



Célébrez

votre réussite!

- **Arrivée sur tapis rouge**
- **Salles uniques avec fenestration**
- **Espace cocktail grandiose dans le foyer ou sur une de nos terrasses extérieures**
- **Service en salle « Tuxedo »**
- **Coordination « clé en main » de votre événement**
- **Tarif préférentiel sur l'hébergement**



AJOUTEZ DES BULLES!

P'TITS EXTRAS!

- Mixologue
- Décor personnalisé
- DJ et animation

Salade d'épinards garnie d'échalotes rôties, copeaux de Manchego et tomates cerises, vinaigrette à la framboise sauvage

Rillettes de saumon frais et fumé, caviar de lompe, micro pousses, mayonnaise au Yuzu

Balluchon croustillant de champignons sauvages, fromage Le Baluchon fondant, sauce Marsala



Velouté de carottes à l'orange
Crème de navet à l'érable du Québec



Suprême de volaille en croûte de cèpes,
gâteau de pommes de terre au thym frais, sauce au mesquite

Médallions de porc en croûte d'épices maison,
orzo aux légumes grillés, sauce à la bière de micro-brasserie

Cuisson de canard confit en cuisson lente,
mijoté de haricots cornille et poireaux, sauce Sortilège



Gâteau croustillant au chocolat et caramel salé
servi avec coulis de petits fruits de saison

Café, thé, infusion