

VOTRE RÉCEPTION DE MARIAGE COMPREND

MENU

4 hors-d'œuvre par personne
Un souper trois services servi à l'assiette ou un buffet
(Toutes les restrictions alimentaires sont prises en compte)
Service de café et de thé avec le dessert
Service de fin de soirée

LE JOUR DE VOTRE MARIAGE

Tables rondes ou tables longues (selon les disponibilités)
Tables d'appoint Chaises de salle à manger
Nappes blanches
Serviettes blanches
Vaisselle, verres et couverts modernes
Accès à notre système audiovisuel (DJ professionnel requis)
Microphone sans fil Installation et démontage de votre décoration
Assistance de notre équipe événementielle le jour
Cérémonie sur place (selon les disponibilités)
Découpe et présentation du gâteau offertes pour le service tardif

Avec :

Communication continue avec le coordonnateur de l'événement tout au long de la planification
Réunion finale avec nos coordonnateurs sur place pour passer en revue tous les aspects de votre grand jour

CHAMBRES

La salle Vista est idéale pour les réceptions plus intimes, mais peut accueillir jusqu'à 100 convives pour un souper assis ou 220 personnes pour un cocktail.

Salle principale idéale pour accueillir jusqu'à 250 convives pour un souper servi à table et 440 personnes pour une réception cocktail.

Les deux salles Si vous organisez votre réception dans la salle principale, la salle Vista peut être réservée pour une cérémonie ou un cocktail moyennant un supplément de 2 500 \$ (sous réserve de disponibilité).



Reception

TARIFICATION DES FORFAITS

Pour les Vendredis et Samedis Hors Saison - 125 \$ par personne

Salle Vista : Nombre minimum de 45 adultes

Restaurant principal : Dépenses minimales en restauration* par couple de 14 000 \$

Pour les Samedis et Dimanches de Long Week-End - 139 \$ par personne

Salle Vista : Nombre minimum de 55 adultes (en haute saison)

Restaurant principal : Nombre minimum de 115 adultes et dépenses minimales en restauration* de 19 500 \$ par couple

Pour les Dimanches (Sauf les Fins de Semaine Prolongées) - 123 \$ par personne

Salle Vista : Nombre minimum de 40 adultes

Restaurant principal : Dépenses minimales en nourriture et boissons* par couple de 12 500 \$

En semaine (jours fériés exclus)

Minimums flexibles

**La basse saison s'étend de janvier à avril

TARIFS DE LOCATION DE SALLE

Le prix de la location de la salle diminue en fonction des dépenses en nourriture et boissons (dépenses F&B*) du couple.

LES VENDREDIS ET LES SAMEDIS HORS SAISON		SAMEDIS ET DIMANCHES DE WEEK-END LONG	
Dépenses en restauration par couple*	Frais de location	Dépenses en restauration par couple*	Frais de location
Moins de 7 000 \$ De 7 000 \$ à 12 500 \$ De 12 500 \$ à 19 500 \$ Plus de 19 500 \$	2 000 \$ 1 500 \$ 1 000 \$ Exonéré	Moins de 11 500 \$ De 11 500 \$ à 23 500 \$ Plus de 23 500 \$	2 000 \$ 1 500 \$ Exonéré

DIMANCHES		JOURS DE SEMAINE (HORS JOURS FÉRIÉS)	
Dépenses en restauration par couple*	Frais de location	Dépenses en restauration par couple*	Frais de location
Moins de 7 500 \$ De 7 500 \$ à 17 500 \$ Plus de 17 500 \$	1 500 \$ 1 000 \$ Exonéré	Moins de 7 500 \$ De 7 500 \$ à 12 500 \$ Plus de 12 500 \$	1 000 \$ 750 \$ Exonéré

* Les montants minimaux de dépenses en nourriture et en boissons utilisés pour calculer les frais de salle seront ajustés à la hausse dans les années à venir en fonction de la proportion des augmentations de prix des forfaits repas.

