

Menu mariage 2020

Un lieu unique pour un moment unique



Situé sur un site enchanteur et exceptionnel, dans un décor champêtre des années 1810 à 1930, le Village québécois d'antan vous permet de réaliser votre mariage de façon originale.



Nos bouchées apéritives

Bouchées froides

Mousseline de saumon fumé à chaud à l'érable, blinis aux épices et ketchup vert au cidre: **3.18 \$**

Tartare de saumon frais et fumé à l'érable et à la pomme du Québec: **3.06 \$**

Mousse de foie de volaille au vin blanc, lardons et biscotte au pain du Village: **3.06 \$**

Terrine de porc et gelée de rôti, Atoka au vin rouge et poivre du moulin: **3.06 \$**

Confit de canard aux herbes, barquette sésame et compote d'oignons au vin rouge: **3.65 \$**

Concombre à la crème salée, citron et ciboulette: **2.82 \$**

Petit gâteau de jambon fin, fromage à la crème battue au miel: **3.65 \$**

Tartare de bœuf, échalotes et cidre: **3.65 \$**

Minimum de 12 bouchées est requis.

Bouchées chaudes

Bouchée de ragoût aux épices, chèvre doux et betterave marinée: **3.65 \$**

Bouchée de volaille en croûte, canneberge et crème sûre: **3.41 \$**

Baluchon de porc effiloché, maïs et courge musquée: **3.65 \$**

Minimum de 12 bouchées requis.

Buffet chaud Signature

Potage (1 choix)

Parmentier à l'oignon caramélisé et aux lardons

Légumes racines, crème sûre et maïs

Soupe aux pois d'antan

Soupe aux légumes taillés traditionnels

Velouté de saison, pain et beurre **(2.65 \$ par pers)**

Soupe avec service **(2.65 \$ par pers)**

Inclus également

Variété de 5 légumes croquants, sauce yogourt et érable

Assiette de fromages fins du Québec (brie, Oka et cheddar) croûtons et raisin (40 g/pers)

Plateau de charcuteries fines, rillettes maison au canard du Lac Brôme et

canneberges au vin rouge (40 g /pers)

Plateau de saumon fumé du Village et croûtons maison (30 g)

Salades (3 choix)

Salade de verdure au choix du chef (50 g/pers)

Salade de chou au cidre du pays et érable de notre cabane (50 g/pers)

Salade de pommes de terre au jambon fumé (50 g/pers)

ou

Remplacez deux des salades ci-dessus par une salade César au vrai bacon (50 g/pers)

(Sauce maison, bacon fumé, croûtons à l'huile d'olive et parmesan)

Buffet chaud Signature, suite

Plats principaux (2 choix)

Bajoue de porc braisée au thym, frais et au vin du Pays
Ragoût de boulettes aux épices, porc effiloché et ketchup aux fruits
Dindon mariné vin blanc et romarin sauce à la crème et aux œufs
Morue poêlée forestière, asperges et courgettes
Lasagne du terroir (bœuf, porc et volaille cuits au vin rouge à l'étouffé,
champignons sauvages, épinards et fromage du Québec)
Roast beef tranché devant vous, sauce poivre et porto

(Supplément 5.88 \$ par pers)

(Supplément de 5 \$ /personne pour un 3^e choix, disponible pour les groupes de 40 personnes et plus)

Accompagnements

Purée de légumes racines de saison au beurre
Légumes rôtis au miel

Desserts

Pouding pomme et érable
Beignes de notre beignerie
Tarte au sucre grand-mère
Une bouchée dessert au choix du chef
Café, thé et infusion

42.06 \$, par adulte (13 ans et plus), plus services et taxes.

23.30 \$, par enfant (3 à 12 ans), plus services et taxes. Extra de 2.65 \$ pour offrir le potage

Minimum de 25 personnes est requis.

Entre 15 et 24 personnes, ajouter un frais de 3 \$ par individu.

