

FORFAIT DE NOËL

À L'AQUARIUM DU QUÉBEC 2018



LE FESTIF

Cocktail de Noël

Grignotines

pretzel et croustilles

Repas

Salle Alizé et Mistral: repas à la carte

Salle Nordet: repas service buffet

1 verre de vin

au choix du maître d'hôtel

60\$

AJOUTEZ UNE
CONSOMMATION
POUR
SEULEMENT
6,50\$

LE FÉÉRIQUE

Cocktail de Noël

3 canapés/convives

mélange de canapés froids et chauds

Repas

Salle Alizé et Mistral: repas à la carte

Salle Nordet: repas service buffet

2 verres de vin

au choix du maître d'hôtel

69\$

Inclus également :

Salle de réception | Stationnement | Service de raccompagnement (Tolérance Zéro) | Vestiaire

Service et taxes en sus.

FORFAITS DE NOËL 2018

CHOIX DE MENUS INCLUS



REPAS À LA CARTE

SALLES ALIZÉ ET MISTRAL

1 CHOIX PARMIS LES SUIVANTS :

Tomber dans les pommes

Rillettes de lapin aux pommes, beurre de pommes épicé, dentelles aux pommes et raisins, quelques pousses acidulées

Fondue parmesan au saumon fumé,
roquette au xérès et coulis de betteraves

Terrine de pintade aux épices boréales,
compote d'argousier au miel,
croûton de banik snacké à la torche

La soupière et petits pains chauds et beurre

1 CHOIX PARMIS LES SUIVANTS :

Suprême de poulet fermier farci aux pommes et Calvados,
velouté de poireaux à la vanille

Dos de saumon issu de pêche éco-responsable
en croûte d'oignons frits et fines herbes,
cuisson à l'unilatérale, sauce Maltaise

Filet de porc du Québec farci au chèvre et canneberges,
sauce à l'Amarula

Cuisse de canard confite à l'orange, canneberges et hydromel

Paupiette de faisan farcie aux champignons,
demi-glace infusée au miel et thé du Labrador

Bûchette du temps des fêtes et ses garnitures

Café, thé, tisane

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

SUPPLÉMENT DE
3\$/PERSONNE

Supplément de 3,50 \$/personne pour deux choix de plats principaux

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

Petits pains chauds et beurre

La marmite du soir et petits pains chauds et beurre

2 CHOIX PARMIS LES SUIVANTS :

Jambonnette de volaille farcie aux petits légumes,
sauce crème à l'ail confit et au thym frais

Cannelloni de cerf à la « Casa Blanca »
vin blanc, crème, chèvre, Dijon, merguez et estragon

Médallions de veau de grain du Québec à la bière,
cheddar et bacon

Poitrine de dinde farcie aux canneberges,
tombée de poireaux et aigre-doux de balsamique
à l'érable et romarin

Omble de Gaspésie rôtie au vin blanc,
crumble de ratatouille et mouclade à la fleur d'ail

Pommes de terre grelots rôties aux herbes fraîches

Riz pilaf aux parfums d'Orient

Jardinière de légumes de saison

Assortiments de bouchées sucrées

Salade de fruits frais

Café, thé, tisane