Une taxe de 13 % et un pourboire de 18 % sont appliqués à tous les articles de la facture.



Reception

Choisissez n'importe quelle combinaison de 4 hors-d'œuvre

VIANDE

Gaufrette de côtes courtes / Mayonnaise au gorgonzola / Oignons marinés / Chips de gaufrette

Rouleaux de laitue au porc braisé / Sauce chili au sésame / Légumes marinés / Cacahuètes

Raviolis au bœuf Wagyu / Sauce soya à la truffe / Sauce au gingembre doux

Tartelettes filo aux figues et bacon / Bacon fumé / Confiture de figues et de romarin / Fromage de chèvre fouetté / Coupes filo

Rouleaux de saucisse de porc à l'italienne / Sésame / Sauce à la moutarde au miel

Feuilletés au bœuf mariné / Bœuf effiloché / Boursin crémeux / Poivron rouge rôti / Pâte feuilletée

Mini-burgers aux boulettes de viande / Sauce tomate / Havarti / Oignons caramélisés / Mayonnaise à l'ail rôti (+7 \$/douzaine)

VÉGÉTARIEN

Rouleau de printemps végétarien / Sauce au miel et à l'ail

Spanakopita / Pâtisserie filo farcie aux épinards / Tremlette à l'oignon

Pogo à la mozzarella coréenne / Ketchup épicé

Rouleau de printemps / Concombre / Carottes marinées / Sauce chili douce / Galette de riz

Brochettes de halloumi frit / Miel / Dukkha aux pistaches

Frites allumettes en gobelet / Vaporisateur romarin-truffe / Parmesan / Mayonnaise au malt

Fondants poire-brie cuits au four en pâte filo

Tostada de patate douce tempura / Chutney d'ananas grillé (végétalien)

Concombres en feuilles / Houmous / Tapenade d'olives

Bouchées de tofu / Ketchup épicées

Mini croque-monsieur et soupe aux tomates / Cheddar / Mozzarella / Crostini

Chou-fleur tempura / Yogourt épicé

FRUIT DE MER

Mini poke bol / Feuille de riz croustillante / Saumon cru / Avocat / Salade de mangue épicée / Mayonnaise sésame-gingembre

Crevettes tempura / Sauce rémoulade à la Louisiane

Brochette de crevettes aux épices cajun

Ahi Thon Wonton Chips / Truffe Soja / Avocat / Chili

Rouleaux impériaux au crabe et fromage frais / Sauce au chili douce

Œufs mimosa au saumon fumé / Graines de moutarde marinées / Bacon / Jalapeños marinés doux / Aneth frais

VOLAILE

Brochette de poulet thaï / Sauce aux arachides

Sucettes d'ailes de poulet / Sauce barbecue / Sauce miel et ail (+5 \$/douzaine)

Mini tacos au poulet barbecue / Coquille dure / Coriandre / Pico de gallo / Laitue / Crème au citron vert / Chipotle

Bouchées de poulet croustillantes Nashville Hot / Cornichons / Sauce Comeback

Croquettes de poulet et bacon / Fromage suisse flambé / Aïoli

Rouleau de printemps au poulet / Sauce aux prunes

Poulet frit du Sud et gaufres / Salade de chou / Cornichon / Beurre d'érable cajun

Mini-sandwich cubain au canard / Canard effiloché / Jambon de canard fumé / Moutarde de Dijon à l'ancienne / Mayonnaise à l'ail / Fromage suisse / Cornichon (+8 \$/douzaine)

ACCORDS DÉLICIEUX

Truffes au chocolat noir accompagnées d'un shooter au Grand Marnier (+10 \$/douzaine)

S'more frit / Guimauve / Biscuit Graham émietté / Filet de chocolat

hors d'œuvre



Les soupers à trois services comprennent au choix une entrée, un plat principal avec un accompagnement au choix et un dessert.
(Limite de 3 choix d'entrées, y compris les options végétariennes et végétaliennes)
Des plats supplémentaires sont disponibles moyennant un supplément.

