







BÉNÉFICIEZ D'UNE RÉCEPTION CLÉ EN MAIN!

Choisissez la formule qui vous plaît parmi l'un de nos 4 forfaits offerts et référez-vous aux pages suivantes pour choisir les plats de chacun des services du repas de votre mariage.

Consultez également la vaste gamme des autres services offerts ainsi que nos références pour une soirée réussie!

N'hésitez pas à nous faire part de vos demandes spéciales!



TABLE DES MATIÈRES

FORFAITS

Grand bonheur Tendresse Passion Magique	3 3 4 4
COCKTAILS	5
AMUSE-GUEULES	6
ENTRÉES Entrées individuelles Entrées à partager	7 7 7
POTAGES	8
PLATS PRINCIPAUX Repas Banquet Repas Libre-service	9 9 10
DESSERTS Table à desserts	11 11
BUFFET FIN DE SOIRÉE	12
SALLE Salle et Terrasse Garderie Location de matériel	13 13 13 13
RÉFÉRENCES	14



Forfaits

GRAND BONHEUR

Repas 5 services**

Cocktail servi à l'arrivée des convives
Amuse-gueules (3)
Entrée
Potage
Plat principal
Dessert (café, thé, tisane)
Demi-bouteille de vin par personne
Buffet de fin de soirée

À partir de 52,50 / personne*

TENDRESSE

Repas 4 services**

Cocktail servi à l'arrivée des convives
Amuse-gueules (3)
Entrée
Plat principal
Dessert (café, thé, tisane)
Demi-bouteille de vin par personne

À partir de 45,00 / personne*



^{*} Taxes et service non-inclus

^{**} Choisir le plat principal parmi la liste de repas banquet



Forfaits

PASSION

Repas 3 services**

Cocktail servi à l'arrivée des convives Entrée Plat principal Dessert (café, thé, tisane)

À partir de 26,50 / personne*

MAGIQUE

Repas style buffet***

Cocktail servi à l'arrivée des convives Potage (1) Salade (1) Plat principal libre-service (2) Table à desserts (café, thé, tisane)

À partir de 28,50 / personne*



^{*} Taxes et service non-inclus

^{**} Choisir le plat principal parmi la liste de repas banquet

^{***} Choisir le plat principal parmi la liste de repas libre-service



Afin de couronner votre cérémonie, offrez un cocktail à vos invités sur la magnifique terrasse ou dans la salle de réception. Des bulles, du granité, des fruits.... choisissez le cocktail qui vous plaît!

- Cocktail de la montagne 4,50 (jus d'aloès, jus de canneberge blanche et mousseux à la sève d'érable du Domaine Acer)
- Cocktail du lac 4,75 (jus de canneberge blanche et mousseux à la sève d'érable du Domaine Acer)
- Cocktail au jus de fruits 4,75 (rhum et jus de fruits)
- 4,75 Sangria (vin rosé l'églantine, jus d'orange, sprite et petits fruits)

\&	Coupe de mousseux (hungaria)	4,50
\&	Mimosa (mousseux et jus d'orange)	4,25
*	Kir Royal (mousseux et liqueur de cassis)	4,75
	Granité de vin rosé (vin rosé l'églantine et sirop simple)	4,75
	Punch sans alcool (jus d'orange, sprite et grenadine)	3,25



^{*} Prix sujet à changement sans préavis ** Frais de service de 12 % et taxes non-inclus



Amuse-Gueules

REHAUSSEZ VOTRE COCKTAIL! (Prix à la douzaine)

Nos amuse-gueules sont de belles petites bouchées, joliment présentées et savamment concoctées. Un minimum de trois douzaines de chaque variété est nécessaire.

	Prosciutto et menthe sur melon	24,00
	Endive farcie aux dattes et Héritage à la bière	24,00
	Arancini aux champignons sauvages et à la fleur d'ail	24,00
*	Samosa au fromage Le Démon et oignons caramélisés au miel de St-Paul-de-la-Croix	24,00
	Accra de poisson, coulis de poivron et ailloli	24,00
	Brochette de salade grecque	24,00
	Baluchon de légumes et fromage de chèvre, coulis de betteraves	24,00
	Verrine de salade de brocoli, raisins dorés et lardons	24,00
	Verrine de salade de chou-fleur rôti et pacanes à l'érable	24,00

	Bouchée de barre Mars frite et confiture maison (sucrée)	24,00
\$	Boule d'énergie aux dattes et pistaches (sucrée)	24,00
	Verrine de brownies, mousse chocolat et pop corn caramel (sucrée)	24,00
	Verrine de yogourt, fruits et granola (sucrée)	24,00
	Gravlax de saumon à la betterave sur chips de betterave	27,00
	Bouchée de brie Mont-Saint-Mathieu tempura	27,00
	Verrine de mousseline de poisson et concombre mariné	27,00
	Effiloché de canard confit, mayo maison	30,00
	Boeuf fumé et cornichon sur croûton de seigle	32,00
	Roulé de gravlax de saumon à la betterave et fromage de chèvre	32,00
	Tartare de saumon et avocat au sésame	32,00
	Verrine de crevettes, salsa de mangue et lardons	36,00