Pour un groupe de 14 personne et moins, ajouter 5 \$ par personne.

Buffet chaud Classique

Potage (1 choix)

Parmentier à l'oignon caramélisé et aux lardons
Légumes racine, crème sûre et maïs
Soupe aux pois d'antan
Soupe aux légumes taillés traditionnels
Velouté de saison, pain et beurre (2.65 \$ par pers)
Soupe avec service (2.65 \$ par pers)

Entrée (3 choix de salades)

Variété de légumes croquants (5) sauce yogourt et érable-*Inclus*
Plateau de charcuteries fines, rilette maison au canard du Lac Brome et canneberges au vin rouge (30 g /pers)-*Inclus*
Salade de verdure au choix du chef (50 g /pers)
Salade de chou au cidre du pays et érable de notre cabane (50 g /pers)
Salade de pommes de terre au jambon fumé (50 g /pers)

ou

Remplacez deux des salades ci-dessus par une salade César au vrai bacon (50 g /pers)
(Sauce maison, bacon fumé, croûtons à l'huile d'olive et parmesan)

Plats (2 choix)

Bajoue de porc braisée au thym, frais et au vin du Pays
Ragoût de boulettes aux épices, porc effiloché et ketchup aux fruits
Dindon mariné vin blanc et romarin sauce à la crème et aux œufs
Morue poêlée forestière, asperges et courgettes
Lasagne du Terroir (boeuf, porc et volaille cuits au vin rouge à l'étouffé,
champignons sauvages, épinards et fromage du Québec)
Roast beef tranché devant vous sauce poivre et porto (supplément 6.06 \$ par pers)
(Supplément de 5\$ /personne pour un 3^e choix, disponible pour les groupes de 40 personnes et plus)

Accompagnement

Purée de légumes racines de saison au beurre
Légumes rôtis au miel

Dessert

Pouding pomme et érable
Tarte au sucre grand-mère
Une bouchée dessert au choix du chef
Café, thé et infusion

32.12 \$, par adulte (13 ans et plus), plus services et taxes.

18.47 \$, par enfant (3 à 12 ans), plus services et taxes. Extra de 2.65 \$ pour offrir le potage

Minimum de 25 personnes est requis.

Entre 15 et 24 personnes, ajouter un frais de 3 \$ par individu. Pour un groupe de 14 personne et moins, ajouter 5 \$ par personne.

Buffet froid Signature

Entrée

Variété de légumes croquants (5) yogourt et érable
Assiette de fromages fins du Québec (brie, Oka et cheddar) croûtons et raisins (40 g/pers)
Plateau de charcuteries fines, rilette maison au canard du Lac Brome et canneberges au vin rouge (30 g /pers)
Plateau de saumon fumé du Village et croûtons maison (30 g)

Salades (3 choix)

Salade de verdure au choix du chef (50 g/pers)
Salade de chou au cidre du pays et érable de notre cabane (50 g/pers)
Salade de pommes de terre au jambon fumé (50 g/pers)
ou
Remplacez deux des salades ci-dessus par une salade César au vrai bacon (50 g/pers)
(Sauce maison, bacon fumé, croûtons à l'huile d'olive et parmesan)

Variétés de sandwichs

(2 choix pour 40 pers et moins & 3 choix pour 41 pers et plus)

Guédille briochée au poulet de la ferme des Voltigeurs, pomme fraîche,
salade de chou du village et échalotes queues vertes
Tortillas de jambon fin, dijonnaise, relish maison, cheddar et verdure de saison
Guédille briochée au canard confit du Lac Brome fumé ici même
(canard confit, caramel de balsamique, pomme et salade de chou au vinaigre de cidre)
Sandwich aux œufs et ciboulette servis sur le pain du Village
Sandwich tomate et tofu à l'érable servis sur le pain du Village (option végétarienne)

Dessert

Pouding chômeur traditionnel
Tarte au sucre grand-mère
Salade de fruits frais
Une bouchée dessert au choix du chef
Café, thé et infusion

Potage (extra)

Velouté de saison, pain et beurre (2.65 \$ par pers)
Avec service aux table (2.65 \$ par pers)

28.47 \$, par adulte (13 ans et plus), plus services et taxes.