ENTRÉES

Choisissez une soupe ou une salade.

Il est possible d'offrir un choix entre deux entrées moyennant un supplément de 7 \$ par personne (le nombre exact pour chaque entrée doit être communiqué dix jours avant l'événement).

SALADE

Salade César
Feuilles de romaine artisanales, vinaigrette César maison, pain grillé aux figues et aux olives, bacon, câpres croustillantes, parmesan frais

Salade de Roquette et de Melon d'Eau
Fenouil, salsa de melon d'eau, graines de courge grillées, feta fouettée, vinaigrette au pamplemousse et au champagne

Salade Grecque
Chou frisé haché, chou rouge, choux de Bruxelles, carottes, concombre, tomates cerises, olives noires, feta aux herbes, vinaigrette grecque au basilic

Salade de Poires Pochées au Vin Rouge
Romaine et endive, poire, gorgonzola, radis pastèque, noix grillées, canneberges séchées, vinaigrette balsamique blanche

Salade de Jardin (Végétalienne)
Mesclun, légumes du jardin, herbes aromatiques, vinaigrette green goddess

Salade de Tomates Anciennes
Réduction balsamique, labneh, huile d'olive, pistaches salées concassées, pesto de figues séchées, mélange d'épices

Salade de Betteraves Anciennes Rôties
Ricotta de chèvre, noix de pécan à l'érable, pomme, graines de moutarde marinées, vinaigrette à l'érable et à l'aneth

SOUPE

Soupe de Courge Butternut de Baja Courge douce, mélange robuste d'herbes et d'épices, pesto aux pignons de pin

Gaspacho Green Goddess
Poivre concassé, huile d'olive, yogourt pressé, harissa

Bisque de Maïs au Beurre
Maïs grillé sucré, salsa de concombre

Soupe de Brie et Poivrons Rouges Grillés
Pomme verte coupée en julienne, crostini

Soupe Harira aux Tomates Grillées
Lentilles, épeautre, pois chiches, herbes fraîches et mélange d'épices méditerranéennes

Soupe de Patates Fumées et Cheddar
Patates fumées au hickory, crème fraîche à la ciboulette

Soupe de Patates Douces à la Noix de Coco et au Citron Vert (végétalienne)
Purée de patates douces rôties, lait de coco, pois chiches croustillants

Gaspacho à la Pastèque et à la Tequila

GOURMET

Pain Brioché aux Champignons
Champignons rôtis aux herbes, sauce crémeuse au vin blanc, ricotta fraîche



Souper

ENTRÉES

À l'exception des options végétariennes/végétaliennes, tous les plats principaux sont accompagnés d'un féculent au choix et de légumes de saison sélectionnés par le chef, qui se marient le mieux avec la protéine.

Tous les plats de bœuf sont cuits à point.

Si vous offrez un choix de plats principaux, le nombre exact de convives pour chaque plat doit être reçu dix jours avant l'événement.

VOLAILE

Poulet Suprême
Poitrine de poulet (7 oz), badigeonnée
de beurre au romarin et au thym, sauce
crémeuse aux champignons et au
Marsala

Poulet Suprême en Croûte d'Amandes
Poitrine de poulet (7 oz), sauce à la
crème Disaronno

Poulet Farci au Bacon Suprême
Prosciutto et cheddar blanc, sauce
crémeuse au vin blanc

Cuisse de Canard Confite de l'Ontario
Sauce au cari thaï à la citronnelle

Magret de Canard au Miel et au Romarin
Magret de canard à la peau croustillante
à l'orange (offert en supplément pour 6
\$ par personne)

