

*Menu Évènement*  
*Forfait Perle*  
*45.95\$*

*Cocktail de Bienvenue*  
*Welcoming Cocktail*  
♦ ♦ ♦

*Le repas 4 services*  
*4 course dîner*  
♦ ♦ ♦

*La Suite des Mariés*  
*The Suite for the Newly-Weds*  
♦ ♦ ♦

*Le Salon de Réception*  
*The Reception Hall*  
♦ ♦ ♦



## Forfait Perle

### Les Entrées / Appetizers

*Émietté de fromage de chèvre frais sur laitue du marché, huile à la ciboulette*

*Fresh goat cheese on a bed of lettuce and chives oil*

*Tatin à l'oignon et Camembert fondant, coulis mielleux*

*Onion « tatin » pie with melted Camembert cheese and honey coulis*

*Verrine à la salade de cœur de palmier et crevettes aux poivres roses*

*Artichoke's heart salad and shrimps in a verrine with red pepper taste*

*Parmentier de canard fumé en étagé, émulsion de tomate et fenouil*

*Smoked duck « parmentier » with an emulsion of tomato and fennel*

*Ratatouille de légumes de saison et ses quignons maison*

*Seasonal's vegetables ratatouille and its croutons*

*Déclinaison de canard et cerf rouge aux poireaux confits et sésame*

*Red deer and duck with confit of leek and sesame seeds*

*Tartare aux deux saumons à la moutarde et câpres (extra \$5.95)*

*Two salmon's tartare with mustard and capers (extra 5.95\$)*

*Tataki de bœuf à la sésame et soya (extra \$6.95)*

*Beef tataki with sesame oil and soya (extra 6.95\$)*

◆◆◆

*Soupière du moment*

*Soup of the moment*

◆◆◆

*Ajout d'un granité \$3.50 par personne*

*Add a sherbet or granité 3.50\$*



## Les plats principaux / MAIN COURSES

Filet d'aiglefin sur une tapenade à l'olive noire

*Filet of haddock with black olives tapenade*

Tranche de gigot d'agneau caramélisé au four, sauce au romarin et miel de trèfle

*Caramelized roast of lamb with rosemary and honey sauce*

Rôti de canard du lac Brome mariné à l'érable et mignonette de poivre

*Marinated roast of Lake Brome Duck with maple and pepper*

Suprême de volaille à l'ail grillée et fromage Brie

*Supreme of chicken with grilled garlic and Brie cheese*

Filet mignon de porc du Québec en croûte d'épices, sauce à la réduction de vieux Porto

*Filet of pork in a spicy crust and Old Port sauce*

Plateau de grillade Estrimont (supplément de \$3.95) *Estrimont's Barbecue platter (extra 3.95\$)*

(Poitrine de volaille, côtelettes d'agneau, brochettes de crevettes servi sur plateau avec accompagnement de légumes, pommes de terre et sauce)

*(Breast of chicken, lamb cutlets and brochettes of shrimps served with vegetables, potatoes and sauce)*

Filet de bœuf sur le grill, sauce aux pleurotes et vin rouge (supplément de \$5.95)

*Filet of beef on the grill with oyster mushrooms and red wine sauce (extra \$5.95)*

Les grillades Haut de gamme (supplément de \$31.95)

*Platter of Chef's delicacies (extra \$31.95)*

(Carré d'agneau (3), queue de homard (2-3 onces), magret de canard servi sur plateau avec accompagnement de légumes, pommes de terre et sauce)

*(Rack of lamb (3), lobster tails (2-3 oz) and duck magret served with vegetables, potatoes and sauce)*

◆◆◆◆

Ajout d'une assiette de fromages fins 60 gr : 7.95\$ par personne

*Add a fine cheese plate (60 gr) for 7.95\$/person*

◆◆◆◆

## Les Desserts / Desserts

Le Fleur d'orange (orange et chocolat) / *Orange and chocolate cake*

La Boule de neige (crème chantilly) / *Cream « Chantilly »*

Crème brûlée à l'érable en portefeuille / *Maple « crème brûlée »*

Mousseline au chocolat et sa perle de tía maria / *Chocolate mousseline with Tía María pearl*

