



*Hostellerie*  
RIVE GAUCHE



*Pour un mariage digne de vos attentes...*

# Canapés et cocktail

- cosmopolitain ou Singapour sling lors du cocktail  
- verre de mousseux (suppl. 2\$)

~ ~ ~

1/2 bouteille de vin par personne (à sélectionner avec le sommelier)

~ ~ ~

Trois canapés par personne  
Choix de canapés :

## Canapés froids

Rouleau de saumon fumé à la crème et herbes fines  
Crevette de Matane et guacamole  
Fromage au pain d'épices et poire pochée au vin rouge  
Allumette au jambon de parme  
Mousseline de ris de veau aux champignons  
Tartare de tomate et bocconcini à l'huile de truffe

## Canapés chauds

Croustillant de canard, vinaigrette à l'érable  
Escargot à la fleur d'ail de St-Marc  
Moelleux de saumon au pesto  
Croque au jambon et cheddar  
Tartelette de tomate et olive noire

DE LUXE (supplément de 2,50\$ la douzaine)

## Canapés froids

Foie gras de canard sur pain brioche  
Blinis de caviar et saumon fumé  
Gourmandise de homard aux agrumes

## Canapés chauds

Satay de lapin de Stanstead  
Noix de pétoncle panés, sauce tartare  
Crevette tempura à l'huile d'aromates

~ ~ ~



1810 rue Richelieu, Beloeil, Qc, J3G 4S4, 450 467-4477 ou 1 888-608-6565, fax: 450 467-0525

# Menu

## LES ENTRÉES

Gâteau de crevettes roses, éventail d'asperges, sauce Maltais  
Saumon de l'Atlantique mariné à l'aneth, salade de fenouil à la mangue  
Composition de terrines maisons, compotée d'oignon à la pomme de glace  
(Terrine de cerf, rilette de lapin et fondant de canard)  
Croustillant de lapin de Stanstead sur salade de roquette, vinaigre aux noix de pin  
Étagé de légumes grillés au vinaigre balsamique, quenelle de fromage de chèvre (Suppl. 4\$)  
Raviole de St-Jacques et crevettes, sauce à l'hydromel Blé noir (Suppl. 6\$)

## LES POTAGES

Velouté de l'hostellerie Rive-Gauche  
Crème de patate douce et céleri-rave  
Vichyssoise à la poire et ciboulette  
Velouté de champignons sauvages à l'émulsion de foie gras (suppl. 5\$)

## LE GRANITÉ

Granité de l'Hostellerie (suppl. 5\$)  
(à l'estragon et Sambuca)

## LES PLATS PRINCIPAUX

Noisettes de porcelet légèrement fumée et crevettes, frites de polenta sauce tomate séchée  
Suprême de pintade de la ferme d'Antoine du Québec, endives braisées et réduction de porto  
Wellington de caille du Cap-Saint-Ignace, carottes fanes rôties, sauce au miel et gingembre  
Rôti de filet de bœuf cuit médium, pomme de terre dauphinoise, jus de veau à l'échalote et vin rouge (Suppl. 6 \$)  
Canon d'agneau en croûte de pistache, écrasé d'aubergine de jus court à la sauge (Suppl. 8\$)  
Pavé de flétan de l'Atlantique poêlé, fondu de fenouil à l'huile d'aromates (Suppl. 6\$)

## LES FROMAGES

Assiette de fromages fins (suppl. 12\$ par pers,) (suppl. 10\$ par table)

## LES DESSERTS

Terrine de chocolat noir, tombé de mangue à la vanille  
Parfait glacé à la rhubarbe et petits fruits rouges  
Crème brûlée à la pistache  
Profiteroles glace vanille, sauce chocolat  
Tiramisu aux fraises façon Rive Gauche (Suppl. 4\$)

## CAFÉ, THÉ, TISANE

*Hostellerie*  
  
**RIVE GAUCHE**

**1810 rue Richelieu, Beloeil, Qc, J3G 4S4, 450 467-4477 ou 1 888-608-6565, fax: 450 467-0525**

# Forfait clé en main

À partir de 99\$ /pers

(Comprend le cocktail, les canapés, le menu 4 services et ½ btl de vin / pers)

## FLEURS

Bouquet de la mariée

Boutonnière du marié

## COCKTAIL

3 petits vases (décor personnalisé selon le thème)

## TABLE D'HONNEUR

Surnappe table rectangulaire ou nappe sur table ronde (couleur variée)

Anneau de serviette pour les mariés

Assiettes de présentation pour la table d'honneur (jusqu'à 10 pers.)

5 bougeoirs sur la table et accessoires décoratifs

## TABLE DES CONVIVES

Housses de chaise blanches, crèmes ou noires

Rubans entourant la serviette blanche (couleur variés)

Marques table personnalisés

Centre de table lumineux, vase, fleur, branche ou brindille ou feuillage

Bougeoirs 2 par table

## TABLE D'ACCUEIL

Nappe organza blanc froissé

Boitier pour enveloppe (avec décor personnalisé)

Cadre

## DÉCOR DE LA SALLE

8 lumières au sol ou/ et effet de goutte d'eau

Table en soirée sucrée, salée

Jars à bonbon différents formats (bonbon en sus)

Montage de la salle tables cocktail, convives, accueil, cadeaux, terrasse

Conception et décor des tables (2 pers)

Rencontre avec futurs mariés

Démontage et ramassage transport aller/retour

Note : Tous les items sont en location et seront facturés si manquant, à l'exception des fleurs, assignation, papeterie



1810 rue Richelieu, Beloeil, Qc, J3G 4S4, 450 467-4477 ou 1 888-608-6565, fax: 450 467-0525

## Politique d'annulation

Les choix et les prix des menus sont valables pour l'année en cours, l'Hostellerie Rive Gauche se réserve le droit de changer les prix sans préavis

~ Les frais de service de 15% ainsi que les frais de taxes applicables (TPS, TVQ) seront ajoutés au montant total de la facture

Un dépôt sera requis afin de confirmer la réservation

10% du montant total de l'estimé de la facture ou un montant minimal de 500\$ est exigé lors de la confirmation de la réservation

90% de l'estimé est payable 10 jours avant l'événement

- Le solde sera payable le soir de la réception

~ Seule une annulation survenant six (6) mois avant la date confirmée de la réception donnera droit au remboursement du dépôt

~ Pour toute réservation faite dans un délai de six (6) mois, le dépôt sera non remboursable après deux (2) semaines

~ Dans tout autre cas, le dépôt ne sera pas remboursable et sera retenu en dédommagement

~ Certaines salles sont assujetties à une dépense minimale en haute saison

~ Seul le mastic de fixation (gomme bleue) est accepté pour coller toute décoration sur les murs et plafonds de la salles de réception. Si cette interdiction n'était pas respectée, des frais correspondant aux dommages causés seront chargés aux organisateurs responsables de la réception

~ Nombre garanti final et facturé

- Le nombre d'invités devra être garanti 7 jours avant l'événement, qui sera le nombre final de facturation le jour de l'événement

L'Hostellerie Rive Gauche s'engage à préparer un nombre raisonnable du menu choisi, n'excédant pas 5% du nombre total garanti

- Toute demande de plat végétarien et/ou diète spéciale seront facturés en supplément si commandés le jour même de l'événement

Dans le cas où les plats seront commandés à l'avance, la facturation de ceux-ci seront inclus dans le nombre garantie final



**1810 rue Richelieu, Beloeil, Qc, J3G 4S4, 450 467-4477 ou 1 888-608-6565, fax: 450 467-0525**