

### Cérémonie sur la roche

Forfait initial - 150\$

Tapis rouge- 150\$

Fleurs- 100\$

Chapiteau pour les mariés-50\$

Arche décorative- 50\$

Chaises blanches- 2\$

Tables blanches- 4\$

Nappes blanches- 6\$

### Location des lieux

Choix de salle	Salle Beaudet	Salle Langevin	Chapiteau
Capacité	maximum 100	maximum 175	maximum 150
	9h. à 1 h.	9 h. à 1 h.	1.5 h. maximum
Mars avril	1000\$	1250\$	n/a
Mai	1000\$	1250\$	150\$
Juin	1000\$	1250\$	150\$
Juillet	1500\$	1650\$	150\$
Août	2000\$	2250\$	200\$
Septembre	2000\$	2250\$	200\$
Octobre	1500\$	1650\$	150\$
Novembre	1000\$	1250\$	n/a
Décembre	1000\$	1250\$	n/a

Après 1 h. du matin : extra de 200\$ l'heure

### Exclusivité du moulin : 1000\$

Votre propre traiteur 1500\$

Votre propre bar 1500\$

Vos propres serveurs et traiteur :

Chaises canadiennes 5\$

Tables rondes 5' 8\$

Tables carrés 3' 4\$

### Forfait champêtre

50\$ 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 3\$

3 amuse-gueules par personne, 4-2\$, 5-4\$

Crudités et trempettes -3\$

Table de fromage -4\$

Bar à salade (3 sortes) -5\$

### Potages (servi avec petits pains chauds)

Crème de carottes à la tomate

Consommé de poulet -2\$

Consommé de bœuf -2\$

Crème de champignons avec champignons sautés -3\$

Velouté de choux-fleurs et de poireaux avec cheddar vieilli -4\$

Velouté de navets et pommes aromatisé à l'érable -5\$

### Entrées chaudes

Manicotti au ricotta et aux épinards -3\$

Saucisse fait maison et pomme de terre grelot aux fines herbes -4\$

Coquille de fruits de mer -5\$

Effiloché de canard confit sur risotta -5\$

Fromage Halloumi grillé, basilic et tomates cerises -5\$

Feuilleté aux légumes sauce crémeuse -8\$

Crevettes grillées dur mousseline de céleri rave - 8\$

### 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 -2\$*  
*Terrine maison aux poivres verts et légumes marinés -3\$*  
*Étagé de tomate, courgette sur mascarpone au pesto -3\$*  
*Prosciutto et cantaloup réduction de balsamique -4\$*  
*Assiette de fines charcuteries artisanales -5\$*  
*Tartare de bœuf et chips de patate douce -5\$*  
*Rosace de saumon fumé, oignons rouges marinés et ricotta -6\$*  
*Saumon fumé et ses câpres -7\$*  
*Foie gras de canard et poire pochée -10\$*

### *Granités et digestifs*

*Sorbet à votre choix d'essence de fruit-2\$*  
*Sorbet aux melons et vin muscat -3\$*  
*Sorbet aux pommes et cidre de glace -4\$*  
*Sorbet aux canneberges, romarin et vin blanc -5\$*  
*Coupe de chocolat et porto -6\$*

### *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 2\$, 2 choix 3\$, 3 choix 4\$*  
*Médailon de porc grillé avec sauce aux pommes caramélisées à l'érable -3\$*  
*Bœuf lentement braisé aux légumes racines -5\$*  
*Roti de gigot d'agneau sauce ail et romarin-6\$*  
*Pavé de saumon sauce crème et câpres -9\$*  
*Médailon de veaux sauce cognac poivrée -10\$*  
*Contre-filet de bœuf Angus AAA grillé sauce cognac - 10\$*  
*Côte de bœuf au jus Angus AAA -15\$*  
*Filet mignon de bœuf Angus AAA (6 oz) sauce aux trois poivres -20\$*

### *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 -3\$*

*Assortiment de fromages du chef-3 sortes -6\$*

*Assortiment de fromages vieillis du Québec-3 -9\$*

*Assortiment de fromages europeens-3 -12\$*

**Desserts, thé, café**

*Votre gâteau de noce*

*Gâteaux extrême érable, vanille, caramel ou chocolat -4\$*

*Gâteaux au fromage -5\$*

*Pâtisseries françaises -5\$*

*Gâteaux opéra -5\$*

**Options supplémentaires**

*Services additionnels -4\$*

*Choix de 2 repas -2\$*

*Choix de 3 repas -3\$*

*Votre table de bonbons-2\$*

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

*VIN MAISON (bouteille de 750 ml)-26\$*

*Un tiers -9\$*

*Une demi -13\$*

*La chevalière, France-35\$; Albert Bichot, France-40\$;*

*Stenly, USA-40\$, Bodegar, Italie-40\$*

*Vin à votre choix SAQ - 2.5 X prix SAQ (le surplus vous est remis au prix de la SAQ sans service et taxes)*

**Toast d'honneur & porto**

*Moût de pomme -3\$*

*Mousseux maison -4\$*

*Mousseux sieur d'Arques -6\$*

*Champagne cordon rouge -12\$*

*Champagne veuve Clicquot -15\$*

*Porto -2.5 X prix SAQ (le surplus vous est remis au prix de la SAQ sans service et taxes)*

**Bar ouvert (excluant le vin durant le repas)**

*Coupons -6\$*

*De 9 h. à 1 h. -20\$*

*De 8 h. à 1 h. -23\$*

*De 5 h. à 1 h. -30\$*

*N.B les shooter sont exclus*

**Soirée et fin de soirée (servi avec thé café)**

*Service de croustilles après le repas -2\$*

*Services de votre gâteau de nocces -2\$*

*Vos propres dégustations -3\$*

*Plateau de fruits frais -3\$*

*Table de fromages -3\$*

*Fontaine de chocolat avec fruits frais -5\$*

*Baguettes fines avec charcuterie -5\$*

*Poutine -6\$*

*Sandwich (3 sortes), salade (3 sortes), crudités et trempette -6\$*

*Pizza (3 sortes), charcuterie, crudités et trempette -8\$*

**Autres services**

*Services d'autobus aller-retour :*

*De l'hôtel de Valleyfield au moulin- 250\$*

*Du Fairview(Pointe-Claire) au moulin-450\$*

*Les prix sont pour une personne, les frais d'administration et les taxes sont en sus*