

Forfaits Mariage



Francis Beaulieu
— TRAITEUR —



Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

OFFRE MARIAGE – REPAS ASSIS

Cocktail d'accueil (6 unités/personne)

3 Froides

Pressé d'orge à la cébette, tomate confite et légumes grillés
Macaron de pain d'épices à la mousse volaille à l'armagnac
Caille aux épices, gelée d'érable et vinaigre de cidre

3 Chaudes

Kefta d'agneau, coriandre, sauce yogourt & menthe
Crevettes jerk, sauce kamikaze
Pop cromesquis au vieux cheddar de nos régions

Entrée (choisir 1 option)

Froides

Millefeuille de canard du Lac Brome séché et sa garniture estivale sur brioche fine rôtie

Nuage de chèvre au pesto, crème fondante de poivron rôti sur sablé Monterrey Jack et huile d'herbes et jeunes pousses

Truite fumée à froid servie sur mousse de chou-fleur et huile d'olive parfumée au citron, œuf tobiko

Chaudes

Oreiller de veau braisé aux tomates confites et réduction de légumes à la sauge

Fricassée de crevettes et pétoncles, mirepoix de patates douces rôties petit jus à l'anis

Tarte fine aux poires pochées au vin rouge et Fourme d'Ambert fondante, glace de légumes

Plats Viande et Poisson (choisir 1 option)

Bar rayé caramélisé, risotto d'orge et crabe sur Caponnata de fenouil, sauce aigre douce

Dos de saumon cressonnière, julienne d'asperges vertes et craquant de parmesan

Souris d'agneau laquée au miel et épices sur paillason de racines et datte, jus réduit à l'ail et au romarin

Caille aux fruits d'été, poêlée de légumes à la lavande et cheveux croustillants de Yukon, sauce à l'hydromel

Filet de bœuf saisi au poivre de Sechuan et crevettes papillons à la fleur de sel, polenta verte et petits légumes

Délices sucrés des Mariés

Exemple de buffet gourmand de mini-desserts parisiens :

Opéra, Saint-Honoré, Paris-Brest, babas au rhum, tartes au citron meringuées,
mille-feuilles, mini-éclairs et macarons,
Sélection de chocolats fins
Bar à glaces et sorbets d'exception

Thé et café inclus

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

Table de Minuit (Choisir 1 option)

Tacos Bar

Déclinaison de tacos de viandes, de poissons ou de légumes à garnir selon ses envies

Ou

La Traditionnelle Québécoise

Poutine traditionnelle ou pull pork ou smoked meat,
Salade de choux,
Salade de pommes de terre

Ou

La déclinaison de mini-burgers

Agneau et chèvre, bison, saumon à l'aneth, Yuba de tofu,
salades de légumes grillés, chips de légumes racines

PRIX DES FORFAITS MARIAGE ET EXTRAS

Groupe de 150 à 199 Personnes : 156\$ avant taxes

Groupe de 200 à 249 personnes : 152\$ avant taxes

Groupe de 250 et plus : 148\$ avant taxes

Dégustation (4 pers maximum)

Nous vous offrons la possibilité de venir déguster et choisir votre menu.

Nous facturons le prix du menu par personne et nous le déduisons de la facture finale lors de l'événement.

Les prix des forfaits incluent :

Les bouchées cocktail, une entrée, un plat, le pain et le beurre, le buffet sucré des mariés, la table de minuit, les boissons chaudes (thés et cafés), le service, la vaisselle blanche et la verrerie de table, le matériel de cuisine et de service ainsi que la livraison.

Sont exclus :

Les extras, la verrerie du bar, les boissons alcoolisées et non-alcoolisées (cocktail, repas et soirée, les frais de permis RACJ), le service de bar, le mobilier (tables, chaises, etc.), la location de salle, le nettoyage des espaces, la décoration florale dans son ensemble ainsi que les taxes.

Entrée supplémentaire +15\$

**Sélection de fromages du terroir,
verdure au vinaigre de cidre de l'Estrie + 9\$**

Gâteau de mariage sur mesure +5\$

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

OFFRE MARIAGE – COCKTAIL ET STATIONS ANIMÉES

Exemple de menu 'Les Saveur du Québec'

Canapés froids (5/pers)

Pressé d'orge à la cébette, tomate confite et légumes grillés (VÉGÉ)
 Napoléon coloré au tofu et poivron rouge (VÉGÉ)
 Crevette tigre sur pic, marinade aux agrumes et herbes
 Tataki de veau de Charlevoix, asperge verte et mangue
 Galantine de volaille roulée aux atocas

Canapés chaud (2/pers)

Mini-burger de bison ou d'agneau aux épices de Montréal
 Mini-burger aux deux saumons et crème d'aneth
 Mini-burger de yuba à l'ananas rôti (VÉGÉ)

3 Stations Montréalaises animées par des chefs :

Station Schwartz's

½ sandwich de cette célèbre viande fumée tranchée par les maîtres bouchers Schwartz, accompagné de sa fameuse salade de choux et de ses garnitures

*

Station Poutine

Succulentes pommes de terre d'ici, sauces maison et cheddar en grain

- Traditionnelle
- Au Pull-Pork
- Sauce Napolitaine (VÉGÉ)

Station de gravlax de saumon à la vodka d'ici

Avec bagels et pain de seigle, salades variées

Délices sucrés des Mariés

Exemple de buffet gourmand de mini-desserts d'ici

Étagé de mini-cupcakes colorés en pyramide
 Verrines de pudding chômeur et caramel fleur de sel
 Traditionnels sucrés à la crème maison
 Gâteaux aux bleuets du lac St Jean
 Sélection de chocolats fins
 Bar à glaces et sorbets d'exception

Thé et café inclus

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

Table de Minuit (Choisir 1 option)

Tacos Bar

Déclinaison de tacos de viandes, de poissons ou de légumes à garnir selon ses envies

Ou

Plats du terroir Québécois (1/pers)

Braisé de bœuf Angus à la bière ambrée sur lit de pommes Russet
Brandade de morue et saumon, jeunes pousses

PRIX DES FORFAITS MARIAGE ET EXTRAS

Groupe de 150 à 199 Personnes : 136\$ avant taxes

Groupe de 200 à 249 personnes : 132\$ avant taxes

Groupe de 250 et plus : 128\$ avant taxes

Dégustation (4 pers maximum)

Nous vous offrons la possibilité de venir déguster et choisir votre menu.

