

MENU MARIAGE



Fairmont
LE MANOIR RICHELIEU

M E N U



LES CANAPÉS

12\$ par personne pour 3 canapés
16\$ par personne pour 4 canapés

Rillettes de porc des Viandes Bio de Charlevoix, romarin et
canneberges, chutney de canneberges

Profiterole à la mousse de pâté de foie des Charcuteries de
Charlevoix et à la mistelle de pommes des Vergers
Pedneault

Gaspacho de tomates et légumes grillés, mouillette de pain
banique, huile de cameline de betterave à la rose, mousse
au Déo Gratias et pistaches

Mini-éclair, mousse de crevettes au raifort, caviar de
poisson noir

Terrine de champignons Charlevoix, pistaches, oignons
marinés

Mini-burger de bœuf, bacon, mayonnaise assaisonnée

Tartiflette, lardons et fromage Migneron

Tartare de bœuf grillé et fumé, pesto de tomates, parmesan

Arancini aux fromages d'ici, champignons sauvages

Cromesquis de porc effiloché BBQ



M E N U

à la carte



*Composez votre menu
selon vos envies:*

Menu 3 services ; prix indiqué sur le plat

Menu 4 services : +14\$ / personne

Menu 5 services : +28\$ / personne



M E N U



ENTRÉES FROIDES

Gravlax de truite à la betterave et gin Menaud, caviar de moutarde, betterave, radis, Mascarpone au piment Gorria

Salade Caprese du Manoir : tomates ancestrales, fraises marinées, boutons de marguerites, mozzarella di buffala, croustillant aux herbes

Carpaccio de bœuf, vitello tonnato, capron, copeau d'Hercule, féta émietté, tomates séchées, jeune pousse

Nougat de foie gras, pistaches et fruits séchés, confiture d'oignon et figue, chip de pain **+8**

Tartare de betterave et saumon fumé, crémeux de féta, caviar de moutarde, vinaigrette à l'érable

ENTRÉES CHAUDES

Saumon confit au thym, asperges, caviar Mujjol, jaune d'œuf crémeux, raïta aux herbes

Flanc de porc braisé à la bière blanche de la Microbrasserie, ketchup de pommes maison, pommes caramélisées, moutarde à l'érable

Tarte fine au canard effiloché, tombée de poireaux, salade de légumes racines



M E N U



POTAGES

Bisque de homard vanillée, terrine de homard, pommes
vertes et chips de riz

Velouté de poireau et fenouil

Potage de céleri-rave, céleri banche, pomme des Vergers
Pedneault, speck et cidre de glace

Velouté de courge rôtie, graine de citrouilles sablées,
crème fraîche

Velouté de tomate, vierge de tomate au basilic, huile de
cameline, sarrasin grillé



M E N U



PLATS

Saumon grillé, purée de chou rouge, croûte de Deo Gratias et épinards, sauce au vin blanc, salade fraîche aux herbes, huile d'aneth - **64**

Carré d'agneau en persillade, filet d'épaule de bœuf aux épices du Manoir, brochette de pétoncles, sauce au sirop de bouleau, purée de pommes de terre à l'ail, légumes du moment - **97**

Filet d'épaule de bœuf, mousseline de carotte rôties au beurre noisette, réduction de vin rouge, garniture bourguignonne - **63**

Magret de canard, mille-feuille de pommes de terre au thym frais, cromesquis de canard, choux de Bruxelles rôtis aux lardons de canard de la Ferme Basque, sauce aux cerises noires et au Kirsch Beemer - **66**

Poulet manchon rôti, farce fine aux champignons sauvages et fromage Migneron, sauce au babeurre, purée de pommes de terre à l'ail et légumes du moment - **62**

Mignon de bœuf, tombée de champignons, huile de truffe, purée de pommes de terre au 1608, glace au vin rouge et copeaux de foie gras - **92**



M E N U



LES DESSERTS À L'ASSIETTE

Paris – Charlevoix, crème et praliné aux pacanes

Opéra au café de la brûlerie de Charlevoix

Bavaroise à la fleur de mélilot et cœur à la camerise



Taxes et frais de service de 18 % en sus. Tous les prix sont sujets à 13 % de frais de service, 5 % de frais d'administration, 5 % de taxe fédérale (TPS) et 9,975 % de taxe de vente provinciale (TVQ).
Veuillez prendre note que les surcharges et taxes mentionnées ci-dessus peuvent être modifiées sans préavis.

M E N U



GÂTEAU DE MARIAGE

En remplacement du dessert inclus au menu, il est possible d'opter pour un gâteau de mariage, à partir de 8\$ par personne.

Génoises

Génoise aux épices
Génoise à la vanille
Génoise au chocolat
Génoise chocolat et noisettes
Génoise citron et graines de pavot

Crèmes

Mascarpone fouetté
Crème au beurre à la vanille
Ganache au chocolat
Fromage à la crème fouetté
Crème à l'érable

Garnitures

Petits fruits des champs
Compotée de bleuets
Compotée de fraises au basilic
Fines tranches de poires
Croquant praliné



M E N U



BUFFETS DE FIN DE SOIRÉE

Un minimum de 25 personnes est requis pour toutes les stations. Les stations sont mises en place pour une durée de deux (2) heures.

Table à Grignotine

10\$/personne

Maïs soufflé aromatisé

(Beurre, caramel salé maison, BBQ, etc.)

Bretzels et chips aux légumes.

Bar à poutine

18\$/ personne

3 CHOIX DE SAUCES

(Brune, BBQ, et végétarienne)

3 CHOIX DE GARNITURE

(porc effiloché, légumes sautés,
saucisses de la Charcuterie Charlevoisienne)

FROMAGE EN GRAIN

de la Fromagerie st-fidèle

Bar à Bonbons

10\$/ personne

Bonbons en gelée, Guimauve Maison,
Réglisses, Chocolats, etc.

Pour le bar à poutine et la station de mini burgers, le service du buffet doit être prévu avant 23h. Si le buffet est servi après 23h, des frais de 250\$ plus taxes s'appliquent



Taxes et frais de service de 18 % en sus. Tous les prix sont sujets à 13 % de frais de service, 5 % de frais d'administration, 5 % de taxe fédérale (TPS) et 9,975 % de taxe de vente provinciale (TVQ).

Veuillez prendre note que les surcharges et taxes mentionnées ci-dessus peuvent être modifiées sans préavis.

M E N U



BUFFETS DE FIN DE SOIRÉE

Un minimum de 25 personnes est requis pour toutes les stations. Les stations sont mises en place pour une durée de deux (2) heures.

Table à mignardises

18\$/personne

Assortiment de 5 bouchées
douceurs différentes
au choix du chef pâtissier
(macarons, chouquettes, tartelettes, etc)

Station Mini-Burger

22\$/ personne

PORC EFFILOCHÉ
fromage cheddar, salade de chou

VEAU GREMOLATA
mayonnaise à l'ail confit

FROMAGE EN GRAIN
fromage Belle Brune,
mayonnaise assaisonnée

Pour le bar à poutine et la station de mini burgers, le service du buffet doit être prévu avant 23h. Si le buffet est servi après 23h, des frais de 250\$ plus taxes s'appliquent

