FORFAIT STANDARD PAR PERSONNE

Mariage sur place

Cocktail au rhum et sans alcool pendant 1 hre sous le chapiteau

Trois canapés par personne

Crème de carottes à la tomate

Salade jardinière ou césar (un choix)

Poitrine de volaille ou longe de porc ou filet de sole (un choix)

1/3 bouteille de vin par personne

Votre gâteau de noce

Thé café

Nombre de personnes	**50**	**100**	**150**
Mai et juin	115$	95$	90$
Juillet	125$	100$	95$
Août et septembre	135$	105$	100$
Octobre et novembre	125$	100$	95$

FORFAIT SOMPTUEUX PAR PERSONNE

Mariage sur place avec tapis rouge sur la roche au bord de l'eau

Cocktail au rhum et sans alcool avec 4 canapés pendant 1.30 hres sous le chapiteau

Crème de choux-fleurs et de poireaux avec cheddar vieilli

Salade jardinière ou césar

Poitrine de poulet ou longe de porc ou végétarien

Sorbet de la maison

Vin à volonté durant le repas

4 consommations par personne

Votre gâteau de noce, thé café

Poutine en fin de soirée

Exclusivité du moulin

Nombre de personnes	**50**	**100**	**150**
Mai et juin	225$	185$	175$
Juillet	235$	190$	170$
Août et septembre	240$	195$	175$
Octobre et novembre	235$	190$	170$

les prix sont pour une personne, les frais d'administration de 15 % et les taxes sont en sus, carte de crédit pour le solde dû ajouter 3% mais ne s'applique pas sur les dépôts de 3000$.

FORFAIT À LA CARTE

Cérémonie sur la roche

Forfait initial - 250$

Tapis rouge- 250$

Fleurs- 150$

Chapiteau pour les mariés-75$

Arche blanches- 75$

Chaises blanches- 3$

Tables blanches- 5$

Nappes blanches- 6$

Nappes blanches 120 pouces – 15$

Location des lieux

Choix de salle	Salle Beaudet	Salle Langerin	Chapiteau
Capacité	maximum 120	maximum 175	
	9h. à 1 h.	9 h. à 1 h.	1.5 h. maximum
Mai	1200$	1400$	400$
Juin	1200$	1400$	400$
Juillet	1750$	2000$	400$
Août	2250$	2500$	400$
Septembre	2250$	2500$	400$
Octobre	1750$	2000$	400$
Novembre	1750$	2000$	n/a

Après 1 h. du matin : extra de 300$ l'heure

Exclusivité du moulin : 1750$

Forfait champêtre

60$ par personne (50% pour les enfants de 5 à 10 ans; gratuit pour moins de 4 ans) comprenant :

Cocktail au rhum et cocktail sans alcool pendant 1 heure

Trois canapés par personne

Repas gastronomique de 4 services

Après la cérémonie de mariage

Cocktail de bienvenue pendant une heure, heure supplémentaire 5$

3 amuse-gueules par personne,4-6$,5-10$

Crudités et trempettes -5$

Table de fromage -7$

Bar à salade (3 sortes) -8$

Potages (servi avec petits pains chauds)

