

MENU MARIAGE

Du repas gastronomique au déjeuner réconfortant, l'équipe du Manoir Montpellier vous prépare des plats délicieux cuisinés avec soin et attention.

Notre forfait mariage inclus le souper de mariage de 4 services à table.

INCLUS

SERVICE À LA TABLE

SOUPER 4 SERVICES




SOUPER 4 SERVICES

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 Tartinade de mascarpone, champignons des bois et tomates cerises bios sur crostini grillé 
- 2 Mini burger de porc bio du Rang 4 effiloché, marmelade d'oignons et cheddar vieilli
- 3 Tartare de saumon bio, purée d'avocat, pomme et caviar
- 4 Brochette de tomates cerises bios, mozzarella di Buffala et basilic frais 
- 5 Arancini de canard aux pleurotes bio et fromage calumet fumé 
- 6 Popcorn de volaille bio cuit sous vide, dip aux épices et paprika fumé
- 7 Fondant de foie de canard non gavé aromatisé au cidre et garni de marmelade d'oignons caramélisés
- 8 Petite tartelette farcie de pesto de poivrons jaunes, et fromage Le Calumet
- 9 Satay de volaille bio marinée, dip de jalapeños et fines herbes


2E SERVICE

ENTRÉE | 1 choix parmi les suivants

- 1 Gros raviolis farcis de fromage, sauté de champignons des bois sauté aux herbes fraîches, prosciutto émincé, sauce crémeuse aux porcinis
- 2 Feuilleté aux champignons des bois, prosciutto artisanal, sauce crémeuse aux porcinis, fines herbes et Chardonnay
- 3 Fondu de fromage brie en croûte d'herbes, accompagné d'une marmelade d'oignons fait maison, d'un concassé de légumes grillés et de sauce à l'érable et Xérès 


3E SERVICE

POTAGE OU SALADE | 1 choix parmi les suivants

- 1 Vélouté inspiré des saisons
- 2 Panachée de bébé roquette bio sur carpaccio de concombre accompagnée de tomates cerises et de copeaux de fromage, le tout nappé d'une vinaigrette à l'érable et au balsamique vieilli 

4E SERVICE

PLAT PRINCIPAL | 2 choix parmi les suivants

- 1 Poisson au goût du chef au gré de la saison, poêlée, accompagnée de salsa de tomates fraîches sauce au Chardonnay, safran et citron frais
- 2 Suprême de volaille de grain de la ferme, accompagné de marmelade de bébés épinards et gratin de Fin Renard
- 3 Médaillon de filet d'épaule de boeuf Black Angus grillé, servi avec une sauce aux échalotes, Cabernet sauvignon et romarin
- 4 Bar rôti au four enrobé de pesto maison, tomates fraîches, poivrons, oignons doux, vin blanc du domaine du Mont-Vézeau de Ripon, basilic, zeste de citron frais et salsa estivale
- 5 Bavette de boeuf black Angus poêlée et braisée. Marmelade d'oignons et champignons, sauce aux poivres vert et Brandy
- 6 Rissoto aux légumes 

* ACCOMPAGNEMENT

1 choix parmi les suivants

- Pommes de terre pilées à l'ail passées au fumoir
- Pommes de terre parisiennes aromatisées à l'huile d'olive extra vierge et fines herbes

Station de café et thé inclus

EXTRA

DÉJEUNER

DÉJEUNER CONTINENTAL

18.50\$

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

- 1 Plateau de fruits
- Plateau de fromages
- Pains
- Bagels et philadelphia
- Pain sucré
- Viennoiseries
- Yogourt et granola
- Café, thé et jus



