

MARIAGE

**FORFAITS
2009-2010**

1
Cocktail de Bienvenue



Une Entrée



Plat Principal



Dessert



Café ou Thé



Vin : Collection Privée
Cabernet Sauvignon et
Chardonnay

45,95 \$*

2
Cocktail de Bienvenue ou
Crément de Pomme
Canapés et Sushi



Deux Entrées



Plat Principal



Dessert ou
Gâteau de Noce



Café ou Thé



Buffet de Fin de Soirée



Vin : Collection Privée
Cabernet Sauvignon et
Chardonnay

55,95 \$*

3
Punch Exotique, Crémant de
Pomme ou Sangria
Canapés et Sushi



Trois Entrées



Plat Principal



Assiette de Fromages



Dessert ou
Gâteau de Noce



Mignardises



Café ou Thé



Buffet de Fin de Soirée



Vin : Fleur du Cap
Merlot et Chardonnay

65,95 \$*

« Bouteilles d'eau 1,5 L
sur chaque table à
volonté »
« Pain à volonté »
Pour tous les forfaits

INCLUS

Chapelle pour la cérémonie

Salon pour le cocktail
Salle pour le repas et la soirée

Équipe de service professionnelle : maître
d'hôtel, barman (maid), serveurs (ses)

Service de coordination du mariage
Service de placier

Choix de couleurs de nappes et serviettes de
table et accessoires

Chefs et pâtisseries français sur place

DISPONIBLE

Formule de bar ouvert

Service d'Animation et
Deejay Professionnel sur Place

Fontaine de Chocolat Pour Dessert ou en Soirée

Chauffeurs désignés
Point zero8 : 514 953-0008
Équipe sur place pour 45 \$/heure

*Permettez à vos invités
de revenir à la maison
avec leur voiture.*

* Prix sans le pourboire ni les taxes.

POTAGES

Crème : Légumes; Poireaux;
Carottes & Gingembre;
Courge Musquée; Brocolis

SALADES

Mesclun, César, Du Chef
Vinaigrette Maison :
Framboises et Balsamique...

PÂTES

Cannelloni, Mannicotti,
Médaglione, Farfalle, Tortellini
Sauce : Crème Vin blanc; Rosé;
Aurore; Napolitaine; Arrabiatta.

CHARCUTERIES ET AUTRES

* Tomate Farcie d'une
Macédoine de Légumes Servie
avec Œuf Mimosa
* 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
* Soufflé au Fromage avec
Macédoine de Légumes
* Crêpe aux Jambon et Fromage
ou Champignon + 1\$ ou
Aux Fruits de Mer + 1,50\$
* Bloc de Foie Gras de Canard et
sa Verdure + 1,50\$

* Sushi : 3 Hoso Maki et
3 Hyto Maki + 2\$;
1 Futo Maki, 2 Hyto Maki et
3 Hoso Maki +3\$
* Magret de Canard avec
Rémoulade + 2\$
* Foie Gras de Canard Mi-Cuit
(Porto, Cognac ou Madère) avec
Pain aux Noix + 4\$

PLATS PRINCIPAUX

Cuisse de Canard à l'Orange
Longe de Porc Farcie aux Petits Fruits Sauce Canneberge et Cassis
Rôti de Porc Laqué Sauce Provençal
Duo Paupiette de Volaille et Coq au Porc Sauce Grand Veneur
Jambonnette de Volaille Sauce Crème Vin Blanc
Escalope de Volaille Cordon Bleu Sauce aux Agrumes
Poitrine de Volaille à la Florentine Sauce Chasseur
Coq au Vin Sauce Bourguignonne
Feuillantine de Saumon et Épinard ou de Volaille Sauce Citron et Poivre Rose
Escalope de Dinde Farcie au Jambon Sauce Attaka
Vol au Vent de Dinde Sauce Crème et Champignon
Blanquette de Veau à l'Ancienne
Baluchon de Veau Mousseline de Petits Légumes et Pistache Sauce Cognac
Jambonnette de Pintade Farcie aux Petits Fruits Sauce aux Airelles + 1\$
Rôti de Bœuf et son Jus + 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