Nous facturons le prix du menu par personne et nous le déduisons de la facture finale lors de l'événement.

Les prix des forfaits incluent :

Les bouchées cocktail, une entrée, un plat, le pain et le beurre, le buffet sucré des mariés, la table de minuit, les boissons chaudes (thés et cafés), le service, la vaisselle blanche et la verrerie de table, le matériel de cuisine et de service ainsi que la livraison.

Sont exclus :

Les extras, la verrerie du bar, les boissons alcoolisées et non-alcoolisées (cocktail, repas et soirée, les frais de permis RACJ), le service de bar, le mobilier (tables, chaises, etc.), la location de salle, le nettoyage des espaces, la décoration florale dans son ensemble ainsi que les taxes.

Station supplémentaire +20\$

**Buffet de fromages du terroir,
verdure au vinaigre de cidre de l'Estrie + 15\$**

Gâteau de mariage sur mesure +5\$

IDÉES DE STATIONS

Les Spécialités Montréalaises

Station Schwartz's et salade de chou

Sandwich de cette célèbre viande fumée tranchée par les maîtres bouchers Schwartz's

Station Poutine du Québec

Succulentes pommes de terre d'ici, sauces faites maison et cheddar en grain
Traditionnelle, au Pull-Pork, Sauce Napolitaine (VÉGÉ)

Station de gravlax de saumon et truite à la vodka d'ici

Avec bagels et pain de seigle, salades variées

Station mini-burgers

Burgers de bison et cheddar, Burger de pulled-pork et St Ambroise, Burger d'agneau, Burger de truite et saumon,
Burger de Yuba à l'ananas, salade de pommes de terre, salade de légumes de saison.

Bar à huîtres de nos régions

Sélection d'huîtres de saison, pain de seigle, beurre, différentes sauces d'accompagnements

Plats du terroir québécois (à définir)

Braisé de bœuf Angus à la bière Ambrée sur lit de pommes Russet.
Effiloché de canard des cantons et purée de légumes racines
Méli-mélo de riz sauvage aux deux saumons
Brandade de morue et saumon

Station des fromages de terroir Québécois

Belle promotion des fromages d'ici avec des pâtes fleuries, des croûtes lavées, des fromages persillés,
des pâtes pressées cuites. Chutney de fruits, confitures, pains variés, épices, ...

Table à dessert Québécoise

Traditionnel sucre à la crème maison, verrine de fraises des Milles-Îles, mini cup-cakes à l'érable, gâteau aux
bleuets, pudding chômeur et caramel à la fleur de sel

Francis Beaulieu

— T R A I T E U R —

La Gastronomie Internationale

Bar à sushis

Large éventail de sushis, makis et sashimis, condiments et salades servies en boîtes chinoises

Bar à tartares

Tartare de cerf, de bison, de canard, de truite, de thon à la tahitienne servis sur croûtons nature ou aux herbes, salade de jeunes pousses.

Station de verrines colorées

Déclinaison de salades multicolores et d'entrées présentées sur des stations en étage

Station sur pics

Sucette de pétoncle sur jardin fleuri, trempettes variées, Pic London Broil (boeuf) laqué teriyaki à l'érable, Crevette cari vert et orange cubique coco, Sphère d'agneau, raisin de Corinthe, pignons, cari doux et bouquet du jardin

Jardin de crudités et légumes de saison

Multicolores de végétaux crus ou cuit accompagnées de sauces variées.

Station de charcuteries et spécialités du terroir Basque

Belle sélection de produits gourmands ou l'authenticité côtoie l'excellence du goût.
Des jambons des Aldudes tranchés devant vous, des chorizos, des saucissons "Jésus" servi sur du pain traditionnel au levain, des accompagnements savoureux, des salades de Saint Jean de Luz, etc.

Station italienne

Bruschetta en coque de parmesan et micro-pousses de roquette
Tomates, bocconcini et prosciutto, réduction de balsamique
Bar à pâtes en de multiples façons (viande, poisson, végété)

Station de galettes et crêpes bretonnes

Galettes traditionnelles de Sarrazin garnies ((viande, poisson, végété)
et succulentes crêpes de froment sucrées (pâte à tartiner, confiture, caramel beurre salé, crème fouettée)

Stations sucrées

Table à dessert française (3/pers)

Farandoles de macarons parisiens, choux à la crème, chocolats fins, petits Paris-Brest, babas au rhum antillais, tartes au citron meringuées.

Table à dessert Schéhérazade

Gourmandise d'Aladin à la pistache, méli-mélo d'abricots et dattes confits au miel d'épices, verrines de fruits de l'Orient à la menthe poivrée, mille-feuilles de figue rôtie, Kulfi à la mangue et safran.

Consultez-notre service à la clientèle pour plus d'information



Quelques unes de nos réalisations