

# MENU MARIAGE

Plongez dans l'élégance culinaire de notre service traiteur mariage. Des plats somptueux, mettant en valeur les saveurs locales les plus raffinées, pour rendre votre jour encore plus mémorable.



MANOIR MONTPELLIER

# SOUPER 4 SERVICES




OPTION 1

Celui-ci est servi à la table avec un frais de service de 18%.

 Végétarien



## 1ER SERVICE

TAPAS, BOUCHÉES | 3 choix parmi les suivants

- 1 Boule de fromage de brebis de la Ferme Floralpe en croûte de chapelure italienne et oignons confits à la grenadine 
- 2 Mousse de foie de volaille sur chips de pomme
- 3 Blinis au saumon fumé, fromage à la crème, citron, aneth et câpres
- 4 Concombre de bruschetta et feta 
- 5 Pic bocconcini, tomates et chorizo de la Ferme Moreau
- 6 Mini naan, brie, pesto de tomates séchées et proscuitto
- 7 Tartare de saumon à la fraise, mayo épicée
- 8 Truite fumée de la Coulée Sucrée et oignons marinés
- 9 Arancini aux champignons Des jardins de Capucinne et huile de truffe 


## 2E SERVICE

ENTRÉE | 1 choix parmi les suivants

- 1 Chèvre chaud de la ferme Floralpe, poires, noix et érable 
- 2 Bruschetta à la truite fumé de la Coulée Sucrée et oignons confits servie sur pain grillé
- 3 Feuilleté de champignons Des Jardins de Capucinne, sauce crémeuse au fromage brie 


## 3E SERVICE

POTAGE OU SALADE | 1 choix parmi les suivants

- 1 Salade verte, vinaigrette balsamique à l'érable et tuile de bacon (option )
- 2 Potage de saison

## 4E SERVICE

PLAT PRINCIPAL | 2 choix parmi les suivants

- 1 Macreuse bœuf braisé de la Ferme Brylee, sauce au romarin, mousseline de pommes de terre et légumes de saison
- 2 Pavé de saumon de l'Atlantique sauce beurre blanc au basilic, riz au jasmin et légumes de saison
- 3 Suprême de volaille aux fines herbes et citron, riz au jasmin et légumes de saison
- 4 Mignon de bœuf, sauce marchand de vin, riz et légumes de saison(+8\$)
- 5 Risotto aux asperges 

Station de café et thé inclus





Celui-ci est servi principalement debout tout au long de la soirée.

 Végétarien



## TAPAS, BOUCHÉES

FROIDS ET CHAUDS | 14 choix parmi les suivants

### FROIDS :

- 1 Rilette de canard aux bleuets
- 2 Boule de fromage de brebis de la Ferme Floralpe en croûte de chapelure italienne et oignons confits à la grenadine 
- 3 Crevette sauce cocktail
- 4 Tortillas au boeuf fumé
- 5 Mousse de foie de volaille sur chips de pomme
- 6 Blinis au saumon fumé, fromage à la crème, citron, aneth et câpres
- 7 Crevette salsa de mangue, coriandre et gingembre
- 8 Concombre de bruschetta et feta 
- 9 Pic bocconcini, tomates et chorizo de la Ferme Moreau
- 10 Taco de crevette à l'asiatique
- 11 Canard fumé, mayo ponzu et oignons à l'orange
- 12 Mini naan, brie, pesto de tomates séchées et proscuitto

### CHAUDS :

- 13 Ailes de poulet miel et sésames
- 14 Mini gâteau de crabe, mayo « bloody ceaser »
- 15 Arancini aux champignons et à l'huile de truffe 
- 16 Boule de « smoke meat » et petit pickel
- 17 Mini côte de porc BBQ, mayo cajun
- 18 Croquette de pois chiche à l'indienne, sauce miel et cari 
- 19 Petite brochette de poulet, sauce tzatziki

### DELUXES :

- 20 Tartare de saumon : à la fraise, mayo épicée ou au sésame et coriandre
- 21 Tartare de boeuf classique
- 22 Tartare de bison de la Ferme Takwana à l'huile de truffe et câpres
- 23 Truite fumée et oignons marinés
- 24 Foie gras au torchon, poire et fleur de sel

# LUNCH

# 28.50\$

Servie sous forme de station.

