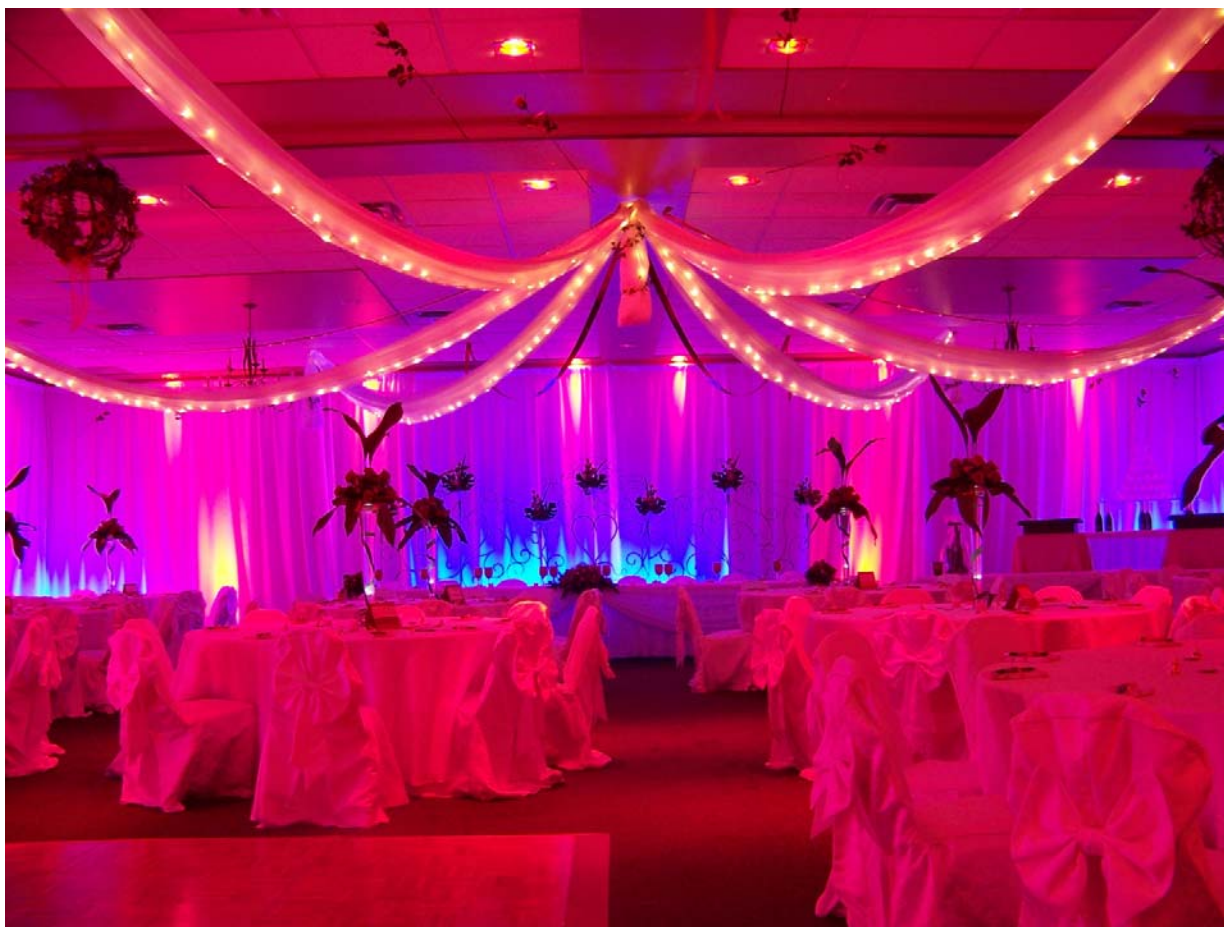


Le Rouge Vin

FORFAITS MARIAGES 2010



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

Le Rouge Vin

FORFAITS MARIAGES 2010

INCLUS:

La location de la salle de bal

Le cocktail de bienvenue à l'arrivée servi à la terrasse avec vue sur la ville

Le repas complet (en buffet ou à l'assiette)

Pour les mariés: une chambre pour la nuit de noces

Pour les mariés: notre fameux Brunch du Dimanche

Deuxième service de café en soirée

Le plancher de danse

Le stationnement intérieur et extérieur

Le Rouge Vin

FORFAITS MARIAGES 2010

FORFAIT MARIAGE "ARGENT"

ENTRÉES

- 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 croûton de fromage du Québec
 - Salade César
-

POTAGES

- Crème de champignons de paris et basilic du jardin
 - Crème du Maître potager et aromates
 - Potage Parmentier et crème fraîche
 - Potage crécy à l'infusion de gingembre frais et agrumes
-

PLATS PRINCIPAUX

- Suprême de blanc de volaille au Brie fondant, sauce aux champignons
- 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
- Filet mignon de porc sauce aux tomates séchées

Nos plats sont servis avec pomme de terre ou rizotto ou riz ou nid de pâtes et jardinière de légumes.
Accompagnés de pain, beurre, café, thé, infusion.

DESSERTS

- Votre gâteau de noces accompagné de crème anglaise ou coulis de fruits et de petits fruits frais
-

Le Rouge Vin

FORFAITS MARIAGES 2010

FORFAIT MARIAGE "OR"

ENTRÉES

- Terrine de gibier aux petits fruits, sauce aux deux moutardes et miel de trèfle
 - Antipasti à saveur de l'Italie et caramel Balsamique de Modena
 - Tian de tomates et bocconcini marinés à la fleur d'ail et vinaigre balsamique
 - Méli-mélo de salade printanière et croûton de fromage du Québec
 - Salade romaine et garniture à la César
 - Saumon fumé maison, câpres et citron
 - Cocktail de crevettes façon Rouge Vin
-

POTAGES

- Crème de champignons de paris et basilic du jardin
 - Crème du Maître potager et aromates
 - Potage Parmentier et crème fraîche
 - Potage crécy à l'infusion de gingembre frais et agrumes
-

GRANITÉS

- Granité aux pommes vertes et calvados
 - Granité canneberges et vodka
 - Granité à la bière La Blanche de Chambly et miel
 - Granité à la lime, gingembre et menthe fraîche
-

PLATS PRINCIPAUX

- Suprême de blanc de volaille au Brie fondant, sauce aux champignons
- 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
- Filet mignon de porc sauce aux tomates séchées

*Nos plats sont servis avec pomme de terre ou rizotto ou riz ou nid de pâtes et jardinière de légumes.
Accompagnés de pain, beurre, café, thé, infusion.*

DESSERTS

- Votre gâteau de noces accompagné de crème anglaise ou coulis de fruits et de petits fruits frais
-

Le Rouge Vin

FORFAITS MARIAGES 2010

FORFAIT MARIAGE "PLATINE"

ENTRÉES

- Terrine de gibier aux petits fruits, sauce aux deux moutardes et miel de trèfle
 - Antipasti à saveur de l'Italie et caramel Balsamique de Modena
 - Tian de tomates et bocconcini marinés à la fleur d'ail et vinaigre balsamique
 - Méli-mélo de salade printanière et croûton de fromage du Québec
 - Crevettes 21/25 en Martini à la mangue et poivre rose
 - Saumon fumé maison, câpres et citron
-

POTAGES

- Crème de champignons de paris et basilic du jardin
 - Crème du Maître potager et aromates
 - Potage Parmentier et crème fraîche
 - Potage crécy à l'infusion de gingembre frais et agrumes
-

GRANITÉS

- Granité aux pommes vertes et calvados
 - Granité canneberges et vodka
 - Granité à la bière La Blanche de Chambly et miel
 - Granité à la lime, gingembre et menthe fraîche
-