16.64 \$, par enfant (3 à 12 ans), plus services et taxes. Extra de 2.65 \$ pour offrir le potage

Minimum de 25 personnes est requis.

Entre 15 et 24 personnes, ajouter un frais de 3 \$ par individu. Pour un groupe de 14 personne et moins, ajouter 5 \$ par personne.

Buffet froid Classique

Variétés de sandwichs (2 choix de sandwich)

Guédille briochée au poulet de la ferme des Voltigeurs, pomme fraîche,
salade de chou du village et échalotes queues vertes
Tortillas de jambon fin, dijonnaise, relish maison, cheddar et verdure de saison
Sandwich aux œufs et ciboulette servis sur le pain du Village
Sandwich tomate et tofu à l'érable servis sur le pain du Village (option végétarienne)

Accompagnements inclus (3 choix de salade)

Variété de légumes croquants (5) yogourt et érable
Assiette de fromage en grains Lemaire (40 g/pers)
Salade de verdure au choix du chef (50 g/pers)
Salade de chou au cidre du pays et érable de notre cabane (50 g/pers)
Salade de pommes de terre au jambon fumé (50 g/pers)
ou
Remplacez deux des salades ci-dessus par une salade César au vrai bacon (50 g/pers)
(Sauce maison, bacon fumé, croûtons à l'huile d'olive et parmesan)

Desserts

Pouding chômeur traditionnel
Tarte au sucre grand-mère
Une bouchée dessert au choix du chef
Café, thé et infusion

Potage (extra)

Velouté de saison, pain et beurre (2.65 \$ par pers)
Avec service aux tables (2.65 \$ par pers)

18.53 \$, par adulte (13 ans et plus) plus services et taxes.

11.65 \$, par enfant (3 à 12 ans), plus services et taxes. Extra de 2.65 \$ pour offrir le potage

Minimum de 25 personnes est requis.

Entre 15 et 24 personnes, ajouter un frais de 3 \$ par individu.

Pour un groupe de 14 personne et moins, ajouter 5 \$ par personne.

Nos repas à l'assiette

Soupe (1 choix)

Velouté de poireau de St-Cyrille, épinard, pomme de terre jaune et lardons fumés
Crème de courgettes rôties à l'échalote queue verte, Oka et mousseline de saumon fumé à l'érable

Entrée froide (1 choix)

Mousseline de saumon fumé ici même à l'érable, pain de ménage du village,
canneberges au vin rouge et verdure
Verdure des champs à l'érable, vinaigre de cidre et bouchée de Boeuf Wagyu en tartare (mélange de mesclun,
fleur, pommes et autres produits de saisons, bœuf en tartare et vinaigrette à l'érable)
Mesclun de kale, juliennes de betterave fraîche, chèvre doux au miel et fines herbes, croûtons aux noix et
framboise au poivre

Met principal (1 choix)

Blanc de volaille grillé, basilic et fromage doux, gratin de légumes confits et patates douces
Pavé de saumon au four, crème sûre et betterave au cidre, purée au beurre et ratatouille
Osso Bucco de porc du Québec braisé au vin des vallons de Wadleigh, purée de racines et légumes en ragoût
Cuisse de canard de barbarie confite, pommes de terre jaunes et légumes aux épices
Souris d'agneau cuite au jus, raifort et cheddar, grelots au gras de canard et ratatouille à l'ancienne

(supplément 6.06 \$ par pers)

Filet de bœuf AAA farci de charcuteries fines, glace de canard et vin, pommes de terre au beurre,
courges et parmesan **(supplément 11.77 \$ par pers)**

(Supplément de 3\$ /personne pour deux choix et de 5\$ /personne pour trois choix)

Dessert (1 choix)

Shortcake à la fraise, chantilly au chocolat blanc et citron
Mousse à l'érable, pomme confites et caramel salé
Décadente tarte au sucre, érable et glace maison
Café, thé et infusion

32.41 \$, par adulte, plus services et taxes pour un souper 3 services (potage, met principal et dessert).