FRUIT DE MER

Saumon Grillé avec Peau
Sauce citron-persil

Saumon Farci à la Feta et aux Tomates
Rôties
Mousse crémeuse à l'aneth

Cabillaud Noir Glacé au Soya et au
Gingembre
Salade de concombre et sésame

Poêlé Doré
Salsa fraîche à l'ananas et à la roquette
(offert en supplément pour 5 \$ par
personne)

VIANDE

Entrecôte AAA Angus Reserve
Demi-glace

Côte de Porc Tomahawk
Beurre au miel et au safran, chutney de
pommes

Côte de Bœuf AAA Angus Réserve
Sauce chimichurri (disponible en option
pour 20 \$ de plus par personne)

Filet Mignon de Bœuf Angus AAA Reserve
Sauce à la crème de raifort, beurre à la
moelle fumée et oignons caramélisés
(offert en option pour 15 \$ de plus par
personne).

Côtes de Bœuf Braisées AAA Tendres
Sauce aigre-douce, sésame grillé,
oignons croustillants

Carré d'Agneau en Croûte de Parmesan
Moutarde de Dijon, sauce bordelaise

AMIDON

Veuillez choisir une option par
protéine :

Purée de pommes de terre fouettée
Patates nouvelles aux herbes et à l'ail
Patates grenailles au parmesan et à l'ail
Purée de pommes de terre à la graisse
de canard et à la ciboulette
Mille-feuille croustillant de pommes de
terre
Purée de courge et d'érable
Riz gluant légèrement assaisonné
Couscous israélien, taboulé



Souper

PLATS VÉGÉTARIENS ET VÉGAN

Tofu Général Tao (Végane)

Tofu tempura, sauce tao douce et épicée, riz gluant, noix de cajou caramélisées concassées, sésame, oignon vert, chou grillé et salade de mangue.

Roulade de Courgettes Grillées

Roulade de courgettes Fior Di Latte, coulis de tomates, purée de chou-fleur riche, parmesan croustillant

DESSERTS

Choisissez un dessert (deux options sont disponibles moyennant un supplément de 6 \$ par personne). Tous les desserts sont servis avec du café ou du thé.

Tarte au Chocolat Blanc
Liqueur de vanille Galliano, crème anglaise, menthe et fruits rouges

Gâteau Fondant Forêt-Noire sans Farine
Compote de cerises acides, crème fouettée

Gâteau au Limoncello
Crème fouettée citron citronnée, zeste de citron en spirale

Tarte au Citron Meringuée
Croûte de biscuits Graham, meringue flambée

Tiramisu Italien Classique
Mascarpone, espresso intense, biscuits à la cuillère Savoïardi, vin Marsala, chocolat noir

Cheesecake New-York (sans gluten, sans noix)
Compote de baies

Crème Brûlée à la Mousse de Vanille de Madagascar

Praline Paris-Brest Choux Pastry
Praline mousseline, Nutella ganache, crème chantilly

COURS SUPPLÉMENTAIRES

Antipasto

Prosciutto, salami et capicola, olives mélangées, légumes marinés et marinés
16\$ par personne

Risotto

Champignons sauvages et parmesan râpé
17\$ par personne

Arancini

Arancini au fromage, sauce tomate maison, aïoli aux oignons rôtis
14\$ par personne

Spaghetti au Plat de Pâtes

Sauce tomate maison, padano frais, basilic
14\$ par personne

Dessert Rafraîchissant

Une pause entre les plats (par exemple, un sorbet citron-menthe ou pamplemousse rose)
13\$ par personne



Le nombre de repas végétariens et/ou végétaliens, ainsi que les restrictions alimentaires et les allergies, doivent être communiqués au plus tard dix jours avant l'événement afin que le chef puisse s'organiser en conséquence. Si plusieurs entrées, plats ou desserts sont choisis, le chef doit connaître la quantité exacte de chaque option au plus tard sept jours avant l'événement. Les prix et la disponibilité des produits peuvent varier en fonction des fluctuations saisonnières du marché. Tous les prix sont hors taxes et un pourboire de 18 % est en sus.

