnoldpaintball.com
Arnold 514-592-5117/ 450-454-1247

LE NOUVEAU PENSER
689@videotron.ca
Rév. Jeannine Tremblay 450-689-1070

SIMON & PIERRE/ MUSIQUE
p_germain@videotron.ca
Pierre Germain 514-248-3805

VOYAGES VASCO
janick@universduvoyage.com www.voyagevasco.com
Janick Laberge 450-692-4110

LE RÉPIT DE RÉMI
www.lerepitderemi.com
Françoise Troispoints 450-454-1251

AMUSEMENT POUR ENFANT VIVI
amusementvivi@hotmail.com
Sylvie Antiglio 514-710-6010

MÉLI/ BIJOUX-JEWELRY
sales@melimport.com
Mélinna Mundaca 514-562-0901

DÉCORATION, FAIRE PART, ACCESSOIRES...
www.casteltrophees.com
info@casteltrophees.com
Claudine Harbec 450-691-9094

LYNE LAGUË & ASSOCIÉ/ PHOTOGRAPHIE
www.lynelaguephotographe.com
Lyne Lague & Richard Forgue 450-698-2460

Célébrant, Ministre du Culte
info@celebrantbondu.ca
www.celebrantbondu.ca
Révérant : Daniel Bondu 514-601-6501

PRODUCTIONS IRIZA/ VIDÉOGRAPHE
productions_iriza@hotmail.com
Amélie L. Fournier 514-258-8482

LOCATION GMAX
www.locationgmax.com
info@locationgmax.com
Hugo Giguère 450-692-5000



CARTE "E N PROVENANCE DE MONTRÉAL"

Autoroute 20 direction Pont Mercier

Suivre la direction Châteauguay

Prendre la 1^{ère} sortie : Saint-Isidore

Tournez à gauche, direction 207 sud

1^{ère} arrêt tournez à droite : rue St-Régis sud

1^{ère} arrêt tournez à droite : rue Boyer (en face de l'église)

2 km de l'arrêt à votre gauche AU FIN PALAIS

À PEINE 10 MINUTES DE MONTRÉAL.

165, rue Boyer

Saint-Isidore (Québec)

JOL 2 A 0

Tél. : 450 454-5499

Sans frais : 866 922-5499

Télec. : 450 454-1313

info@aufinpalais.com





À PEINE 10 MINUTES DE MONTRÉAL.

AU FIN PALAIS



Permettez-nous de partager votre bonheur
de voir votre mariage couronné de succès !
info@aufinpalais.com 450-454-5499 / 1 866 922-5499
165, rue Boyer, Saint-Isidore (Québec) J0L 2A0

aufinpalais.com