Crème de carottes à la tomate

Consommé de poulet -4$

Consommé de bœuf -5$

Crème de champignons avec champignons sautés -5$

Velouté de choux-fleurs et de poireaux avec cheddar vieilli -7$

Velouté de navets et pommes aromatisé à l'érable -7$

Entrées chaudes

Manicotti au ricotta et aux épinards -5$

Saucisse fait maison et pomme de terre grelot aux fines herbes -6$

Coquille de fruits de mer -8$

Effiloché de canard confit sur risotta -8$

Fromage Halloumi grillé, basilic et tomates cerises -8$

Feuilleté aux légumes sauce crémeuse -10$

Crevettes grillées dur mousseline de céleri rave – 12$

Entrées froides

Salade de nos potagers vinaigrette au yogourt parfumé de basilic

Salade césar, bacon rôti, parmesan & ses croûtons maisons aux fines herbes

Bocconcinis cocktail, tomates cerise et salade Roquette -5$

Étagé de tomate, courgette sur mascarpone au pesto -6$

Prosciutto et cantaloup réduction de balsamique -7$

Assiette de fines charcuteries artisanales -8$

Tartare de bœuf et chips de patate douce -9$

Rosace de saumon fumé, oignons rouges marinés et ricotta -10$

Saumon fumé et ses câpres -10$

Foie gras de canard et poire pochée -12$

Granités et digestifs

Sorbet du jour incluant le service additionnel -8$

Coupe de chocolat et porto incluant le service additionnel -10$

Plats principaux (servi avec pomme de terre campagnarde et jardinière de légumes de saison)

Poitrine de volaille rôtie sauce jus de cuisson

Longe de porc rôtie aux saveurs de champs

Filet de sole sauce beurre meunière

Poitrine de volaille farcie à votre choix -1 choix 3$, 2 choix 6$, 3 choix 9$

Médaillon de porc grillé avec sauce aux pommes caramalisées à l'érable -6$

Bœuf lentement braisé aux légumes racines -8$

Roti de gigot d'agneau sauce ail et romarin-10$

Pavé de saumon sauce crème et câpres -12$

Médaillon de veaux sauce cognac poivrée -15$

Contre-filet de bœuf Angus AAA grillé sauce cognac – 25$

Côte de bœuf au jus Angus AAA -25$

Filet mignon de bœuf Angus AAA (6 oz) sauce aux trois poivres -35$

Menus végétariens (servi avec pomme de terre campagnarde et jardinière de légumes de saison)

Poivrons farcis à la macédoine de légumes

Champignons pleurotes grillés à l'ail

Tofu sauté aux légumes inspiration asiatique

Poêlés de fusillis à la tomates et graines de courges grillées

Penne sauce tomate, poivrons et olive

Farfalle sauté aux brocolis

Fromages (servi avec petits pains, raisins frais et amandes)

Assortiment de fromages -cheddar et brie -6$

Assortiment de fromages du chef-3 sortes -8$

Assortiment de fromages vieillis du Québec-3 -10$

Assortiment de fromages européens-3 -15$

Desserts, thé, café

Votre gâteau de noce

Gâteaux extrême érable, vanille, caramel ou chocolat -8$

Gâteaux au fromage -10$

Pâtisseries françaises -10$

Gâteaux opéra -10$

Fontaine de chocolat au fruits frais -12$

Options supplémentaires

Services additionnels -6$

Choix de 2 repas -4$

Choix de 3 repas -6$

Votre table de bonbons-4$

Le vignoble (boissons gazeuses, jus, thé, café sont gratuits durant le repas)

VIN MAISON (bouteille de 750 ml)-30$

Un tiers -10$

Une demi -15$

Vin à votre choix SAQ – 2.5 X prix SAQ

Toast d'honneur & porto

Moût de pomme -5$

Mousseux maison -7$

Mousseux sieur d'Arques -9$

Champagne cordon rouge -15$

Champagne veuve Clicquot -20$

Porto -2.5 X prix SAQ (le surplus vous est remis)

Bar ouvert (excluant le vin durant le repas ainsi que les shooter)

Coupons – 7$ chacun

De 21 hres à 24 hres – 23$

De 20 hres à 24 hres – 27$

De 17 hres à 24 hres – 35$

Soirée et fin de soirée (servi avec thé café)

Service de croustilles après le repas -3$

Services de votre gâteau de noces -3$

Vos propres dégustations -5$

Plateau de fruits frais -6$

Table de fromages- 6$

Fontaine de chocolat avec fruits frais -8$

Baguettes fines avec charcuterie -8$

Poutine -10$

Sandwich (3 sortes), salade (3 sortes), crudités et trempette -10$

Pizza (3 sortes), charcuterie, crudités et trempette -12$

Les prix sont pour une personne, les frais d'administration 15% et les taxes sont en sus, carte de crédit pour le solde dû ajouter 3%, le 3% ne s'applique pas sur les dépôts totalisant 3000$.