BUFFETS

LAGO DELUXE

(disponible moyennant un supplément de 10 \$ par personne)

Assortiment de petits pains chauds au ciabatta / beurre crémeux

Jeunes pousses vertes garnies de légumes de saison / Vinaigrettes sélectionnées
par le chef

Salade César à composer soi-même / Laitue romaine croquante / Lardons /
Parmesan râpé / Vinaigrette au babeurre et à l'ail rôti

Salade de brocoli / Canneberges séchées / Quinoa / Amandes / Graines de tournesol
/ Vinaigrette au cheddar fumé

Fromages locaux et internationaux / Craquelins / Confitures de fruits

Assiette de charcuterie et saucisses séchées / Olives variées / Légumes marinés /
Autres antipasti traditionnels

Bar à cocktails de crevettes pochées froides / Sauce cocktail classique / Sauce
mille-îles au jalapeño

Haricots verts français braisés au beurre d'ail

Fromage Brie du Québec / Purée de pommes de terre Yukon Gold

Tortellinis aux trois fromages / Sauce rose / Herbes fraîches

Poitrine de poulet canadienne marinée aux herbes / Sauce miel-moutarde de Dijon

Filets de saumon de l'Atlantique / Pesto de tomates séchées

Côte de bœuf de réserve Angus canadien / Jus de cuisson au merlot / Raifort /
Moutarde de Dijon à l'ancienne (Chef en service pour plus de 50 personnes)

Un assortiment de pâtisseries comprenant une variété de gâteaux, de viennoiseries
et de fruits de saison tranchés



Souper

BUFFETS

En MÉDITERRANÉE

Pain focaccia / Tzatziki

Salade de pois chiches / Concombre / Oignon rouge / Tomates cerises / Poivron / Olives Kalamata / Feta / Vinaigrette au vinaigre de vin rouge

Taboulé / Boulgour / Persil / Menthe / Tomate / Oignon vert / Jus de citron / Huile d'olive

Plateau de mezzés / Pitas grillées / Assortiment de pains plats / Prosciutto / Mortadelle / Houmous / Baba ghanoush / Labneh / Houmous / Feta fouettée / Légumes marinés / Olives marinées

Haricots verts / Tomates cerises / Amandes

Raviolis aux épinards et à la ricotta / Beurre noisette / Parmesan / Pignons de pin grillés / Basilic

Pommes de terre croustillantes à l'ail et à l'origan

Couscous au citron / Herbes / Légumes rôtis

Poulet au citron et à l'origan / Sauce crémeuse aux artichauts

Crevettes grillées / Huile épicée

Gigot d'agneau rôti entier à l'ail et au romarin / Sauce à la menthe / Demi-glace au vin rouge (Découpe assurée par le chef pour plus de 50 personnes)

Baklava

Gâteau au fromage au chocolat et à la pistache

Yogourt au miel / Fruits rouges assortis



Souper

BUFFETS

PRESTON

Panier de focaccia au romarin /
Vinaigre balsamique vieilli / Huile
d'olive extra vierge

Salade César à composer soi-même /
Laitue romaine croquante / Lardons
/ Parmesan râpé / Vinaigrette au
babeurre et à l'ail rôti

Salade de tomates anciennes /
Bocconcini / Légumes hachés /
Vinaigrette au basilic et à l'origan

Assiette de charcuterie et saucisses
séchées / Olives variées / Légumes
marinés / Autres antipasti
traditionnels

Patates douces miniatures jaunes
aux herbes et à l'ail

Raviolis au fromage / Sauce rosée /
Herbes fraîches

Ratatouille / Aubergines / Tomates /
Courgettes / Sauce tomate riche

Piccata de poulet / Sauce crémeuse
au beurre citronné / Câpres
marinées

Saucisse italienne grillée / Tomates
séchées / Poivrons / Oignons
cipollini

Filets de saumon de l'Atlantique /
Pesto au basilic doux

Tiramisu classique saupoudré de
cacao

Gâteau au fromage / Coulis de baies
à l'amaretto Fruits de saison
tranchés

L'HOSPITALITE DU SUD

Assortiment de pains artisanaux /
Beurre crémeux

Salade César à composer soi-même /
Laitue romaine croquante / Lardons
/ Parmesan râpé / Vinaigrette au
babeurre et à l'ail rôti

