



MENU MARIAGE

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC

CANAPÉS

SÉLECTION DE 3 CANAPÉS

FROIDS

Blinis de saumon fumé,
crème sure et caviar de mulet

Brochette de billes de mozzarella et melon,
huile d'olive et menthe fraîche

Panna cotta au panais fumé,
relish de champignons

Cornet de saucisson,
fromage de chèvre et pointe d'asperge

Fougasse grillée au prosciutto,
ricotta et pesto de basilic

Salade de homard du Bas-Saint-Laurent,
mayonnaise citronnée

+1\$ par personne

CHAUDS

Crevette croustillante,
mayonnaise asiatique au gingembre et citron vert

« Grilled cheese » aux pommes caramélisées et fromage 1608

Samosa de légumes, chutney de pomme à l'ail noir

Sandwich de flanc de porc confit,
confit d'oignon

Arancini au canard confit,
mayonnaise à l'huile de truffe

+1\$ par personne

Acras de crabe,
aïoli au poivron rouge grillé

+1\$ par personne



12\$ PAR PERSONNE

TAXES ET SERVICE EN SUS



LE PORTRAIT DE FAMILLE

4 SERVICES

ENTRÉE

Crevettes de Sept-Îles,
émulsion de mangues, coriandre, lime,
purée d'avocat et chips de tortillas au paprika fumé

POTAGE

Crème de courge musquée,
crème fraîche au miel du Château et piment d'Espelette

PLAT PRINCIPAL

Pavé de bœuf braisé,
légumes d'un pot-au-feu, jus de cuisson

OU

Morue rôtie en croûte d'herbes,
beurre blanc gingembre et asperges,
purée de pommes de terre

DESSERT

Entremets chocolat,
caramel à la fleur de sel
et pacanes caramélisées

Café, café décaféiné,
sélection internationale de thés et tisanes



96\$ PAR PERSONNE

TAXES ET SERVICE EN SUS



LE CHOIX DES GARÇONS D'HONNEUR

4 SERVICES

ENTRÉE

Maki de pétoncles au miso et crevette au sésame,
julienne de betterave au mirin, émulsion de mangue
au piment coréen gochukaru

POTAGE

Velouté de haricot blanc,
huile de paprika fumé et chorizo

PLAT PRINCIPAL

Le classique boeuf Wellington du Château,
sauce bordelaise, pétales d'échalotes confites,
gratin dauphinois

OU

Pavé de saumon de l'Atlantique,
Petite palourde et vinaigrette d'agrumes aux herbes fraîches

OU

Risotto crémeux
champignons sauvages et asperges, beurre blanc
et Vieux cheddar de l'île-aux-Grues

DESSERT

Sublime au cassis de L'île d'Orléans,
biscuit à l'érable et crémeux à la pistache

Café, café décaféiné,
sélection internationale de thés et de tisanes



118\$ PAR PERSONNE
TAXES ET SERVICE EN SUS



OUI, JE LE VEUX!

5 SERVICES

ENTRÉES

Terrine de foie gras,
chutney aux pommes et épices, pain brioché

Pétoncle poêlé,
mousseline de chou-fleur et caméline, sauce bisque safranée

POTAGE

Velouté de céleri-rave,
huile de persil et croûtons dorés

PLAT PRINCIPAL

Filet de veau et fromage 1608 fondant,
purée de panais et légumes rôtis

OU

Flétan en pot-au-feu,
moules en coquille, fumet de crustacé et petits légumes

OU

Petite raviole au fromage ricotta et truffe,
morilles au beurre blanc

DESSERT

Dôme scintillant aux fruits rouges
mousse au chocolat blanc Zéphyr, biscuit amande et zestes de lime

Café, café décaféiné,
sélection internationale de thés et de tisanes



132\$ PAR PERSONNE

TAXES ET SERVICE EN SUS



GÂTEAUX DE MARIAGE

REEMPLACER LE DESSERT DU MENU PAR UN GÂTEAU DE MARIAGE
AVEC UN SUPPLÉMENT DE 10\$ TAXES ET SERVICES EN SUS

INSPIRATIONS CLASSIQUES

Le gâteau peut être servi au moment du dessert, ou bien en soirée.
Le prix du menu sera ajusté en conséquence.

Gâteau Red Velvet

et son glaçage au fromage à la crème

Gâteau au chocolat allemand

caramel et noix de coco

Gâteau au citron et graines de pavot,

crème mascarpone fouettée et petits fruits

Gâteau au parfum d'espresso

et mascarpone fouetté

Traditionnel croquant aux noisettes

et chocolat du Château

Génoise vanille et crème légère au sucre d'érable

Génoise et glaçage vanille,

petits fruits des champs

Le tarif pourra varier selon le temps nécessaire à la préparation et au décor



À PARTIR DE 17\$ PAR PORTION
TAXES ET SERVICE EN SUS



STATIONS DE FIN DE SOIRÉE

MINIMUM DE 25 PERSONNES

SALÉES

Station Poutine 18\$ par personne

Julienne de pommes de terre douces,
sauce demi-glace et sauce poutine maison (vegan),
fromage gouda en grain

Fromages et charcuterie de notre cellier 18\$ par personne

Fruits, noix, croûtons, marinades et confitures

Sandwichs chauds 56\$ la douzaine

mini Burger de bœuf sur pain brioché,
mini sandwich de porc effiloché, sauce BBQ au Jack Daniel's,
«grilled cheese» au fromage 1608 et confit d'oignons

SUCRÉES

Mur géant de beignes glacés 90\$ pour 2 douzaines

**Croquembouche minimum 40 personnes 500\$
(10\$ par personne supplémentaire)**

Plateau de mignardises 5\$ par personne

tartelettes, pâte de fruits, chocolats garnis, financier et cake pop

Bar à popcorn Sucré et Salé 6\$ par personne

chocolat, érable, confettis de fruits, BBQ, fromage cheddar et huile de truffe

Table à desserts 30\$ par personne (minimum 25 personnes)

créations de notre pâtissier

EN SOUVENIR POUR VOS INVITÉS

LE MIEL DU CHÂTEAU

Pot de 30g 7\$ l'unité

Pot de 160g 13\$ l'unité

Cuillère à miel en bois 3\$ l'unité

Macarons

saveurs saisonnières

emballage de 3 pour 18\$

Mignardises du Château

boîte avec 6 pour 24\$ l'unité

Érable et Pomme

Bonbon, popcorn, sirop, beurre et Cidre de Glace

pour 42\$ chaque ensemble