Salade de fruits frais / *Fresh fruits salad*

Farandole de sucrerie (variétés de 4 desserts) / *Sweet platter (variétés)*  
♦♦♦♦

Thé, café, infusion  
*Tea, coffee or herbal tea*  
♦♦♦♦

## Bon Appétit

---

### Politique du menu banquet :

- ◆ Vous devez faire : 1 choix d'entrée, 1 choix de plat principal, 1 choix de dessert
- ◆ Si vous désirez deux choix de plats principaux, vous devez prédéterminer le nombre pour chacun des plats 14 jours avant la date d'arrivée :
  - 1 choix d'entrée, 2 choix de plat principaux, 1 choix de dessert (valide sur tous les choix sauf le plateau de grillade Estrimont & les grillades haut de gamme)

*Menu Évènement*  
*Forfait Saphir*  
*58.95 \$*

*Cocktail de Bienvenue*  
*Welcoming Cocktail*  
♦ ♦ ♦

*Le Somptueux repas 5 services*  
*Sumptuous 5 course dinner*  
♦ ♦ ♦

*Petites Douceurs Sucrées*  
*Sweet Delights*  
♦ ♦ ♦

*La Suite des Mariés*  
*The Suite for the Newly-Weds*  
♦ ♦ ♦

*Le Salon de Réception*  
*The Reception Hall*  
♦ ♦ ♦

*Minimum 40 personnes / Minimum of 40 people*  
*Prix sujets à changement sans préavis / Prices are subject to change without notice*  
*Taxes et frais de service en sus / Taxes and gratuities not included*

## Menu Mariage (5 services)

### Les Entrées / Appetizers

Émiètté de fromage de chèvre frais sur laitue du marché, huile à la ciboulette  
*Fresh goat cheese on a bed of lettuce and chives oil*

Tatin à l'oignon et camembert fondant, coulis mielleux  
*Onion « tatin » pie with melted Camembert cheese and honey coulis*

Verrine à la salade de cœurs de palmier et crevettes aux poivres roses  
*Artichoke's heart salad and shrimps in a verrine with pink pepper taste*

Parmentier de canard fumé en étagé, émulsion de tomate et fenouil  
*Smoked duck « parmentier » with an emulsion of tomato and fennel*

Ratatouille de légumes de saison et ses quignons maison  
*Seasonal's vegetables ratatouille and its croutons*

Déclinaison de canard et cerf rouge au poireau confit et sésame  
*Red deer and duck with confit of leek and sesame seeds*

Tartare aux deux saumons à la moutarde et câpres extra \$ 4.95  
*Two salmon's tartare with mustard and capers (extra 4.95\$)*

Tatakí de bœuf à la sésame et soya extra \$ 5.95  
*Beef tatakí with sesame oil and soya (extra 5.95\$)*  
♦♦♦♦

Soupière du moment  
*Soup of the moment*  
♦♦♦♦

Granité à la pomme verte et calvados / *Green apple and calvados granite*  
ou / or

Marinade de légumes à l'italienne et ses fines herbes /  
*Italian vegetables marinades with fine herbs*

## Les plats principaux / Main courses

Filet d'aiglefin sur une tapenade à l'olive noire

*Fillet of haddock with black olives tapenade*

Tranche de gigot d'agneau caramélisé au four, sauce au romarin et miel de trèfle

*Caramelized roast of lamb with rosemary and honey sauce*

Rôti de canard du lac Brome mariné à l'érable et mignonette de poivre

*Marinated roast of Lake Brome Duck with maple and pepper*

Suprême de volaille à l'ail grillée et fromage brie

*Supreme of chicken with grilled garlic and Brie cheese*

Filet mignon de porc du Québec en croûte d'épices, sauce à la réduction de porto

*Fillet of pork in a spicy crust and Old Port sauce*

Plateau de grillade Estrimont / Estrimont's Barbecue platter

(Poitrine de volaille, côtelette d'agneau, Brochettes de crevettes)

(Servi sur plateau avec accompagnement s de légumes, pomme de terre et sauce)

