

Menu Évènement
Forfait Perle
42.95\$

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

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 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
55.95 \$

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 75 personnes / Minimum of 75 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

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 porto

Filet 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)

Filet 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
64.95 \$*

*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 75 personnes / Minimum of 75 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
109.95\$*

*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 75 personnes / Minimum of 75 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*