Salade de pommes de terre et d'œufs
marinés de l'Île-du-Prince-Édouard /
Pomme / Céleri / Oignon grillé /
Vinaigrette à la moutarde / Aneth
frais / Oignons verts

Salade de mangue et concombre du
Sud

Salade de chou crémeuse

Maïs sucré mexicain / Aïoli au
chipotle / Chips de maïs cajun / Feta
/ Crème au citron vert

Macaroni au fromage / Sauce au
cheddar fumé / Mozzarella filante /
Ciboulette fraîche

Côtes de porc braisées à la bière /
Sauce barbecue fumée au mesquite

Poulet frit au babeurre mariné au
citron et au sirop d'érable (recette
secrète)

Un assortiment de pâtisseries
comprenant une variété de gâteaux,
de cobblers et de fruits de saison
tranchés



Souper

STATIONS DE NUIT

Choisissez une station.

CONSTRUIRE UNE POUTINE

Frites croustillantes Yukon Gold, frites de patates douces, sauce brune (sans gluten), fromage en grains St-Albert, bacon, piments forts, mayonnaise chipotle, sauces piquantes

MUR DE BRETZELS

Bretzels maison sucrés et salés, assortiment de moutardes, fromage queso, variété de sauces sucrées

MACARONI AU FROMAGE

Sauce au cheddar fumé, panko zeste de citron, poitrine de porc panée, parmesan, oignons croustillants (disponible en supplément pour 3 \$ par personne).

PÂTISSERIES AU CASTOR À LA MODE DE LAGO

Pâte étirée à la main, frite et saupoudrée de sucre à la cannelle

STATION DE PIZZA

Pizzas roulées à la main !
Une variété de :

Fromage classique, pepperoni végétarien, sauce marinara hawaïenne, trempette à l'ail

STATION DE NACHOS

Chips de tortilla croustillantes, poulet cajun ou porc effiloché (au choix), queso chaud, haricots frits, pico de gallo, salsa épicée, guacamole, mayonnaise chipotle, crème de lime



Tand dans la nuit

SÉLECTION DE VINS

MAISON ROUGE (39\$/bouteille)

Inniskillin Niagara Estate Pinot Noir

Inniskillin Niagara Estate Cabernet Merlot

Cabernet Sauvignon de Santa Carolina

Merlot de la Famille Peller

Jackson Triggs Niagara Estate Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon

ROUGE PREMIUM (46\$/bouteille)

Chianti DOCG Ruffino

Trio de Cabernet Sauvignon

ULTRA PREMIUM ROUGE (55\$/bouteille)

Pinot Noir d'Oyster Bay

MAISON BLANC (39\$/bouteille)

Inniskillin Niagara Estate Pinot Grigio

Inniskillin Niagara Estate Sauvignon Blanc

Santa Carolina Sauvignon Blanc

Chardonnay Réserve Familiale Peller

Inniskillin Niagara Estate Riesling

BLANC PREMIUM (46\$/bouteille)

Ruffino Lumina Pinot Grigio

Trius Sauvignon Blanc

BLANC ULTRA PREMIUM (55\$/bouteille)

Pinot Grigio d'Oyster Bay

PÉTILLANT

Une sélection de vins mousseux comprenant :

MAISON ÉTINCELLE (46\$/bouteille)

Lola Sparkling Rose

Astoria Prosecco

Bottega Vino Dei Poeti Prosecco DOC

PÉTILLANTS PREMIUM (52\$/bouteille)

Ruffino Prosecco DOC



Sélection de vins