*(Breast of chicken, lamb outlets and brochettes of shrimps served with vegetables, potatoes and sauce)*

Filet de bœuf sur le grill, sauce aux pleurotes et vin rouge (supplément de \$ 4.95)

*Fillet of beef on the grill with oyster mushrooms and red wine sauce (extra \$4.95)*

Les grillades haut de gamme supplément de \$25.95 / Platter of Chef's delicacies (extra \$25.95)

(Carré d'agneau (3), queue de homard (2-3 onces), magret de canard)

(Servi sur plateau avec accompagnement s de légumes, pomme de terre et sauce)

*(Rack of lamb (3), lobster tails (2-3 oz) and duck magret served with vegetables, potatoes and sauce)*

Ajout d'une assiette de fromages fins 60 gr : \$7.95 par personne

*Add a fine cheese plate for 7.95\$/person*

♦♦♦♦



## Les Desserts / Desserts

Le Fleur d'orange (orange et chocolat) / *Orange and chocolate cake*

La Boule de neige (crème chantilly) / *Cream « Chantilly »*

Crème brûlée à l'érable en portefeuille / *Maple « crème brûlée »*

Mousseline au chocolat et sa perle de tía maria / *Chocolate mousseline with Tía María pearl*

Salade de fruits frais / *Fresh fruits salad*

Farandole de sucrerie (variétés de 4 desserts) / *Sweet platter (variétés)*  
◇◇◇◇

Thé, café, infusion

*Tea, coffee or herbal tea*  
◇◇◇◇

## Bon Appétit

---

### Politique du menu banquet :

- ◆ Vous devez faire : 1 choix d'entrée, 1 choix de plat principal, 1 choix de dessert
- ◆ Si vous désirez deux choix de plats principaux, vous devez prédéterminer le nombre pour chacun des plats 14 jours avant la date d'arrivée :
  - 1 choix d'entrée, 2 choix de plat principaux, 1 choix de dessert (valide sur tous les choix sauf le plateau de grillade Estrimont & les grillades haut de gamme)

*Menu Évènement  
Forfait Emeraude  
67.95 \$*

*Le Cocktail de Bienvenue  
Welcoming Cocktail  
♦ ♦ ♦*

*Le Service des Hors d'Oeuvres  
Hors d'Oeuvres  
♦ ♦ ♦*

*Le « Toast » des Nouveaux Mariés  
The Newly-Weds « Toast »  
♦ ♦ ♦*

*Le Somptueux repas 5 services  
Sumptuous 5 course dinner  
♦ ♦ ♦*

*Douceurs Chocolatées  
Chocolate Sweetness  
♦ ♦ ♦*

*La Suite des Mariés  
The Suite for the Newly-Weds  
♦ ♦ ♦*

*Le Salon de Réception  
The Reception Hall  
♦ ♦ ♦*

*Minimum 40 personnes / Minimum of 40 people  
Prix sujets à changement sans préavis / Prices are subject to change without notice  
Taxes et frais de service en sus / Taxes and gratuities not included*

*Menu Évènement  
Forfait Diamant  
113.95\$*

*Le Cocktail de Bienvenue  
Welcoming Cocktail  
♦ ♦ ♦*

*Le Service des Hors d'Oeuvres  
Hors d'Oeuvres  
♦ ♦ ♦*

*Le « Toast » des Nouveaux Mariés  
The Newly-Weds « Toast »  
♦ ♦ ♦*

*Le Somptueux repas 5 services  
Sumptuous 5 course dinner  
♦ ♦ ♦*

*3 Services de vins différents choisis selon votre menu  
Three different courses of wine according to your menu  
♦ ♦ ♦*

*Tulipe de chocolat et Porto  
Chocolate tulip with Port  
♦ ♦ ♦*

*La Suite des Mariés  
The Suite for the Newly-Weds  
♦ ♦ ♦*

*Le Salon de Réception avec housses de chaises  
The Reception Hall with chair covering  
♦ ♦ ♦*

*Minimum 40 personnes / Minimum of 40 people  
Prix sujets à changement sans préavis / Prices are subject to change without notice  
Taxes et frais de service en sus / Taxes and gratuities not included*