PLATS PRINCIPAUX

- Filet Mignon de bœuf AAA, sauce aux poivres
 - Filet Mignon de veau poêlé. jus simple aux tomates séchées et romarin
- Nos plats sont servis avec pomme de terre ou rizotto ou riz ou nid de pâtes et jardinière de légumes.
Accompagnés de pain, beurre, café, thé, infusion.*
-

FROMAGES

- Trilogie de fromages du Québec , noix et raisins (1 assiette par table)
-

DESSERTS

- Votre gâteau de noces accompagné de crème anglaise ou coulis de fruits et de petits fruits frais
-

Le Rouge Vin

FORFAITS MARIAGES 2010

FORFAIT MARIAGE "BUFFET GASTRONOMIQUE"

BUFFET CHAUD GASTRONOMIQUE

- Marmite du chef
- Variété de crudités et trempettes
- Méli-mélo de salades de saison & vinaigrette assortie
- Deux salades composées du marché
- Marinades maison
- Miroir de charcuteries et pâtés
- Saumon et truite en Bellevue
- Pyramide de crevettes froides
- Saumon fumé et ses garnitures
- Moules marinières
- Suprême de volaille de grain au pesto
- Filet Mignon de porc au Porto
- Cannellonis Florentins
- Pavé de saumon aux crevettes
- Pattes de Crabe des Neiges
- Rôti de bœuf de l'Ouest sauce aux cinq poivres
- Gigot d'agneau aux herbes
- Sauté de légumes du jardin
- Pomme de terre du chef
- Fromages fins et cheddar de chez nous
- Assortiment de desserts
- Salade de fruits frais
- Pain et petit beurre
- Café, thé, infusion

Le Rouge Vin

LES COCKTAILS

SELECTION DE CANAPES "PIERROT"

- Mousse de foie de volaille au cognac sur mini vol-au-vent
 - Tuile de parmesan et pancetta rôti à l'huile d'olive
 - Canard fumé du Lac Brome, basilic et fromage suisse
 - Crevette bistro en tempura
 - Terrine de gibiers et confit d'oignons sur croûtons
 - Tapas de blanc de volaille en brochette à l'orientale
 - Feuilleté au saumon de notre fumoir
-

SELECTION DE CANAPES "ÜGO"

- Baluchon de canard fumé au porto et duxelles de champignons
 - Assortiments de sushis variés (extra)
 - Crevettes géantes au miel de gingembre et tamari
 - Filo de homard et fromage crémeux et tomates séchées
 - Mousse de homard et crabe sur tortillas frits
 - Truffe de chèvre fondant aux pommes vertes en croûte de sésames
 - Saumon et truite fumée sur craquelin
 - Mignardises de desserts variés
-

Commande minimum de deux douzaines. La variété maximale est égale au nombre de canapés par personne.

Quantité suggérée pour un 5 à 7 : 6 bouchées par personne.

Quantité suggérée pour un repas : 18 à 24 bouchées par personne.

Le Rouge Vin

BUFFET DE FIN DE SOIREE ET « SWEET TABLE »

LE BAL DE NUIT

- Deux variétés de sandwich à votre choix
 - Salade de fruits frais
 - Sélection de biscuits fins
-

LE GRAND BAL

- Pizzas froides assorties
 - Deux variétés de sandwich à votre choix
 - Variétés de crudités et trempette
 - Fromages fins et cheddar de chez nous
 - Cascade de chocolat et montagne de fruits frais
-

LE BAL A LA CARTE (25 PERSONNES ET PLUS)

- Cascade de chocolat et fruits frais
 - Miroir de fromages fins et cheddar de chez nous
 - Assortiments de biscuits et chocolats fins
-

Le Rouge Vin

Agréments votre fin de soirée
avec :

Lit en pétales de rose

Bouteille de mousseux

Fraises et chocolat

Chandelles d'ambiance