DÉJEUNER CAMPAGNARD

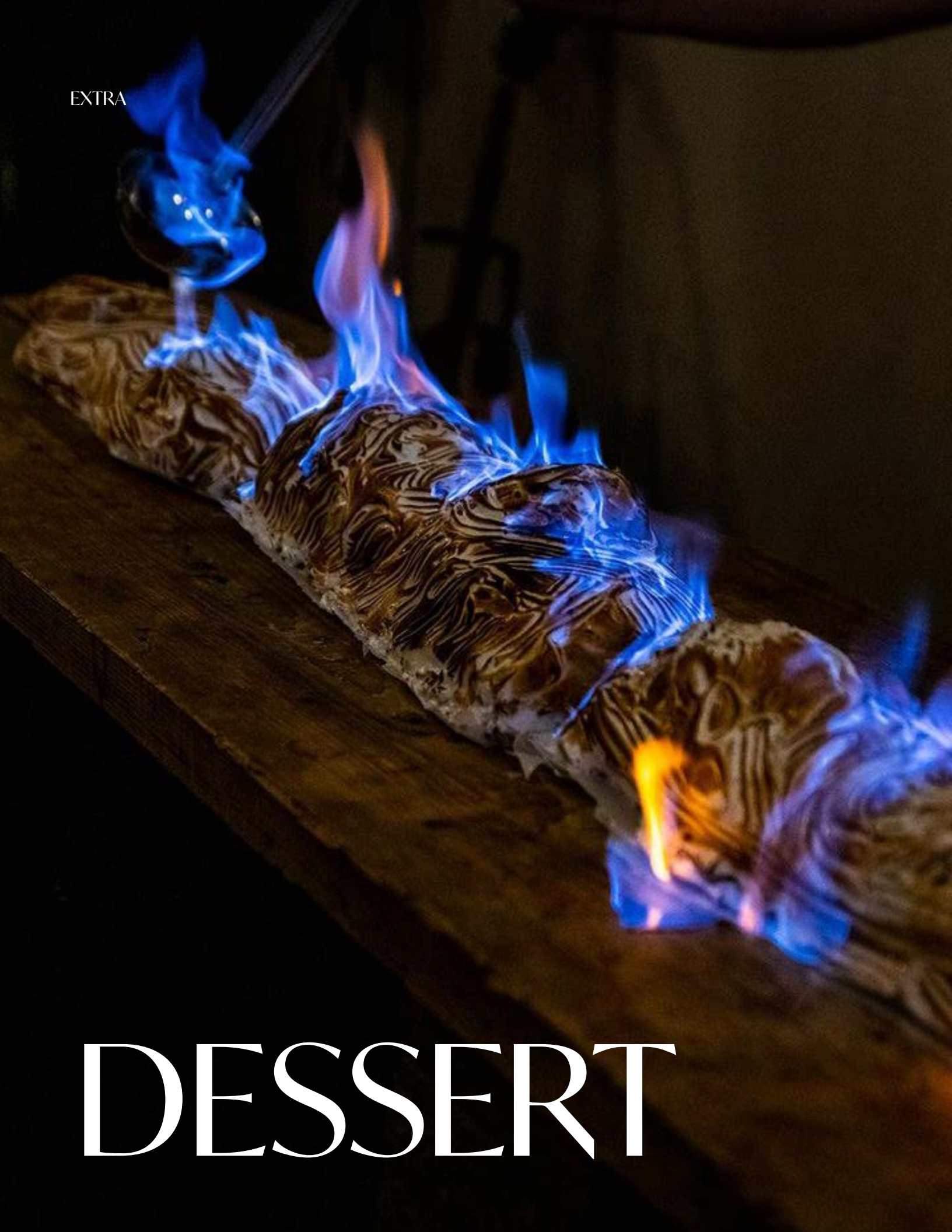
28.50\$

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

- 1 Oeufs brouillés
Saucisses
Jambon
Bacon
Pomme de terres
Fèves au lard
Plateau de fruits
Plateau de fromages
Pains
Bagels et philadelphia
Pain sucré
Viennoiseries
Yogourt et granola
Café, thé et jus



EXTRA



DESSERT

Celui-ci est doit être commandé pour le nombre exacte de personne pour le repas.

DESSERT | 1 choix parmi les suivants

- 1 La Flambée du Manoir, classique revisitée de la Bombe d'Alaska, Genoise imbibée d'alcool, roulée avec deux variétés de crème glacée, meringue, le tout flambé avec votre alcool préférée devant vos invités
- 2 Douceur chocolatée concassé de petits fruits rouges, coulis et pirouline
- 3 Assortiment de cupcakes maison, beignets de luxe farcit au chocolat, caramel, confiture et truffles aromatisées
- 4 Fontaine de chocolat avec brochette de fruits et petits délices sucrés

EXTRA

BAR À MINUIT

CASSE-CROUTE

15\$

Celui-ci est un extras hors-service servi à minuit. Il n'est pas inclus dans le forfait mariage mais il peut être ajouter pour 15\$ par personne pour un minimum de 60 personnes.

EXTRA | 1 choix parmi les suivants

- 1 Bar à poutine
Frites maison Yukon Gold servies avec sauce maison et fromage en grain
- 2 Le Gourmand
Burgers fait maison avec cornet de frites et condiments.
- 3 L'Italien
Assortiment de pizzas complètes, toute garnies et pepperoni fromage
- 4 Chips et Salsa
Plateau de variétés de chips artisanales, avec salsa au fromage, guacamole, salsa de tomates, salsa piquante authentique et haricots frits.