 Végétarien

## CHOIX 1

Sous-marin (pepperoni, steak, fromage, champignons et poivrons) servi avec frites

## CHOIX 2

Plateaux de sandwich variés (wrap au jambon, fromage et dijonnaise, baguette aux légumes grillés et terrine de fromage de brebis et sandwich au poulet césar) servi avec salade verte, vinaigrette crémeuse à l'aneth

## CHOIX 3

Farfalle aux tomates séchées, poulet et asperges servi avec pain à l'ail

## + DESSERT

+10.50\$ | 1 choix parmi les suivants

- 1 Mousse au chocolat
- 2 Gâteau aux carottes
- 3 Brownies au chocolat

Servie avec café et thé

# DÉJEUNER CONTINENTAL

18.50\$

Ajouter à votre forfait un déjeuner continental à volonté pour tout vos invités.



Plateau de fruits frais  
Assortiment de fromages  
Variétés de pains assortis  
Bagels accompagnés de fromage  
à la crème Philadelphia  
Sélection de pains sucrés  
Viennoiseries fraîches  
Yogourt et granola

Café, thé et jus de fruits variés



# DÉJEUNER CAMPAGNARD

28.50\$

Ajouter à votre forfait un brunch à volonté le jour j ou le lendemain du mariage pour tout vos invités.



Oeufs brouillés  
Saucisses  
Jambon  
Bacon  
Pomme de terres  
Fèves au lard  
Plateau de fruits frais  
Assortiment de fromages  
Variétés de pains assortis

Bagels accompagnés de fromage  
à la crème Philadelphia  
Sélection de pains sucrés  
Viennoiseries fraîches  
Yogourt et granola

Café, thé et jus de fruits variés



# TABLE DE MINUIT

15\$

Celui-ci est un extra hors-service servi à partir de 23h30. Un minimum de 60 commandes est requis.



## Poutine

Frites maison Yukon Gold servies avec sauce maison et fromage en grain



# WEDDING MENU

Dive into the culinary elegance of our wedding catering service. Sumptuous dishes highlighting the most refined local flavors, to make your day even more memorable.



MANOIR MONTELLIER



# DINNER 4 COURSES




OPTION 1

This one is served at the table with an 18% service charge.

 Vegetarian



## 1ST COURSE

TAPAS, APPETIZERS | Choose 3 from the following options

- 1 Sheep cheese ball from Ferme Floralpe in Italian breadcrumb crust with grenadine-infused caramelized onions 
- 2 Poultry liver mousse on apple chips
- 3 Smoked salmon blinis with cream cheese, lemon, dill, and capers
- 4 Cucumber bruschetta with feta cheese 
- 5 Bocconcini skewers with tomatoes and chorizo from Ferme Moreau
- 6 Mini naan with brie, sun-dried tomato pesto, and prosciutto
- 7 Strawberry salmon tartare with spicy mayo
- 8 Smoked trout from Coulée Sucrée with marinated onions
- 9 Mushroom arancini from Des Jardins de Capucinne with truffle oil 


## 2ND COURSE

STARTER | Choose 1 from the following options

- 1 Warm goat cheese from Ferme Floralpe, pears, walnuts, and maple 
- 2 Smoked trout bruschetta from Coulée Sucrée with caramelized onions served on toasted bread
- 3 Mushroom puff pastry from Des Jardins de Capucinne with creamy brie cheese sauce 


## 3RD COURSE

SOUP OR SALAD | Choose 1 from the following options

- 1 Green salad with maple balsamic vinaigrette and bacon tile (  option)
- 2 Seasonal soup

