



*Le Moulin à Laine
D'Ulverton*

Menu mariage Moulin à laine 2016 (buffet ou service à l'assiette)

Option #1, 28,95\$ par personne + taxes + service (15%):

1er service (bouchée apéritive)

-Tomate cerise farcie de prosciutto, basilic et fraise servie avec trempette aux herbes et yogourt

2ème service (potage)

-Velouté de céleri au bouillon de veau et cari doux

3ème service * (plats principaux)

-Étagé de légumes au cheddar fort et coulis de poivrons rouges
(possibilité pour invités végétariens)

-Blanc de volaille farci de basilic, sauce crémeuse aux lardons

-Mignon de porc à la pomme et au vin blanc

*servis avec carottes nantaises au miel et pommes de terre purée au beurre

4ème service

-café, thé (lait, sucre)

Desserts en supplément:

-Variété de macarons maison (saveurs de votre choix) 1\$/unité

-Crème brûlée à la vanille et biscuit croustillant 2\$/unité

-Gâteau au beurre, crème chantilly à la fraise 3\$/portion



Le Moulin à Laine D'Ulverton

Menu mariage Moulin à laine 2016 (buffet ou service à l'assiette)

Option #2 : 38,95\$ par personne + taxes + service (15%)

1er service (bouchées apéritives)

- Cuillère de crevettes épicées au Sambal Oelek
- Tomate cerise farcie de prosciutto, basilic et fraise servie avec trempette aux herbes et yogourt
- Kefta de bœuf Wagyu au ketchup aux fruits maison d'antan

2ème service (potage)

- Velouté de céleri au bouillon de veau et cari doux

3ème service (entrée froide)

- Verrine de riz sauvage à l'érable, cœurs d'artichauts et tomates séchées

4ème service * (plats principaux)

- Étagé de légumes au cheddar fort et coulis de poivrons rouges (possibilité pour invités végétariens)
- Blanc de volaille farci de basilic, sauce crémeuse aux lardons
- Mignon de porc à la pomme et au vin blanc

*servis avec carottes nantaises au miel et pommes de terre purée au beurre

5ème service

- café, thé (lait, sucre)

Desserts en supplément:

- Variété de macarons maison (saveurs de votre choix) 1\$/unité
- Crème brûlée à la vanille et biscuit croustillant 2\$/unité
- Gâteau au beurre, crème chantilly à la fraise 3\$/portion



Le Moulin à Laine d'Ulverton

Menu mariage Moulin à laine 2016 (buffet ou service à l'assiette)

Option #3 48,95\$ par personne + taxes + service (15%)

1er service (bouchées apéritives)

- Cuillère de crevettes épicées au Sambal Oelek
- Tomate cerise farcie de prosciutto, basilic et fraise servie avec trempette aux herbes et yogourt
- Kefta de bœuf Wagyu au ketchup aux fruits maison d'antan (2 par pers.)

2ème service (entrée froide)

- Verrine de riz sauvage à l'érable, cœurs d'artichauts et tomates séchées

3ème service (entrée chaude)

- Côtes levées sauce de l'Odika et pommes paille

4ème service * (plats principaux)

- Étagé de légumes au cheddar fort et coulis de poivrons rouges (possibilité pour invités végétariens)
- Blanc de volaille farci de basilic, sauce crémeuse aux lardons
- Filet de bœuf braisé au vin, sauce au porto

***servis avec carottes nantaises au miel et pommes de terre purée au beurre**

5ème service

- café, thé (lait, sucre)

Desserts en supplément:

- Variété de macarons maison (saveurs de votre choix) 1\$/unité
- Crème brûlée à la vanille et biscuit croustillant 2\$/unité
- Gâteau au beurre, crème chantilly à la fraise 3\$/portion