Entrées

ENTRÉES INDIVIDUELLES

	Baluchons de légumes et fromage de chèvre, coulis de betteraves	3,50
	Assiette de charcuteries, pâtés et terrines	5,25
\limits	Roulés (2) de gravlax de saumon à la betterave et fromage de chèvre sur verdure et chips de betterave	5,25
	Assiette de fromages locaux	6,75
⋄	Tartare aux deux saumons et avocat	9 50

ENTRÉES À PARTAGER (2 par table)

	Terrine de gibier, compotée maison et salade du moment	3,50
*	Terrine de gibier, fromage local, compotée maison et salade du moment	4,00
•	Gravlax de saumon à la betterave, fromage brie Mont-Saint-Mathieu, tartinade de camerises, salade composée et croûtons	5,25
	Sushis	5,75
	Tartare de canard à la framboise, chips maison et salade du moment	7,00







Potages

(Crème aux légumes de saison	3,2
	Crème de carotte, lait de coco et gingembre	3,7
	Potage aux tomates et herbes fraîches	3,75
	Crème de panais et poire	3,75
	Crème de pommes de terre douces et courges musquées	3,75
	Soupe aux pois traditionnelle	3,7
	Crème de chou-fleur et romarin	4,00
	Crème de navet à l'érable	4,00
	Crème de champignons et brie Notre-Dame-Des-Neiges	4,00
	Soupe à l'oignon, aux pommes et à la bière	4,2
	Chaudrée de fruits de mer	5,00





Plats principaux REPAS BANQUET*

Pour offrir 2 choix à vos invités ajoutez 1,00 par plat. Pour offrir 3 choix à vos invités ajoutez 2,00 par plat.

Saumon de l'Atlantique laqué à l'érable et au soja

	Salade étagée sur riz parfumé, sauce gingembre et ail, pain naan et edamames sautés	11,25
\limits	Tofu façon Général Tao, sauce parfumée au gingembre, vermicelles de riz et légumes sautés	11,75
\limits	Filet de porc nappé de sauce aux camerises et au Charles-Aimé Robert (Porto à l'érable du Domaine Acer)	13,00
	Poitrine de poulet grillée, sauce au citron et à l'estragon	13,00
	Osso buco de porc à la bière brune régionale	14,00
	Roulade de porc aux légumes grillés et aux trois moutardes	14,00
\&	Roulade de poulet farcie au fromage des Basques et aux épinards, sauce au vin blanc Grand Héron	14,00

	Filet de saumon de l'Atlantique, sauce aux olives, au citron et aux herbes	16,50
	Escalope de veau panée à l'anglaise, sauce à la moutarde de Meaux	16,75
	Cuisse de canard confite maison	17,50
♦	Enfilade de boeuf mariné, sauce au vin rouge St-Mathieu	17,75
	Jarret d'agneau braisé à la Trois-Pistoles (min. 20 pers.)	18,75
•	Joue de veau braisée, sauce aromatisée au porto à l'érable (min. 20 pers.)	24,75

MENU ENFANTS (breuvage inclus)

2-5 ans	6.00	6-12 ans	9,00
2 J ans	0,00	0 12 4113	5,00

- Doigts de poulet maison, patates grecques et légumes de saison
- Duo pennes à la bolognaise et salade verte



16,50

^{*} Tous les plats principaux sont accompagnés d'un féculent et d'un ou plusieurs légumes.



Plats principaux

REPAS LIBRE-SERVICE (2 choix parmi la catégorie sélectionnée)

DÉLICE

- · Curry de légumes et pois chiches
- · Filet de porc, sauce crémeuse au romarin
- · Lasagne aux légumes grillés
- Mijoté de porc aux pommes et aux canneberges, parfumé aux herbes fraîches
- Penne au poulet et lardon, pesto de basilic, olives noires et crème
- Pâté de volaille aux champignons

GOURMANDS

- · Boeuf à la bourguignonne, au vin de St-Mathieu
- Lasagne crémeuse aux fruits de mer (+ 1 \$)
- · Lasagne aux légumes grillés
- Mini-brochettes de poulet mariné à la moutarde, au miel et au vinaigre balsamique
- Ragoût de la mer au saumon et au poisson blanc du moment dans une sauce crémeuse aux champignons et aux poireaux
- Roulade de porc farcie aux dattes et au fromage Trois-Pistoles
- Roulade de poulet farcie au fromage des Basques et aux épinards
- Saucisses Toulouse grillées sur lit de choux et de pommes à la bière du Bas-St-Laurent

14,00

FINS PALAIS

- Agneau braisé à l'hydromel de St-Paul-de-la-Croix et aux baies d'argousier
- Brochette de crevettes et pétoncles (+1 \$)
- Cannelloni maison au canard parfumé au miel et à l'orange
- Parmentier d'agneau et d'orge aux patates douces
- Saumon de l'Atlantique mariné à l'érable et au soja
- Poitrine de poulet farcie aux légumes, au brie Notre-Dame-des-Neiges et au brie Mont-Saint-Mathieu dans une pâte feuilletée
- Côtes levées de boeuf laquées à l'érable et au rhum québécois

16,50

12,75





Desserts

LE CHOIX PRÉFÉRÉ DES MARIÉS:

Un gâteau personnalisé à la table d'honneur et le choix d'un gâteau servi aux invités

Vous avez votre propre gâteau?

