

# Le Rouge Vin

## FORFAITS BALS DES FINISSANTS 2011 SANS ALCOOL



Prix Radisson









Taxes et service en sus

Restaurant Le Rouge Vin 975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3  
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941 Site Web : [www.lerougevin.com](http://www.lerougevin.com)

# Le Rouge Vin

## FORFAITS BALS DES FINISSANTS SANS ALCOOL 2011

### INCLUS:

-  La location de la salle de bal
-  Le cocktail de bienvenue (sans alcool) à l'arrivée servi à la terrasse  
avec vue sur la ville
-  Le repas complet (en buffet ou à l'assiette)
-  Le breuvage lors du repas (2 pichets de boisson gazeuse par table)
-  Le plancher de danse
-  Le stationnement intérieur et extérieur

Taxes et service en sus

Restaurant Le Rouge Vin 975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3  
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941 Site Web : [www.lerougevin.com](http://www.lerougevin.com)

# Le Rouge Vin

## FORFAITS BALS DES FINISSANTS 2011

### BUFFET CHAUD LE PRÉLUDE

- Marmite du chef
- Un plat chaud à votre choix
- Sauté de légumes du jardin
- Riz aux fines herbes
- Assortiment de desserts
- Salade de fruits frais
- Pain et petit beurre
- Café, thé, infusion

### MENU BUFFET CHAUD LE GOURMET

- Marmite du chef
- Variété de crudités et trempettes
- Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
- Deux salades composées du marché

#### Deux sélections de plats chaud

- Sauté de légumes du jardin
- Pomme de terre du chef
- Assortiment de desserts
- Salade de fruits frais
- Pain et petit beurre
- Café, thé, infusion

#### Sélection des plats chauds

- Sauté de tortellinis aux fromages sauce Sicilienne Ariabata
- Suprême de volaille de grain, sauce pesto de basilic
- Suprême de volaille de grain aux brie et champignons
- Saumon cuisson vapeur et salsa de fenouil et oignons doux
- Rôti de bœuf au Cognac et cinq poivres
- Spaghetti sauce à la viande
- Longe de porc braisé au vin blanc et aux champignons de nos forêts
- Sole farcie aux fruits de mer à la Carbonatta
- Gigot d'agneau braisé au thym, tomates séchées et fleur d'ail
- Filet de porc rôti à l'érable, moutarde de Meaux et vieux Porto
- Bœuf braisé au vin rouge à notre façon bourguignonne
- Filet de truite sauce à la mangue et poivre rose
- Épaule de veau braisé à l'Italienne et olives noires
- Variété de saucisses sur le grill et choucroute alsacienne à la bière blonde
- Cannellonis au fromage et épinards, sauce rosée et gratin de cheddar
- Paupiette de basa aux légumes, sauce crème à l'ail et citron
- Moules au vin blanc, oignon doux et crème
- Lasagne à la viande
- Lasagne végétarienne

Taxes et service en sus

Restaurant Le Rouge Vin 975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3

Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941 Site Web : [www.lerougevin.com](http://www.lerougevin.com)

# Le Rouge Vin

## MENUS SERVIS À L'ASSIETTE

### ENTREES

- Terrine de gibier aux petits fruits, sauce aux deux moutardes et miel de trèfle
- Tian de tomates et bocconcini marinés à la fleur d'ail et vinaigre balsamique
- Méli-mélo de salade printanière et croûtons de brie
- Salade romaine et garniture à la César

---

### POTAGES

- Crème du Maître potager et aromates
- Potage crécy à l'infusion de gingembre frais et agrumes

---

### PLATS PRINCIPAUX

- Longe de porc, sauce crème aux champignons et vin blanc
  - Suprême de blanc de volaille de grain grillé sauce crème au pesto de basilic
  - Filet mignon de porc au sirop d'érable, moutarde de Meaux et Porto
- Nos plats sont servis avec pomme de terre ou riz ou nid de pâtes et jardinière de légumes.  
Accompagnés de pain, beurre, café, thé, infusion.*

---

### DESSERTS

- Gâteau mousse au chocolat
  - Gâteau à l'érable
  - Gâteau mousse duo framboise et chocolat
- Café, thé, infusion
- 

Taxes et service en sus

Restaurant Le Rouge Vin 975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3  
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941 Site Web : [www.lerougevin.com](http://www.lerougevin.com)