



FORFAIT DE NOËL
2009-2010

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
22,00\$

Cabernet-Sauvignon du Chili et Chardonnay de France
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

POTAGES

Crème de Légumes
Crème de Poireaux
Crème de Carottes & Gingembre
Crème à la Courge Musquée
Crème de Brocolis

SALADES

Mesclun, César,
Du Chef (Romaine,
Concombres, Tomates...)
Vinaigrette Maison :
Orange et Balsamique...

PÂTES

Cannelloni ou Tortellini à la
Viande Sauce Rosée
ou
Mannicotti aux Épinards
Sauce Crème et Vin Blanc

CHARCUTERIES ET AUTRES

Tomate Farcie d'une Macédoine
de Légumes Servie avec
Œuf Mimosa

Terrine de Légumes Arc-en-ciel
Coulis de Tomates

Délice de Canard (Magret de
Canard Fumé et Foie gras)
Servi avec Croûton et
Gelée de Porto (+ 2 \$)

Terrine de Campagne et Canard
à l'Orange avec Confit d'Oignons
et sa Garniture

Soufflé au Fromage avec
Macédoine de Légumes

Magret de Canard avec
Rémoulade (+ 2 \$)

Pâté en Croûte Canard et
Pistaches

Crêpe aux Jambon et
Fromage (+ 1 \$),
Champignons (+ 1 \$) ou
Aux Fruits de Mer (+ 1,50 \$)

Foie Gras de Canard Mi-Cuit
(Avec Porto, Cognac ou Madère)
avec Pain aux Noix (+ 4 \$)

PLATS PRINCIPAUX

Longe de Porc Farcie aux Petits Fruits,
Sauce Canneberge et Cassis
Poitrine de Volaille à la Florentine,
Sauce Verdoyante
Jambonnette de Volaille, Sauce Vin Blanc
Duo Paupiette et Coq au Porc, Sauce Porto
Blanquette de Veau à l'Ancienne
Rôti de Porc Laqué, Sauce Provençal
Coq au Vin, Sauce Bourguignonne
Feuillantine de Saumon et Épinard, Sauce
Citron et Poivre Rose

Escalope de Volaille Cordon Bleu,
Sauce aux Agrumes
Suprême de Volaille à l'Estragon
Bœuf Bourguignon
Jambonnette de Pintade Farcie aux Petits Fruits,
Sauce aux Airelles (+ 1 \$)
Rôti de Bœuf et son Jus (+ 1 \$)
Cuisse de Canard à l'Orange (+ 1 \$)
Confit de Canard,
Sauce Framboises et Xérès (+ 2 \$)
Gigot d'Agneau du Québec,
Sauce Basilic Fleurie (+ 3 \$)

Garni de ses Légumes de Saison ou d'une Tomate Provençale et d'un choix parmi :
Riz Pilaf, Sauvage, ou Pommes de Terre : Gratin Dauphinois, Duchesses, Grelots.

DESSERTS ET FROMAGE

Royal au Chocolat Coulis de Framboises
Belle de Nuit avec Coulis de Chocolat Noir
Crêpe aux Fruits avec Coulis de
Chocolat et Framboises
Tulipe avec choix de Mousse au
Chocolat ou Framboises

Assiette de Fromages :
Cheddar, Camembert, Emmental,
St-Paulin, Chèvre, Bleu...
Garnie de Noix et Raisins

* Pour trois choix, ajouter 3,50 \$ par convive.

CANAPÉS ET CARTE DE VINS

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

VINS

Blanc

Réserve, Chardonnay, France	Bout.	23 \$
Etchard, Argentine		25 \$
Fleur du Cap, Chard, Afrique du Sud		29 \$
Chablis, France		42 \$

Rouge

Réserve, Cabernet Sauvignon, Chili	Bout.	23 \$
Inniskilin, Cabernet Franc, Canada		25 \$
Santa Christina, Sangiovese, Italie		27 \$
Fleur du Cap, Merlot, Afrique du Sud		32 \$
Pontet Laroche, Bordeaux, France		34 \$
De la Gardine, Chateauneuf du Pape		70 \$

Porto

Cabral	Verre	Bout.	35 \$
Taylor Fladgate, L.B.V.			45 \$
Warre's, Tawny 10 ans			65 \$

Champagne et Mousseux

Blanquette de Limoux, France	Bout.	39 \$
De St-Gall, 1 ^{er} Cru, France		89 \$

MENU ENFANT

1

Cocktail sans Alcool
 ☞
 L'Entrée du Forfait Choisi
 ☞
 La Demi du Plat Principal
 du Forfait
 Ou
 Croquettes et Frites
 Ou
 Pizza Maison
 ☞
 Dessert
 15,00 \$*

2

Cocktail sans Alcool
 Et Canapés
 ☞
 Les Deux Entrées
 du Forfait Choisi
 ☞
 La Demi du Plat Principal
 du Forfait
 Ou
 Croquettes et Frites
 Ou
 Pizza Maison
 ☞
 Dessert
 17,50 \$*

3

Cocktail sans Alcool
 Et Canapés
 ☞
 Les Trois Entrées
 du Forfait Choisi
 ☞
 La Demi du Plat Principal
 du Forfait
 Ou
 Croquettes et Frites
 Ou
 Pizza Maison
 ☞
 Dessert
 20,00 \$*

Possibilité d'une salle
 supplémentaire avec animation :
www.bouchonleclown.com

* Prix sans le pourboire ni les taxes.