Fra	Frais de coupe, service d'un dessert acheté ailleurs		
\&	Gâteau moelleux avec coulis (chocolat, érable, boston ou carotte)	3,75	
	Salade de fruits maison et biscuits	4,50	
	Gâteau mousse au chocolat noir sur un croustillant au chocolat	5,25	
	Millefeuille et coulis de crème anglaise ou chocolat	6,00	
\&	Gâteau au fromage style New York (coulis de chocolat, caramel ou bleuets)	6,75	
	Baladin fondant (fruits ou chocolat)	7,00	
	Profiteroles chantilly garni de coulis de chocolat	7,00	

TABLE À DESSERTS

	Table à desserts du délice (bouchées de gâteaux variés)	3,50
\&	Table à desserts des gourmands (tartelettes, verrines de yogourt, cup cakes, boules énergétiques)	5,00
*	Table à desserts santé (fruits frais coupés ou salade de fruits, gâteaux maison, boules d'énergie aux dattes et pistaches, verrines de yogourt et granola aux fruits)	5,75
*	Table à desserts des fins palais (macarons, sushis desserts, verrines et mignardises)	6,50





Buffet fin de soirée

VOUS AVEZ UN APPÉTIT DE FIN DE SOIRÉE?*

Faites préparer une collation pour vos convives! Choisissez pour quel nombre de personnes vous désirez chacun des bars proposés et nous créerons votre buffet sur mesure!

BAR À POUTINE

Frites, fromage en grain, fromage mozzarella râpé, sauce régulière et sauce au poivre.

• Extra légumes 1,00

• Extra porc effiloché BBQ 1,50

• Extra saucisses 2,00

• Extra lardons 2,00

6,50

BAR À SUNDAY

2 sortes de crème glacée et condiments :

- Caramel
- · Sauce chocolat
- Cerises
- Pépites de chocolat
- Petits fruits

4,00

AMUSE-GUEULES (3 par personne)

Bouchées chaudes ou froides variées selon la saison.

(ex. samosa, acra, arancini, baluchon)

6,00

* Possibilité d'ajustement de la quantité de dernière minute.





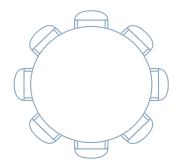


Vous désirez célébrer un événement de façon inoubliable? Le Parc du Mont-Saint-Mathieu est l'endroit tout indiqué pour votre mariage dans la région du Bas-Saint-Laurent. La versatilité de nos salles permet d'accueillir des groupes de toutes tailles pouvant aller jusqu'à 350 convives. La location inclus l'aménagement de la salle ainsi que les nappes blanches standard.

SALLE ET TERRASSE

- Pour un repas, frais de montage de la salle : 2,00 / personne
- Frais de montage de la terrasse : 2,00 / personne
- · Service de bar inclus

L'aménagement des tables prévu pour les mariages est de style banquet.



GARDERIE (Gardienne incluse)

- · Ratio: 1 gardienne pour 6 enfants
- 1 à 6 enfants, 25,00 / heure
- 7 à 12 enfants, 50,00 / heure

LOCATION DE MATÉRIEL

Projecteur et écran fixe (salle Agriscar uniquement)	40,00
Écran amovible	40,00
Projecteur amovible	70,00
Écran plat sur roulettes	40,00
Caisse murale (salle Agriscar uniquement, micro sans fil inclus)	60,00
Caisse murale (étage entier, micro sans fil inclus)	110,00
Second micro, sans fil	40,00
Serviettes de table en tissus	2,00 / personne
Serviettes de table de luxe	0,50 / personne











Références

MUSIQUE ET ANIMATION

Animation de l'Est: 418 863-5011

• DJ Sam: 418 516-9195

• DJ Sylvain: 418 851-1422

• Métronomie: 418 724-8088

FLEURISTE ET DÉCORATION

• Ballons en Folie: 418 851-3564

• Déco Fleur: 418 851-1641

Animation de l'Est: 418 863-5011

Production Sublime: 418 723-2333

· Aux Joly Ballons: 418 867-8383

Organisation Prestige: Facebook

HÉBERGEMENT

Consultez la section hébergement de notre site internet: www.montstmathieu.com

TAXI

Le taxi se rend à Saint-Mathieu-de-Rioux. Prévenir le propriétaire d'avance afin qu'il prévoit en conséquence!

• Richard: 418 851-9999