Royal au Chocolat, Belle de Nuit,
Crêpe aux Fruits, Milles Feuilles,
Tulipe avec choix de Mousse au Chocolat ou Framboises, Gâteau Opéra
Accompagné d'un choix de coulis : Chocolat, Framboises, Crème Anglaise.
Pâtisserie Françaises assortie : Paris Brest, Baba au Rhum, Milles Feuilles, Éclair...
(Plateaux centre de la table)

**CANAPÉS
BUFFET DE SOIRÉE
MENU ENFANT**

CANAPÉS INCLUS

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

Hosso Maki

- * Concombre, Sésame
- * Avocat, Sésame
- * Mangue, Sésame
- * Tomate Séchée, Philadelphia, Sésame
- * Saumon Fumé, Sésame
- * Saumon, Sésame
- * Saumon, Échalotte, Sauce Épicée, Sésame
- * Thon, Sésame
- * Thon, Échalotte, Sauce Épicée, Sésame

Hyto Maki

- * Saumon Fumé, Avocat Philadelphia, Sésame
- * Concombre, Carotte, Choux Rouge, Mayo Épicée, Tempura, Sésame
- * Crevette, Concombre, Avocat, Tobiko, Tempura, Mayo, Sésame
- * Crabe, Concombre, Tempura, Mayo Épicée, Tobiko, Sésame

BUFFET DE SOIRÉE

Inclus dans forfait :

Sandwichs (Œuf, Poulet, Jambon, Mousse de Foie de Volaille au Porto)
Pizza Froide Sauce Tomate

Le buffet froid et servi sur plateaux à chacune des tables au moment opportun choisi par les mariés entre 23h00 et 1h00.

FROMAGE

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 Raisins

(Services d'une assiette par convives ou d'un plateau au centre de la table avant le dessert)

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 \$*

* Prix sans le pourboire ni les taxes.

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

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

SPÉCIAL DES MARIÉS



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.

VINS

Blanc		Bout.	Rouge		Bout.
Réserve, Chardonnay, France		25 \$	Réserve, Cabernet Sauvignon, Chili		25 \$
Etchard, Argentine		25 \$	Inniskilin, Cabernet Franc, Canada		25 \$
Fleur du Cap, Chard, Afrique du Sud		29 \$	Santa Christina, Sangiovese, Italie		27 \$
Chablis, France		42 \$	Fleur du Cap, Merlot, Afrique du Sud		32 \$
			Pontet Laroche, Bordeaux, France		34 \$
			De la Gardine, Chateauneuf du Pape		70 \$
Porto		Verre	Champagne et Mousseux		Bout.
Cabral		5 \$	Blanquette de Limoux, France		39 \$
Taylor Fladgate, L.B.V.		6 \$	De St-Gall, 1 ^{er} Cru, France		89 \$
Warre's, Tawny 10 ans		8 \$			



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 :

Transport St-Isidore
Raymond Lacoste 450-454-7178

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

Moore's
www.mooreclothing.com 514-363-1546

Mariage Rive-Sud/ Robe de marié
www.mariee.ca
Claudette Bordua 450-652-2597

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

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

Duo Occasion
Christian et Amélie 514-504-9951

Envolées de Colombes
www.colombesanniejalbert.com
Annie Jalbert 514-258-4561

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

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

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

Salon de Beauté Eve & Dan
www.evedan.com 450-688-1792

Révérant
Jean-Marie Payant 450-799-3241

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.

Chef cuisinier
Yves Brunelle et Jean-Pierre Parisi

Dansatek
www.dansatek.ca
Pascal Duguay 514-608-2366

Les Productions SH-Vidéo
Richard Valiquette 514-562-3263

Décoration, Faire part, accessoires...
Castel Trophees
Claudine et Geneviève 450-691-9094

Michel Loïselle Photo...
Michel Loïselle 450-427-2884

Église Chrétienne Catholique Traditionnelle
Père Pierre Martel
450 619-1598 Sans frais : 888 619-1598

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

Voyages Jean-Pierre
Louis Cimon 514-269-9144

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

Amusement pour enfants Vivi
Sylvie Antilio 514-710-6010

Duo Musical Caméléon
www.myspace.com/duomusicalcameleon
Louis-André Allen/ Pianiste 450-601-2005
Marie Clément/ Violoniste 450-466-5949



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 »

