

2022

L'AQUARIUM DU QUÉBEC FORFAIT DE NOËL



LE FESTIF

Cocktail de Noël

Grignotines

Bretzel et croustilles

Repas

Salle Alizé : repas à la carte

Salle Nordet : repas service buffet

1 verre de vin

au choix du maître d'hôtel

68\$

AJOUTEZ UNE
CONSOMMATION
POUR
SEULEMENT

8\$

LE FÉÉRIQUE

Cocktail de Noël

3 canapés par convives

Mélange de canapés froids et chauds

Repas

Salles Alizé et Mistral : repas à la carte

Salle Nordet : repas service buffet

2 verres de vin

au choix du maître d'hôtel

77\$

Également inclus

Stationnement | Service de raccompagnement (Tolérance Zéro) | Vestiaire

Frais de salle et minimum exigé

Mistral : 200 \$ - 25 personnes (forfait Le féérique uniquement) | Nordet : 250 \$ - 70 personnes | Alizé : 300 \$ - 125 personnes

Service et taxes en sus.

sepaq.com/aquarium

 **Sépaq**
Aquarium du Québec

FORFAITS DE NOËL 2022

CHOIX DE MENUS INCLUS

Menu à titre indicatif seulement. Sujet à changements sans préavis.

REPAS À LA CARTE

SALLES ALIZÉ ET MISTRAL

1 CHOIX PARMIS LES SUIVANTS :

Accord d'une verrine de mousse de foie de petits gibiers au cidre Pinnacle et gel de canneberges au miel et d'une terrine de wapiti à la figue et porto avec petite brioche et garniture confite

Tartare de betteraves jaunes parfumé à l'aneth, agrumes et sirop d'érable, brisures de feta et pacanes rôties

Crousti-fondant aux fromages du terroir, confiture de tomates fumées, beurre de pomme épicé et roquette acidulée

Saumon Atlantique sous deux façons :

Gravlax mariné à la betterave rouge et vodka et tartare sauce Gribiche sur croûton de seigle marbré

Croustillant de canard confit, julienne de légumes marinés et mayonnaise tartufatta +2\$

La soupière

1 CHOIX PARMIS LES SUIVANTS :

Ossobuco de porc du Québec cuit lentement à basse température, gremolata aux agrumes, jus serré à la St-Ambroise et thé du Labrador

Fondant de joue de bœuf braisée, purée de patates douces à la fleur d'ail et piment de la Jamaïque, demi-glace au whisky « Coureur des bois » et piment fumé

Pavé de saumon issu de pêche éco-responsable confit sous vide, crumble de canneberges, sauce à l'orange et fenouil

Coq au canard à l'orange, poulet fermier farci de terrine de canard à l'orange, sauce crémeuse à la rhubarbe et porto

Grillade de filet de porc DuBreton glacé au Jack Daniel's, Bordelaise au miel et abricots

Cuisse de canard confite, purée de panais rôtis, sauce aux pommes et balsamique +2\$

Bûchette du temps des fêtes

Café, thé, tisane

REPAS SERVICE BUFFET

SALLE NORDET

Salade de jeunes légumes et vinaigrettes variées

Légumes croquants et sauce à tremper

Duo de salades composées

Sélection de pâtés, terrines et charcuteries locales

Marinades et condiments

La marmite du soir et petits pains chauds et beurre

2 CHOIX PARMIS LES SUIVANTS :

Mix-grill de poulet mariné aux agrumes et saucisse portugaise, sauce au Porto

Polpettes de veau de grain alla calabrese, Reggiano, huile de fines herbes et lardons de pancetta

Émincé de filet de porc du Québec aux épices Jerk, sauce aux pêches et au rhum des Antilles

Cannelloni de poulet Alfredo à la fleur d'ail, parmesan, bacon fumé et petits pois

Poitrine de dindon mariné et rôti, sauce aux pommes, canneberges et Brandy

Parmentier d'effiloché de porc et bœuf braisé au cheddar et bacon, maïs grillés, purée de légumes racines et sauce au poivre et whisky

Petits pavés de saumon Atlantique rôtis au vin blanc, crumble de panko aux herbes salées du Bas-du-Fleuve, sauce velouté aux poireaux

Pommes de terre grelots rôties aux herbes fraîches

Riz Pilaf aromatisé aux herbes fraîches

Jardinière de légumes de saison

Assortiments de bouchées sucrées

Salade de fruits frais

Café, thé, tisane

AROMATISEZ
VOTRE CAFÉ
AVEC DU O'CASEY'S
OU DU CHEMINEAUD

SUPPLÉMENT DE
3\$/PERSONNE