



# MENU MARIAGE

*Fairmont*  
LE CHÂTEAU FRONTENAC

# CANAPÉS

## SÉLECTION DE 3 CANAPÉS

### FROIDS

Blinis de saumon fumé,  
crème sure et caviar de mullet

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

Bagel 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

Tartelette au fromage de chèvre et champignons

Sandwich de flanc de porc confit,  
confit d'oignon

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

**+1\$ par personne**

« Crab cake » épicé,  
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 en deux façons,  
rôtie et brandade,  
émulsion d'herbes salées du Bas-Saint-Laurent

## DESSERT

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

Café, café décaféiné,  
sélection internationale de thés et tisanes



92\$ PAR PERSONNE

TAXES ET SERVICE EN SUS



# LE CHOIX DES GARÇONS D'HONNEUR

5 SERVICES

## AMUSE-BOUCHE AU CHOIX DU CHEF

### 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

Filet mignon de bœuf grillé,  
sauce bordelaise, pétales d'échalote confite  
et dés de foie gras

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

### MACARON

Café, café décaféiné, sélection internationale de thés et tisanes



112\$ PAR PERSONNE  
TAXES ET SERVICE EN SUS



# OUI, JE LE VEUX!

6 SERVICES

## AMUSE-BOUCHE AU CHOIX DU CHEF

### 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

### MACARON

Café, café décaféiné, sélection internationale de thés et tisanes



132\$ PAR PERSONNE

TAXES ET SERVICE EN SUS



# GÂTEAUX DE MARIAGE

## 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

LES PRIX SONT ÉTABLIS SELON  
LE TEMPS NÉCESSAIRE À LA  
PRÉPARATION ET AUX DÉCORATIONS.



À PARTIR DE 15\$ PAR PORTION

TAXES ET SERVICE EN SUS



# STATIONS DE FIN DE SOIRÉE

## SALÉES

### Station Poutine 15\$ par personne

frites de pommes de terre rouges et julienne de pommes de terre douces,  
sauce demi-glace et sauce au poivre vert,  
fromage cheddar et Migneron de Charlevoix

### Fiesta mexicaine 18\$ par personne

tacos et tortillas,  
chili à la viande épicée,  
guacamole, crème sure et salsa douce,  
laitue croquante, salsa de tomate fraîche et coriandre,  
oignon rouge, fromage

### Sandwichs chauds 48\$ 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

### Petit beigne farci 24\$ la douzaine

chocolat, petits fruits et caramel

### Trous de beigne à l'érable 18\$ la douzaine

### 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 30 g **6\$ l'unité**

Pot de 160 g **12\$ l'unité**

Pot de 500 g **20\$ l'unité**

Cuillère à miel en bois **3\$ l'unité**

### Produits Le Labo

personnalisés au nom des invités

**10\$ pour 4 bouteilles de 90 ml**

Emballage de 3 macarons

parfums saisonniers

**15\$ l'unité**

Sirop de tonic maison du SAM

pour préparer les meilleurs cocktails

bouteille de 60 ml **14\$ l'unité**

bouteille de 500 ml **35\$ l'unité**