



MENU MARIAGE

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC



CANAPÉS

Froids

Blinis de saumon fumé,
crème sure et caviar de mullet

Brochette de billes de mozzarella et melon,
huile d'olive et menthe fraîche

Panna cotta au panais fumé,
relish de champignons

Cornet de saucisson,
fromage de chèvre et pointe d'asperge

Bagel au prosciutto,
ricotta et pesto de basilic

Salade de homard du Bas-Saint-Laurent,
mayonnaise citronnée
+1\$ par personne

Chauds

Crevette croustillante,
mayonnaise asiatique au gingembre et citron vert

« Grilled cheese » aux pommes caramélisées et fromage 1608

Tartelette au fromage de chèvre et champignons

Sandwich de flanc de porc confit,
confit d'oignon

Arancini au canard confit,
mayonnaise à l'huile de truffe
+1\$ par personne

« Crab cake » épicé,
aïoli au poivron rouge grillé
+1\$ par personne

LE PORTRAIT DE FAMILLE

4 SERVICES

Sélection de 3 canapés
voir page 2

Entrée

Crevettes de Sept-Îles,
émulsion de mangues, coriandre, lime,
purée d'avocat et chips de tortillas au paprika fumé

Potage

Crème de courge musquée,
crème fraîche au miel du Château et piment d'Espelette

Plat principal

Pavé de bœuf braisé,
légumes d'un pot-au-feu, jus de cuisson

OU

Morue en deux façons,
rôtie et brandade,
émulsion d'herbes salées du Bas-Saint-Laurent

Dessert

Entremets chocolat,
caramel à la fleur de sel
et pacanes caramélisées

Café, café décaféiné,
sélection internationale de thés et tisanes

90\$ PAR PERSONNE
TAXES ET SERVICE EN SUS

LE CHOIX DES GARÇONS D'HONNEUR

5 SERVICES

Sélection de 3 canapés
voir page 2

Amuse-bouche au choix du chef

Entrée

Maki de pétoncles au miso et crevette au sésame,
julienne de betterave au mirin, émulsion de mangue
au piment coréen gochukaru

Potage

Velouté de haricot blanc,
huile de paprika fumé et chorizo

Plat principal

Filet mignon de bœuf grillé,
sauce bordelaise, pétales d'échalote confite
et dés de foie gras

OU

Pavé de saumon de l'Atlantique,
Petite palourde et vinaigrette d'agrumes aux herbes fraîches

OU

Risotto crémeux

champignons sauvages et asperges, beurre blanc
et Vieux cheddar de l'île-aux-Grues

Dessert

Sublime au cassis de L'île d'Orléans,
biscuit à l'érable et crémeux à la pistache

Macaron

Café, café décaféiné, sélection internationale de thés et tisanes

110\$ PAR PERSONNE

TAXES ET SERVICE EN SUS

OUI, JE LE VEUX!

6 SERVICES

Sélection de 3 canapés
voir page 2

Amuse-bouche au choix du chef

Entrées

Terrine de foie gras,
chutney aux pommes et épices, pain brioché

Pétoncle poêlé,
mousseline de chou-fleur et caméline, sauce bisque safranée

Potage

Velouté de céleri-rave,
huile de persil et croûtons dorés

Plat principal

Filet de veau et fromage 1608 fondant,
purée de panais et légumes rôtis

OU

Flétan en pot-au-feu,
moules en coquille, fumet de crustacé et petits légumes

OU

Petite raviole au fromage ricotta et truffe,
morilles au beurre blanc

Dessert

Dôme scintillant aux fruits rouges
mousse au chocolat blanc Zéphyr, biscuit amande et zestes de lime

Macaron

Café, café décaféiné, sélection internationale de thés et tisanes

130\$ PAR PERSONNE

TAXES ET SERVICE EN SUS

GÂTEAUX DE MARIAGE

Inspirations classiques

Le gâteau peut être servi au moment du dessert, ou bien en soirée.
Le prix du menu sera ajusté en conséquence.

Gâteau Red Velvet
et son glaçage au fromage à la crème

Gâteau au chocolat allemand
caramel et noix de coco

Gâteau au citron et graines de pavot,
crème mascarpone fouettée et petits fruits

Gâteau au parfum d'espresso
et mascarpone fouetté

Traditionnel croquant aux noisettes
et chocolat du Château

Génoise vanille et crème légère au sucre d'érable

Génoise et glaçage vanille,
petits fruits des champs



LES PRIX SONT ÉTABLIS SELON
LE TEMPS NÉCESSAIRE À LA
PRÉPARATION ET AUX DÉCORATIONS.

À PARTIR DE 15\$ PAR PORTION

TAXES ET SERVICE EN SUS

STATIONS DE FIN DE SOIRÉE

Salées

Station Poutine 15 \$ par personne

frites de pommes de terre rouges et julienne de pommes de terre douces,
sauce demi-glace et sauce au poivre vert,
fromage cheddar et Migneron de Charlevoix

Fiesta mexicaine 18 \$ par personne

tacos et tortillas,
chili à la viande épicée,
guacamole, crème sure et salsa douce,
laitue croquante, salsa de tomate fraîche et coriandre,
oignon rouge, fromage

Sandwichs chauds 48 \$ la douzaine

mini Burger de bœuf sur pain brioché,
mini sandwich de porc effiloché, sauce BBQ au Jack Daniel's,
«grilled cheese» au fromage 1608 et confit d'oignons

Sucrées

Mur géant de beignes glacés 90 \$ pour 2 douzaines

Petit beigne farci 24 \$ la douzaine

chocolat, petits fruits et caramel

Trous de beigne à l'érable 18 \$ la douzaine

Plateau de mignardises 5 \$ par personne

tartelettes, pâte de fruits, chocolats garnis, financier et cake pop

Bar à popcorn Sucré et Salé 6 \$ par personne

chocolat, érable, confettis de fruits, BBQ, fromage cheddar et huile de truffe

Table à desserts 30 \$ par personne (minimum 25 personnes)

créations de notre pâtissier

EN SOUVENIR POUR VOS INVITÉS

Le miel du Château

Pot de 30 g 6\$ l'unité

Pot de 160 g 12\$ l'unité

Pot de 500 g 20\$ l'unité

Cuillère à miel en bois 3\$ l'unité

Produits Le Labo

personnalisés au nom des invités

10\$ pour 4 bouteilles de 90 ml

Emballage de 3 macarons

parfums saisonniers

15\$ l'unité

Sirop de tonic maison du SAM

pour préparer les meilleurs cocktails

bouteille de 60 ml 14\$ l'unité

bouteille de 500 ml 35\$ l'unité