19.41 \$, par enfant plus services et taxes pour un souper 2 services (met principal et dessert).

36.06 \$, par adulte, plus services et taxes pour un souper 3 services (entrée froide, met principal et dessert).

19.41 \$, par enfant, plus services et taxes pour un souper 2 services (met principal et dessert).

42.35 \$, par adulte plus services et taxes pour un souper 4 services (soupe, entrée froide, met principal et dessert).

22.94 \$, par enfant, plus services et taxes pour : potage, met principal et dessert. Extra de 2.65 \$ pour le potage.

Minimum de 25 personnes est requis. Entre 15 et 24 personnes, ajouter un frais de 3 \$ par individu. Pour un groupe de 14 personne et moins, ajouter 5 \$ par personne.

Adulte (13 ans et plus)

Enfant (3 à 12 ans)

Petits extras gastronomiques

Sucré

- Table de beignes du Village (dz.)
 - Nature* 15 \$
 - Érable ou miel* 18 \$
 - Table de trous de beignes nature du Village (dz) 3.26 \$
 - Bar à jujubes et bonbons, festif et plein de couleurs (min. 15 pers) * 5.88\$/pers
 - Plateau de fruits du moment (100 g/pers) 6 \$/pers
 - Table à sorbets et gourmandises (min. 50 pers)* 10.59 \$/pers
 - Parfums: Fruits de la passion, orange sanguine, ananas et framboise (300 ml/pers)*
 - Incluant condiments libre-service: chocolat noir et blanc croustillant, brisures de biscuits, jujubes, meringue à l'italienne, biscotti au chocolat noir*
 - Table sucrée (min. de 15 pers)* 10.59 \$/pers
 - Choux à la crème nappés de chocolat noir, bouchées de brownies caramel salé et noix de Grenoble, mousseline de framboise et chocolat, mignardise de chocolat cheesecake, baklava à l'érable, tartelette lime et meringue, biscotti au chocolat noir.*
 - Bar à chocolat chaud (min. de 40 pers)* 5.29 \$ / pers
 - 3 saveurs : chocolat noir, blanc, au lait, noir aux amande, noir coco et caramel fleur de sel
 - Inclus : Crème fouettée, petites guimauves, poudre de cacao, copeaux de chocolat et tasse givrée de sucre d'érable
- Extra (min. 25 pers)*
1. Crème fouetté végétarienne 0.58 \$ / pers
 2. Coulis de caramel 0.58 \$ / pers
 3. Coulis de sucre à la crème 0.58 \$ / pers
 4. Sirop d'érable 0.58 \$ / pers
 5. Biscottis 0.58 \$ / pers
 6. Copeaux de noix de coco 0.58 \$ / pers
 7. Noix mélangées concassées 0.58 \$ / pers
 8. Amarula 82.35 \$ / 40 onces
 9. Bailey's (Original, caramel salé, fraise ou amande végétalien) 82.35 \$ / 40 onces
 10. Sortilège crème d'érable 82.35 \$ / 40 onces
 11. Rumchata crème à la cannelle 82.35 \$ / 40 onces

Salé

- Bol d'olives (min. 15 pers)* 3 \$
- Grignotines (min. 15 pers)*
 - Panier d'arachides salées* 10.82 \$
 - Panier de croustilles (chip maison)* 9.58 \$
 - Panier de bretzels* 10.82 \$
 - Panier de maïs soufflé* 9.58 \$
 - Panier de nachos et salsa* 14.41 \$

