

# Forfait BRONZE

1/4 LITRE DE VIN / PERS

*Vin maison*

## SERVICE À LA TABLE:

POTAGE

*Au choix du chef*

&

SALADE JARDINIÈRE

*Mélange de laitues, julienne de carotte, chou rouge, tomate, concombre, sauce crémeuse à l'ail & réduction de vinaigre balsamique.*

## REPAS PRINCIPAL:

TOURNEDOS FILET MÉDAILLON

*Filet mignon bardé de bacon accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre & sauce aux champignons flambé au cognac.*

*Ou*

SUPRÊME DE VOLLAILE & CREVETTES SAUTÉES À L'AIL

*Poitrine de poulet accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre & sauce forestière.*

*Ou*

FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ

*Accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre & sauce crémeuse à l'aneth.*

*Ou*

RAVIOLIS AU BOEUF BRAISÉ

*Servi avec une sauce crémeuse aux champignons, moutarde de Dijon & poivre noir concassé.*

&

CAFÉ OU THÉ RÉGULIER

&

GÂTEAU DE MARIAGE

*Coupe & service de votre gâteau*

Option Additionnelle

Minimum de 55 adultes requis

BAR OUVERT

*Bloc de 3 heures*

*Bloc de 4 heures*

*Toute la soirée*