## 4TH COURSE

PLAT PRINCIPAL | 2 choix parmi les suivants

- 1 Braised beef chuck from Ferme Brylee, rosemary sauce, mashed potatoes, and seasonal vegetables
- 2 Atlantic salmon fillet with basil white butter sauce, jasmine rice, and seasonal vegetables
- 3 Herbed and lemon chicken supreme, jasmine rice, and seasonal vegetables
- 4 Beef tenderloin, red wine reduction sauce, rice, and seasonal vegetables (+\$8)
- 5 Asparagus risotto 

Coffee and tea station included

# COCKTAIL DINNER

OPTION 2

This one is primarily served standing throughout the evening.

 Vegetarian



## TAPAS, APPETIZERS

COLD AND HOT | Choose 14 from the following options

### COLD :

- 1 Duck rillettes with blueberries
- 2 Sheep cheese ball from Ferme Floralpe in Italian breadcrumb crust with grena-dine-infused caramelized onions 
- 3 Shrimp cocktail
- 4 Smoked beef tortillas
- 5 Poultry liver mousse on apple chips
- 6 Smoked salmon blinis with cream cheese, lemon, dill, and capers
- 7 Mango salsa shrimp with coriander and ginger
- 8 Cucumber bruschetta with feta 
- 9 Bocconcini skewers with tomatoes and chorizo from Ferme Moreau
- 10 Asian-style shrimp taco
- 11 Smoked duck with ponzu mayo and orange onions
- 12 Mini naan with brie, sun-dried tomato pesto, and prosciutto

### HOT :

- 13 Honey and sesame chicken wings
- 14 Mini crab cake with "bloody caesar" mayo
- 15 Mushroom and truffle oil arancini 
- 16 Smoked meat ball with small pickle
- 17 Mini BBQ pork rib, cajun mayo
- 18 Indian-style chickpea croquette, honey and curry sauce 
- 19 Mini chicken skewer with tzatziki sauce

### DELUXE :

- 20 Salmon tartare: with strawberry and spicy mayo or sesame and coriander
- 21 Classic beef tartare
- 22 Bison tartare from Ferme Takwana with truffle oil and porcini mushrooms
- 23 Smoked trout and marinated onions
- 24 Foie gras au torchon with pear and fleur de sel



# LUNCH

# 28.50\$

Served buffet-style.

 Vegetarian

## OPTION 1

---

Submarine sandwich (pepperoni, steak, cheese, mushrooms, and peppers) served with fries

## OPTION 2

---

Assorted sandwich platters (ham, cheese, and Dijon mustard wrap, baguette with grilled vegetables and sheep cheese terrine, and chicken Caesar sandwich) served with green salad and creamy dill dressing

## OPTION 3

---

Farfalle pasta with sun-dried tomatoes, chicken, and asparagus served with garlic bread

## + DESSERT

---

+10.50\$ | 1 choice among the following

- 1 Chocolate mousse
- 2 Carrot cake
- 3 Chocolate brownies

Served with coffee and tea

# CONTINENTAL BREAKFAST

18.50\$

Add to your package: unlimited continental breakfast for all your guests.



Fresh fruit platter  
Assortment of cheeses  
Assorted bread varieties  
Bagels with cream cheese  
Selection of sweet breads  
Fresh pastries  
Yogurt and granola

Coffee, tea, and assorted fruit juices



# BRUNCH

# 28.50\$

Add to your package: unlimited brunch the day after the wedding for all your guests.



Scrambled eggs  
Sausages  
Ham  
Bacon  
Potatoes  
Baked beans  
Fresh fruit platter  
Assortment of cheeses

Assorted bread varieties  
Bagels with cream cheese  
Selection of sweet breads  
Fresh pastries  
Yogurt and granola  
  
Coffee, tea, and assorted fruit juices



# MIDNIGHT SNACK

15\$

This is an extra, off-menu service available from 11:30 PM onwards. A minimum of 60 orders is required.



## Poutine

Homemade Yukon Gold fries served with homemade gravy and cheese curds