

# *Au Vieux Moulin 2010*

## *Forfait Mariage Seigneurial*

### Les services suivants sont inclus:

- ❖ La location et l'exclusivité du domaine entier du Vieux Moulin pour dix heures consécutives.
- ❖ Un magnifique terrain au bord de l'eau pour votre cérémonie\*, vos photographies et votre cocktail. En cas de pluie, nous pouvons vous accueillir à l'intérieur dans des espaces indépendantes pour votre cérémonie et \ou cocktail.
- ❖ Des canapés servis pendant votre cocktail. Un menu de mariage spécial de quatre services. Vous pouvez offrir le choix entre deux plats principaux.
- ❖ Un bar ouvert complet pour une durée d'une heure et demi pendant votre cocktail ; nos vins maison en mangeant ; un service de bar ouvert pour quatre heures après votre repas.
- ❖ Un toast au mousseux pour les nouveaux mariés. Votre choix parmi notre sélection de vins servis avec votre repas.
- ❖ Un service de planification de mariage (trois rencontres) pour vous assister dans l'organisation de votre grand jour. Vos planificateurs seront présents durant votre réception pour coordonner votre événement.
- ❖ La musique d'ambiance diffusée à l'intérieur du moulin et à l'extérieur, sur nos magnifiques terrasses.
- ❖ Le service de votre gâteau de mariage en soirée, accompagné de café et thé.
- ❖ L'installation des salles, les couverts, nappes et serviettes de table blanches.

\*Des frais de 250\$ s'appliquent pour votre cérémonie célébrée sur notre site.

# Exemple de Menu & d'Horaire

## *Cocktail- 16h30 à 18h00*

### **Bar complet offert et punch au champagne et non-alcoolisé**

**Canapés chaud et froids :** Baluchons au brie et tomates séchées, champignons farcis au fromage d'Oka, mini quiches au crabe et citron vert, pissaladières aux tomates, basilique et bocconcini, tartelettes aux crevettes de Matane épicées. Tulipes au saumon fumé parfumé à l'aneth, mini brochettes aux brie et poires, concombre végétariens et tomates confites sur fromage de chèvre et pain aux grains entiers.

## *Grand Diner- 18h00 à 21h00*

**Toast au mousseux à l'honneur des nouveaux mariés. 1\2 litre par adulte de votre choix de vins rouges et blancs, eau minérale, jus et boissons gazeuses.**

### *Votre Choix d'Un Potage*

Crème de champignons sauvages

Velouté de tomates au basilique frais

Crème d'oignons et de poireaux caramélisés

Velouté de légumes grillés parfumé aux herbes de Provence et vinaigre balsamique

### *Votre Choix d'Une Salade*

Salade du marché et son feuilleté de fromage Champs Fleury

Endives et pommes en fleur

Verdures et salsa de mangues et fromage bocconcini

Verdures avec croutons en formes de cœur

Salade du jardin et sa vinaigrette aux pétales de roses

## *Un Choix de Deux Plats Principaux*

Suprême de volaille farci aux tomates séchées, asperges et feta avec réduction à l'érable

Pavé de saumon florentine, sauce béarnaise

Filet de truite farci d'asperges, nappé de sauce à l'aneth

Medaillons de filet de porc Rougemont

Rôtisson de veau avec foie gras en feuilleté et sa sauce au poivre vert

Entrecôte de bœuf et sa fine sauce au Porto et Marsala

**Votre choix de féculant et légumes saisonniers grillés, tomate Provencale**

**Petit pain frais assortis**

## *Votre Choix d'Un Dessert*

Alibi aux chocolat blanc et noir et aux fruits d'été

Profiterole en forme de sygne sur un coulis de chocolat

Fruits de saison en jardinière et sa crème anglaise

Dessert au yogourt glacé garni de fruits et chocolat noir

**Café et thés**

*Bar ouvert offert de 21h00 à 1h00*

*23h00- Votre Gateau de Mariage Servi Avec Café et Thés*

**Prix du forfait par adulte 128.00\$ plus frais de service et taxes**

**Minimum 80 adultes**

**Les frais de location et l'exclusivité du domaine pour votre mariage sont inclus.**

Les prix et conditions donnés sont sujets à des modifications sans préavis.

