



FORFAITS MARIAGE SANS ALCOOL


Hilton
LAC-LEAMY

CHAQUE FORFAIT COMPREND :

- le service de punch aux fruits pendant le cocktail
- un verre d'un cocktail signature non alcoolisé par invité pour le toast aux nouveaux mariés
- le service de boisson non alcoolisée à volonté pendant le dîner
- les frais de la salle
- la coupe du gâteau de mariage
- le service du gâteau de mariage et du café en station pendant la soirée
- un microphone et un lutrin pour les discours*
- un écran et un projecteur pour le diaporama des mariés*
- des housses pour les chaises (choix varié)
- des serviettes de table et des nappes en satin (choix varié)
- une chambre Deluxe pour les nouveaux mariés, y compris une livraison spéciale de vin mousseux et de truffes
- un petit-déjeuner pour deux personnes
- des tarifs spéciaux pour les chambres d'hôtel des invités
- un accès à la belle propriété du Hilton Lac-Leamy pour les photos de mariage
- le stationnement extérieur (sauf le service de voiturier)
- des tarifs spéciaux au luxueux centre Amerispa (sur demande)

* Pour les groupes de moins de 75 personnes, le microphone, l'écran et le projecteur ne sont pas inclus, et des frais additionnels de 10 \$ par personne s'appliquent.

DÎNER SERVI À LA TABLE

SOUPE ET POTAGES (1 choix)

Crème de carottes et de miel de trèfle, garnie d'amandes grillées
Crème de champignons avec noix de coco et estragon
Soupe méditerranéenne du chef

ENTRÉES (1 choix)

Salade saisonnière avec vinaigrette à l'huile d'olive, au citron et à la ciboulette
Salade d'aubergines au citron confit
Carpaccio de betteraves, noisettes, balsamique, raisins rouges,
mesclun diabolique

PLATS PRINCIPAUX (1 choix)

Blanc de volaille avec sauce demi-glace au poivre de Madagascar
Filet de saumon grillé, couscous aux légumes rôtis,
sauce à la crème et au safran
Falafel façon Hilton, sauce tahini, sésame, tombée d'épinards,
oignons rouges marinés

Les plats principaux sont accompagnés de légumes saisonniers,
de pommes de terre au choix du chef et de pains frais assortis avec du beurre.

DESSERTS (1 choix)

Doux mariage entre la sève et la pacane
Crème brûlée avec fruits de saison
Profiteroles au chocolat aux trois parfums, sauce au chocolat noir

Café, café décaféiné, sélection de thés

102,95 par personne

Les prix sont par personne et n'incluent pas les taxes ni le service.

BUFFET

SANS ALCOOL - SANS PORC - VIANDE HALAL

Potage du marché servi à la table

Baba ganousch

Hummus

Plateau d'antipastos et de légumes marinés

Crudités et trempette aux poivrons rouges

Rillettes de saumon

Salade de jeunes pousses d'épinards avec pacanes épicées

Salade fattouche

Salade méditerranéenne

Salade de céleri-rave et de pommes vertes avec vinaigrette
à la moutarde à l'ancienne

Taboulé

Poulet au citron confit et aux olives

Tajine d'agneau aux fruits secs et aux amandes

Pennes, sauce pesto à la menthe et aux noix de pin

Saumon mariné à l'huile d'argan, salsa aux tomates,
 fines herbes, citron confit

Carottes au beurre avec raisins et cannelle

Riz biryani

Pommes de terre rôties aux herbes avec sauce à l'ail

Fruits de saison tranchés, accompagnés de baies des champs

Tartes assorties

Crème caramel

Verinnes assorties

Pots de tapioca à la citronnelle et au yuzu

Café, café décaféiné, sélection de thés

109,95 par personne

Les prix sont par personne et n'incluent pas les taxes ni le service.

Février 2022

Menu offert jusqu'au 31 décembre 2022