



Le St-Martin
HÔTEL & SUITES

Réception de Mariage



**FORFAIT
ST-MARTIN**





Les hôtels St-Martin sont fiers de vous accueillir pour votre journée inoubliable.

Afin de mieux vous servir, voici les privilèges
inclus offerts par le groupe St-Martin :

- Suite d'hôtel pour les mariés (une nuit)
- Tarif de groupe préférentiel (invités)
- Nappes blanches et argent
- Service à la française, vin illimité durant le repas
- Vestiaire (sur demande)
- Tous breuvages non-alcoolisés
- Toast de bienvenue
- Tables numérotées
- Séance dégustation suite au choix de menu
- Aucuns frais de service pour couper le gâteau

Cocktail (1 heure)

Vin & bière

Hors d'œuvres

Mousse foie de volaille au porto sur crostini blanc

Truite fumée et fromage crème sur blini

Betterave et fromage de chèvre sur crostini

Mini brochette d'antipasto à l'italienne

Mini tartelette mousse d'avocat

Mini galette au crabe, sauce aïoli

Croquette de risotto avec sauce tomate

Mini spanakopitas

Primo (1 choix)

Mélange champignons et asperges

servi sur mille feuilles

Poire caramélisée sur un nid de roquette

avec noix de Grenoble et fromage reggiano râpé,
marinée avec huile d'olive et balsamique

Salade escarole et radicchio,

olive, concombre, tomate, crostini avec vinaigrette balsamique

Secondo (1 choix)

Ravioli à la courge musquée

servi avec sauce cardinale

Sauté d'orecchiette

nappé de sauce aux champignons sauvages

Medaglioni à la ricotta

accompagné d'une sauce de tomate cerise
avec un sauté de cavatelli au rapini et pancetta



Piatto Principale (2 choix)

Jarret d'agneau lentement braisé

accompagné de pommes de terre rôties au four,
carottes et asperges

Demi-poulet de Cornouailles

servi avec une sauce salmoriglio, couscous israélien
et peperonata de légumes

Poitrine de poulet rôtie au four,

enrobée d'une sauce pesto genovese fraîche,
pommes de terre sarladaises,
carottes à la tige et haricots secs beurrés

Filet de saumon de l'Atlantique frais

servi avec une salsa méditerranéenne,
une purée de polenta et des légumes de saison

Dolci (1 choix)

Gâteau mousse aux noisettes

sur un coulis de mangue avec fruits frais

Mousse au chocolat

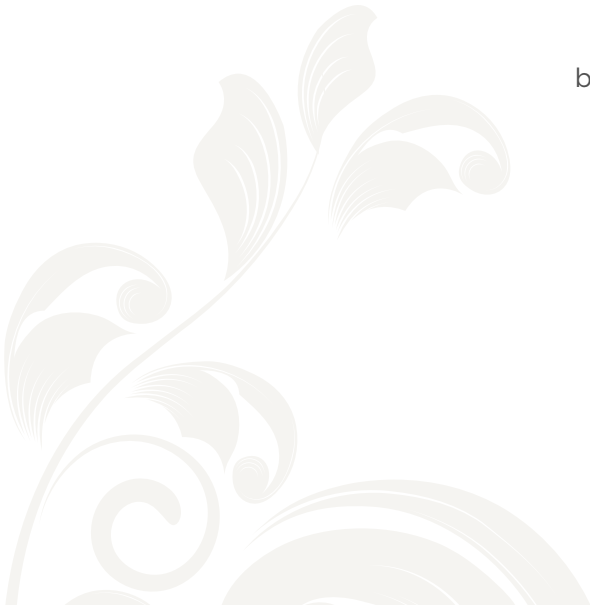
sur un coulis de framboises avec fruits frais

Gâteau Limoncello

sur un coulis de fraises avec fruits frais

Café, thé, eau en bouteille,
boissons non-alcoolisées inclus

****Vin illimité durant le service****



Les Ajouts

Rehaussez votre expérience culinaire

Entrées

Sur planche d'antipasti toscans
Prosciutto, salami, soppressata,
salsiccia, chorizo, fromage, crostini

"La Burrata"
Servie sur des tomates fraîches émincées,
arrosées de vinaigrette balsamique-pesto

Feuilles d'endive au gorgonzola
Noix de Grenoble grillées habillées d'une infusion de sirop d'érable
et de moutarde, croustilles de poire et prosciutto

Plat Principal

Mahi-Mahi poêlé
Servi sur lit de fenouil grillé, poivrons grillés et sauce vierge maison

Bar rayé sauvage rôti au four
Servi avec haricots du Kenya, lentilles du Puy, chorizo poêlé et sauce vierge

Filet de veau de lait rôti au feu
Servi avec pommes de terre sarladaises, haricots du Kenya,
champignons d'huîtres grillées et sauce pesto-moutarde granuleuse

Côte de bœuf braisé
Accompagné d'une purée de panais, d'épinards sautés,
d'asperges et de carottes à la tige

Côtelette de veau grillée
Servi avec une sauce aux champignons sauvages,
pommes de terre rôties au four, épinards sautés et poivrons

Filet mignon grillé
Servi avec sauce au poivre, champignons portobello,
pommes de terre salées, poivrons rôtis et asperges

Information Générale

Cérémonie de Mariage

Nous vous offrons la possibilité de célébrer votre cérémonie dans notre salle de réception ou dans notre Grand Chapiteau situé dans notre jardin. Le coût du forfait pour une cérémonie de mariage débute à 750 \$.

**Le cocktail et la réception doivent suivre immédiatement la cérémonie de mariage.*

Nombre garanti d'invités

Un nombre final des invités doit être remis au service des banquets par écrit au plus tard 14 jours précédant la date de l'événement. Un nombre préliminaire se rapprochant le plus possible du nombre final d'invités doit être garanti à la signature du contrat.

Fournisseur externe

Tout fournisseur externe transigeant directement avec notre client est responsable pour le montage/démontage complet de l'événement. L'hôtel n'est aucunement responsable pour des items manquants et/ou brisés. Tous les items doivent être ramassés à la fin de l'événement.

Prix

Tous les prix mentionnés sont sujets à changement sans préavis afin de refléter les fluctuations du marché. À moins d'avis contraire, les prix n'incluent pas les frais de 15%, ni les taxes provinciales et fédérales, lesquelles sont applicables sur tous les produits et services.

Dépôt/Paiement

Toute réservation ne sera ferme et définitive qu'après versement d'un dépôt initial, par la suite la modalité de paiement sera :

1^{er} dépôt

15 % à la signature du contrat

2^e dépôt

35 % 30 jours avant l'événement

Dernier paiement

50 % 7 jours avant l'événement

Confettis

Le lancement de confettis n'est pas permis sur les lieux de l'hôtel. Dans l'éventualité où des confettis sont lancés, les frais de nettoyage de 300,00 \$ plus taxes seront imputés.

Chandelles et accessoires

Les feux de Bengale et tous autres accessoires similaires sont interdits. Les chandelles doivent être dans un contenant de verre.

Alcool / Bonbonnières

Il est strictement interdit d'apporter des boissons alcoolisées sur les lieux de l'hôtel, et ce, même sous forme de cadeaux pour les invités.

Affichage/Décoration

Tout affichage ou décoration doit être approuvé par l'hôtel préalablement. Le client est responsable pour le montage et démontage de la décoration fournie par celui-ci.

Couvres chaises

Le coût pour la location de couvre chaise varie de 7,00 \$ à 15,00 \$ l'unité. Des frais d'installation et taxes sont en sus.

Vestiaire

Le service de vestiaire peut être disponible, si requis (\$).

Initiales