Produit	Prix Rég	SPÉCIAL	Produit	Prix Rég	SPÉCIAL
Bière	4,50	3,00	Perrier	2,50	1,00
Griffon	3,50	2,00	Grand Marnier	6,50	5,00
Importé	5,50	4,00	Cognac VS	5,50	4,00
Beck's sans alcool	3,50	2,00	Larsen V.S.O.P	6,00	4,50
Smirnoff Ice	6,00	4,50	Rémi Martin	8,50	7,00
Rev	6,00	4,50	Johny et Jack	5,00	3,50
Apéro	4,50	3,00	Chivas	7,00	5,50
Bloody	6,00	4,50	Bowmore	8,00	6,50
Fort	4,50	3,00	Rhum Agricole	5,00	3,50
Pineau	4,50	3,00	Calvados	5,00	3,50
Téquila	5,00	3,50	Porto Cabral	5,00	3,50
Virgin/ Daiquiri	3,50	2,00	Porto Taylor	6,00	4,50
Digestif	4,50	3,00	Porto Warrès	8,00	6,50
Bailey's et Tia	5,00	3,50	Café Spécial	6,50	5,00
Liqueur/ jus	2,50	1,00	Shooter à partir	3,00	1,50
Bouteille d'eau	2,00	0,50	Cocktail à partir	5,00	3,50
Guru	4,00	2,50	Sambuca	4,00	2,50
			Golshlager	4,00	2,50

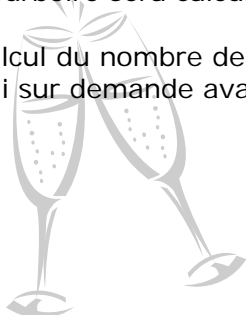
SPÉCIAL DES FÊTÉS



Les prix inscrits ci-dessus sont une proposition pour diminuer les coûts pour vos invités lors de votre mariage. Contrairement à un bar ouvert, ce rabais sensibilise vos convives à propos de l'abus 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.





INVITATION

St-Isidore-de-la-Prairie

Au Fin Palais vous invite à participer à son 7^e Salon Des Épousailles qui vous permettra de visiter nos salles, goûter nos vins et mets et rencontrer notre équipe. Nos partenaires y présenteront leurs produits et services dont vous pourriez avoir besoin lors de l'organisation de votre mariage. Cette journée se tiendra le 24 janvier 2009 entre 12 h et 18 h. Au plaisir de vous voir!

Sur place, vous découvrirez :

Chef : Yves Brunelle
Pâtissier : Jean-Pierre Parisi

Transport par groupe
Raymond 450-454-7178

Limousine Kristal
www.limokrystal.com
514-990-6977

Voiture Spéciale - Bentley
Michel Yannonie 450-454-7658

Amusement Pour enfants Vivi
Sylvie Antiglio 514-710-6010

Point Zéro 8
www.pz8.ca 514-953-0008

Notaire Célébrant - Caroline Bessett
www.bessettenotaire.com
1-888-362-7424

Décoration, accessoires...
Claudine Harbec 450-691-9094

Les Productions Star Home Vidéo
Richard Valiquette 514-562-3263
www.starhomevideo.com

Le Répit de Rémi
www.lerepitderemi.com
Françoise Troispoints 450-454-1251

Fleuriste Bouquet de Plaisir
Louise Daout 450-454-7699

Dansatek
Pascal Duguay 514-608-2366

Elegant Seatcovers
Housses de chaises et Nappes
Geogia Tapas 514-731-7647

Robe de mariée
Boutique oui, je le vœux...
www.ouijelevoeux.com
514-276-2945

Fleuriste La Rose Rouge
Chantale et Daniel
450-692-6357

Photographes Lyne Lague & Associé
www.lynelaguephotographe.com
450-698-2460

Violoniste Marie-Hélène Rondot
et Pianiste Louise Rondot
450-698-2614

Révérant - Jean-Marie Payant
450-799-3241

Voyages Jean-Pierre
Louis Cimon 514-269-9144

Agence de vin Focus Cellars
Lionel Arture 514-891-2010

Michel Loiselle Photo...
450-427-2884
Et plusieurs autres...

Nous vous demandons s'il vous plaît de nous confirmer le nombre de convives présents par téléphone, télécopieur ou Internet. N.B. AUCUNS FRAIS REQUIS.



AU FIN PALAIS

CARTE ROUTIÈRE DE MONTRÉAL (NORD VERS LE SUD)

- 20 direction pont Mercier
- Suivre direction Châteauguay
- Prendre 1^{re} sortie Saint-Isidore
- Tournez à gauche direction 207 sud
- 1er stop tournez à droite: rue Saint-Régis (Station essence Crevier)
- 1er stop tournez à droite: rue Boyer (en face de l'église)
- 1 km du stop à gauche « Au Fin Palais »