Petits extras gastronomiques

- Bar à poutine (min.de 50)*
 1. Petit format en accompagnement d'un buffet 9.05 \$
 2. Format régulier en plat principal 17.35 \$

(Bar à volonté : sauce du Village, avec condiments, piments bananes, salade de chou à l'ancienne, saucisse de porc et bœuf, porc effiloché et salsa)

*Pour un bar en poutine après 21H00, ajouter un frais de 75\$ pour la présence d'un cuisiner durant 3H00
- Bar à nachos (50 pers)* 9.75\$

(Bar à volonté : Variété de chips de maïs et de tortillas grillés, Salsa douce et forte crème sure, Piments bananes épicés, Mozzarella râpé, Bœuf à tacos, Trempette de fromage et échalotes, Olives noires et Piments doux marinés)

Autres

Minimum de 15 personnes*

- Assiette de crudités et trempette au yogourt et fines herbes 3.58 \$
- Assiette de fromages fins du Québec - Régulière (cheddar et mozzarella, avec croûtons et raisins)
 - 50 g de fromage 6.00 \$
 - 100 g de fromage 7.82 \$
- Assiette de fromages fins du Québec - Classique (cheddar, mozzarella, brie et Oka, avec pain frais tranchés et raisins)
 - 70 g. de fromage 7.82 \$
 - 100 g. de fromage 10.23 \$
- Assiette de fromages fins du Québec - Signature (bleu, pâte molle, pâte ferme et chèvre, avec pain frais tranché, compote d'oignons caramélisés, canneberges au vin rouge et gingembre, raisins et dattes) avec pain frais tranché et raisins
 - 70 g. de fromage 10.82 \$
 - 100 g. de fromage 13.17 \$
- Trio de charcuteries fines (Prosciutto, saucisson de Gêne et Jambon d'autrefois, avec dijonnaise au miel)
 - 50 g. 5.41 \$
 - 100 g. 7.17 \$
- Plateau de terrines au choix du chef et ses croûtons
 - 50 g. 5.41 \$
 - 100 g. 7.17 \$

* 1 à 10 personnes de moins, des frais supplémentaires de 3 \$ par convive s'ajoutent
11 personnes et moins, des frais supplémentaires de 5\$ par convive s'ajoutent

Menus pour enfant

Le menu enfant est valide pour ceux de 3 à 12 ans. Ceux de 2 ans et moins mangent gratuitement.

Minimum de 12 enfants est requis.*

- Lasagne bolognaise 13.53 \$
- Ragoût de boulettes et porc effiloché 13.53 \$
- Poutine maison 13.53 \$

* Verre de jus et dessert du chef inclus

* 1 à 10 personnes de moins, des frais supplémentaires de 3 \$ par convive s'ajoutent
11 personnes et moins, des frais supplémentaires de 5\$ par convive s'ajoutent

Gâteau

- Faites faire votre gâteau par nos pâtisseries À déterminer
- Frais de coupe avec gâteau du Village 1.50 \$
- Frais de coupe avec votre gâteau 3 \$

Extras

Location de salle

- Chapelle, sans option de repas ou durant la période hivernale 500 \$
- Chapelle, en haute saison et avec option de repas 175 \$
- Location du Belvédère, sans option de repas 500 \$
- Location du Belvédère, en haute saison et avec option repas 225 \$
- Location de salle, sans nourriture 500 \$
- Ouverture du site durant la période hivernale (lorsque le Village est fermé) 300 \$

Autres services disponibles

- Location voiture ancienne 150 \$/h
- Location de la carriole (*non disponible lorsque le Village est ouvert*) 250 \$/h
- Location du système de son 150 \$/jour
- Location de l'écran et projecteur 50 \$/jour
- Location du micro 30 \$/jour

Merci de noter que nous chargeons un frais de 7,5% sur la valeur totale de la nourriture et boisson afin de nous aider à conserver nos bâtiments.



Un lieu unique pour un moment unique !