

Le Rouge Vin

MENUS MARIAGE 2010

SERVICE TRAITEUR



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

MENUS MARIAGE 2010 "TRAITEUR"

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 romaine et garniture à la César
- Antipasti à saveur de l'Italie et caramel Balsamique de Modena
- Saumon fumé maison, câpres et citron
- Cocktail de crevettes façon Rouge Vin

POTAGES

- Crème du Maître potager et aromates
- Potage crécy à l'infusion de gingembre frais et agrumes
- Crème de champignons de paris et basilic du jardin
- Potage Parmentier et crème fraîche
- Crème d'oignons doux au vieux Porto et croûton de brie

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

- Longe de porc, sauce crème aux champignons et vin blanc
- 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
- Contre-filet de bœuf de l'ouest AAA au cinq poivres, Cognac et crème fraîche
- 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 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
- Café, thé, infusion

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

SELECTION DE CANAPES "PIERROT"

- Mousse de foie de volaille au cognac sur mini vol-au-vent
 - Crevette bistro en tempura Chop stick
 - Terrine de gibiers et confit d'oignons sur pain perdue à la graine de moutarde
 - Tapas de blanc de volaille en brochette à l'orientale
 - Fishka au saumon fumé
 - Rouleau de printemps aux légumes, sauce au Feu
 - Feuilleté de champignons et béchamel au cheddar fort
 - Crostini aux tomates confites et fromage Empereur
-

SELECTION DE CANAPES "ÜGO"

- Feuilleté de truite de St-Alexis et fromage de chèvre
 - Assortiments de sushis variés (vérifier disponibilité)
 - Duo de Crevettes géantes au Soho
 - Truffe de chèvre fondant aux pommes sur pain doré à l'érable
 - Verrine à la Portugaise (melon et porto blanc)
 - Mousse de foie gras et figues sur blinis de sarrasin
 - Côtelette d'agneau à la provençale (chaud uniquement)
 - 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
-