



*Best Western Plus
Hôtel Universel*

*Forfaits Mariage
-2015-*



Forfait la vie à deux

Punch des îles alcoolisé (*non alcoolisé pour les enfants*)
Coupe de vin de notre sélection maison ou breuvage non alcoolisé
Repas quatre services (*voir menu ci-joint p. 2, 3 et 4*)¹
Frais de salle inclus
Chambre lit king & bouteille de mousseux pour les mariés
(*minimum 75 couverts*)

38\$ adulte (*12 ans et plus*) et 22\$ enfant (*11 ans et moins*)

¹ Référez-vous aux items 'inclus' du menu ci-joint pour sélectionner votre repas
(*un seul item par catégorie*).



Forfait plaisirs gourmands

Punch des îles alcoolisé (*non alcoolisé pour les enfants*)
Coupe de vin de notre sélection maison ou breuvage non alcoolisé
Repas formule buffet gastronomique (*voir menu ci-joint p. 5*)
Frais de salle inclus
Chambre lit king ainsi qu'une bouteille
de mousseux pour les mariés

41\$ adulte (*12 ans et plus*) et 24\$ enfant (*11 ans et moins*)
(*Minimum de 75 personnes*)

Forfait à votre image

Créez votre propre repas 4, 5, 6 ou 7 services,
selon vos goûts et l'ampleur de votre réception.

Punch des îles alcoolisé (*non alcoolisé pour les enfants*)
Coupe de vin de notre sélection maison ou breuvage non alcoolisé
Repas sur mesure²
Frais de salle inclus
Chambre lit king & bouteille de mousseux pour les mariés
(*minimum 75 couverts*)



² Prix de base de 38\$ par adulte et 22\$ par enfant.
Ajoutez le nombre de services voulus pour créer votre repas à votre image.
Les extras s'ajouteront au prix de



Nous vous offrons un rabais de 1,50\$ par adulte lorsque vous sélectionnez
un repas 6 ou 7 services.



Coquetels de bienvenue

(sélectionnez un item)

Punch des Îles alcoolisé <i>(non alcoolisé pour les mineurs)</i>	Inclus
Kir <i>(vin blanc et liqueur de cassis)</i>	1,00\$
Verre de vin rosé	1,00\$
Kir Universel <i>(mousseux et liqueur de Cassis)</i>	1,00\$
Coupe de mousseux <i>(Clairette de Die, importation privée)</i>	2,00\$
Coupe de Champagne <i>(Veuve A. Devaux, Blanc de Noirs)</i>	7.00\$





Entrées froides

(sélectionnez un item)

Salade du jardin et sa vinaigrette balsamique maison	inclus
Salade César et ses garnitures	inclus
Salade Caprese (<i>tomates et boconccini</i>)	1,50\$
Terrine de gibier et sa confiture d'oignon	1,50\$
Salade à la dinde confite et sa vinaigrette à l'érable	3,50\$
Salade de canard fumé	3,50\$
Coquetel de crevettes, sauce maison	4,00\$
Gravlax de saumon et ses garnitures	6,00\$
Tartare de saumon aux Baies roses	6,50\$

Potages

(sélectionnez un item)

Crème de légumes	inclus
Crème de carottes et gingembre	inclus
Crème de tomates et estragon	inclus
Crème d'épinard et ses copeaux de parmesan	inclus
Bisque de homard	1,50\$

Entrées chaudes

(sélectionnez un item)

Feuilleté de champignons et porto	4,50\$
Vol-au-vent aux crevettes à l'ail crémeux	5,00\$
Cannelloni aux fruits de mer sauce rosée au parmesan	5,00\$
Sauté de pétoncles et poireaux	6,00\$

Entremet

Granité de pomme et cannelle aromatisé de liqueur de pomme	1,50\$
--	--------



Plats chauds

(sélectionnez un item)

Suprême de volaille	Inclus
<i>Choix de sauces : Sauce aux champignons, Sauce au brie, Sauce à l'érable, Sauce aux poires et poivre rose, Sauce marchand de vin</i>	
Filet de porc	Inclus
<i>Choix de sauces : Sauce aux champignons, Sauce au brie, Sauce aux dattes et poivre rose, Sauce à l'érable</i>	
Pavé de saumon	Inclus
<i>Choix de sauces : Sauce à l'aneth, Sauce au beurre blanc citronnée</i>	
<i>Essayez notre sauce bisque de homard pour un extra de 1,00\$ par personne</i>	

Laissez-vous tenter...

Médailillon de filet d'épaule de bœuf Angus certifié	5,00\$/personne
<i>Choix de sauces : Sauce au poivre vert et Brandy, Sauce au bleu, Sauce Dijonnaise</i>	
Côte de bœuf au jus	5,00\$/personne
Longe d'agneau, réduction au romarin	6,00\$/personne
Râble de lapin farci à l'orange, mangue et gingembre	7,00\$/personne
Caille farcie au gibier, sauce au jus de gibier et fines herbes	7,00\$/personne
Miroir de fromages fins et internationaux	4,95\$/personne

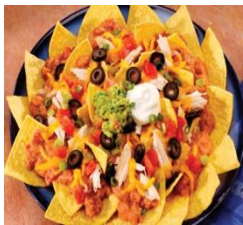
Desserts

(sélectionnez un item)

Coupe de mousse aux trois chocolats belges	inclus
Gâteau Tiramisu	inclus
Gâteau choco-poires	inclus
Crème brûlée en tartelette et sa crème anglaise à l'érable	inclus
Trilogie de desserts de notre Maître pâtissier	
<i>(cône farci de mousse au chocolat, mini éclair à l'érable et sablé aux petits fruits des champs)</i>	1,50\$

Personnalisez votre forfait selon vos goûts

Bar ouvert (<i>minimum 3 consommations par personne</i>)	14.25\$/personne
Boisson non alcoolisée supplémentaire	2,50\$
1 coupe de mousseux (<i>vin d'honneur J.P Chenet Brut blanc de blancs mousseux</i>)	3,00\$
Coupe de vin supplémentaire de notre sélection maison	3,50\$
Assiette de crudités & trempette (en coquetel ou repas)	1,50\$/personne
Optez pour un coquetel décontracté avec un panier de nachos, plateau de crudités et 3 canapés	6,00\$ /personne
Offrez un coquetel de 6 canapés au choix du Chef à vos convives	9,00\$
Service de découpe de gâteau des mariés en soirée	1,00\$/personne
Buffet fin de soirée (mini burger, mini pizza et poutine)	15,95\$



Buffet gastronomique

Potage au choix du Chef

(servi aux tables)

Table froide

Crudités et trempette, variétés de salades d'accompagnements
Oeufs farcis, légumes, tomates et marinades
Charcuteries fines, terrines de campagne, de foie et de gibiers
Saumon fumé et ses garnitures, saumon mariné et doigts de saumon belle-vue

Plats et accompagnements au goût du Chef

Jardinière de légumes, Riz, Pommes de terre

Pâtes courtes accompagnées d'une sauce parmi les suivantes :

Alfredo, Arrabiata, Bolognaise, Primavera, Rosée, Tomates

Laissez-vous tenter par la sauce aux fruits de mer pour un surplus de 2,50 \$ par personne

Choix d'un plat de volaille parmi les suivants :

Blanc de volaille, Suprême de volaille, Mijoté de volaille

Choix d'un plat cuisiné parmi les suivants :

Bœuf, Porc, Veau, Poisson du jour

Pièce de bœuf coupée en salle

Miroir de fromages fins et doux

Savoureuse table à desserts de notre Maître Pâtissier

Service de café, thé ou infusion

Minimum requis de 75 personnes