

## Cérémonie sur la roche

Forfait initial - 150\$

Tapis rouge- 200\$

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 |
| Mai            | 1000\$        | 1250\$         | 250\$          |
| Juin           | 1000\$        | 1250\$         | 250\$          |
| Juillet        | 1500\$        | 1650\$         | 250\$          |
| Août           | 2000\$        | 2250\$         | 250\$          |
| Septembre      | 2000\$        | 2250\$         | 250\$          |
| Octobre        | 1500\$        | 1650\$         | 250\$          |
| Novembre       | 1000\$        | 1250\$         | n/a            |

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

## Exclusivité du moulin : 1500\$

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**

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 3\$

3 amuse-gueules par personne, 4-4\$, 5-8\$

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 risotto -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\$

Médaille de porc grillé avec sauce aux pommes caramélisées à l'érable -3\$

Bœuf lentement braisé aux légumes racines -5\$

Rôti de gigot d'agneau sauce ail et romarin -6\$

Pavé de saumon sauce crème et câpres -9\$

Médaille 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\$

Baquettes 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