



Mariages - Menu

Venez rencontrer notre Chef exécutif	1
Choix après votre Cérémonie	1
Choix de Buffets Merveilleusement Présentés.....	2
Choix de Menu Table d'hôte - 3 services.....	4
Entrée.....	4
Soupes.....	4
Salades	4
Desserts.....	4
Choix pour la Soirée.....	5
Notes Importantes.....	6

Venez rencontrer notre Chef exécutif



En utilisant uniquement les ingrédients les plus frais, le chef Paul Silk a surpris tout le monde avec ses plats uniques et ses recettes maison. Ayant suivi une formation européenne et avec plus de 40 années d'expérience, dont plus de 12 ans au Bean Town, chef Paul est reconnu pour ses viandes et sauces parfaitement cuites. Tout en travaillant comme chef dans divers endroits à travers le pays, la réputation de Paul lui a apporté que des succès dans ses autres activités culinaires. Nous sommes vraiment reconnaissants pour son dévouement et la qualité du service offert à nos clients.

Choix après votre Cérémonie

\$ 5.60 par personne

- Plateau de légumes avec trempette
- Plateau de fruits : variété de melons, d'ananas, de framboises, de kiwis, d'oranges et de raisins
- Paniers de fromages cheddar locaux avec raisins et pommes

\$ 9.00 par personne

- Plateau de légumes avec trempette
- Plateau de fruits : variété de melons, d'ananas, de framboises, de kiwis, d'oranges et de raisins
- Paniers de fromages cheddar locaux avec raisins et pommes
- Plateau de fromages importés de qualité
- Trois variétés de pâtés de foie gras avec pains français et craquelins

\$ 11.25 par personne

- Plateau de légumes avec trempette
- Plateau de fruits : variété de melons, d'ananas, de framboises, de kiwis, d'oranges et de raisins
- Paniers de fromages cheddar locaux avec raisins et pommes
- Plateau de fromages importés de qualité



- Trois variétés de pâtés de foie gras avec pains français et craquelins
- Belle combinaison de canapés chauds et froids servis par nos serveurs en tenue de soirée :

Canapés Froids

- Salsa aux fruits avec champagne
- Terrine de fromage de chèvre en rosette
- Saumon fumé à l'oriental
- Médallions de poulet farci
- Roulades de viande fumée sur seigle
- Terrine de fromage de chèvre dans un poivron



Canapés Chauds

- Brochettes de saumon sur planche de cèdre
- Satay au poulet
- Pétoncle à la caraïbe
- Bruschettas sicilienne avec mortadelle
- Spanotopika
- Samosa végétarien
- Rouleaux de printemps

Choix de Buffets Merveilleusement Présentés

Buffet No. 1 -- \$ 40.20 par personne (\$ 41.80 en 2017)

- Fesse de bœuf
- Coq au Vin
- Penne à l'huile d'olive, sel de mer et poivre noir
- Sauce aux tomates séchées et basilic
- Pommes de terre rôties
- Mélange de riz sauvage et de riz blanc
- Légumes frais de saison
- Choix de cinq salades : Jardin, pâtes, macaroni, chou, César, pommes de terre, cœurs de palmier, grecque ou riz
- Petits pains et beurre
- Choix d'un dessert du menu servi à la table
- Café et thé

Buffet No. 2 -- \$ 38.60 par personne (\$ 40.15 en 2017)

- Poitrine de dinde avec farce au pain à la sauge
- Penne à l'huile d'olive, sel de mer et poivre noir
- Sauce aux tomates séchées et basilic
- Pommes de terre rôties
- Mélange de riz sauvage et de riz blanc
- Légumes frais de saison
- Choix de cinq salades : Jardin, pâtes, macaroni, chou, César, pommes de terre, cœurs de palmier, grecque ou riz
- Petits pains et beurre
- Choix d'un dessert du menu servi à la table
- Café et thé

Buffet No. 3 -- \$ 42.70 par personne (\$ 44.40 en 2017)

- Poulet barbecue
- Bifteck barbecue
- Penne à l'huile d'olive, sel de mer et poivre noir
- Sauce aux tomates séchées et basilic
- Pommes de terre rôties
- Mélange de riz sauvage et de riz blanc
- Légumes frais de saison
- Choix de cinq salades : Jardin, pâtes, macaroni, chou, César, pommes de terre, cœurs de palmier, grecque ou riz
- Petits pains et beurre
- Choix d'un dessert du menu servi à la table
- Café et thé

Buffet No. 4 -- \$ 47.60 par personne (\$ 49.50 en 2017)

- Rôti côte de bœuf
- Poulet au citron poivré
- Fettuccini Alfredo
- Médaillon de saumon froid avec mayonnaise à l'aneth
- Pommes de terre rôties
- Mélange de riz sauvage et de riz blanc
- Légumes frais de saison
- Choix de cinq salades : Jardin, pâtes, macaroni, chou, César, patates, cœurs de palmier, grecque ou riz
- Petits pains et beurre
- Choix d'un dessert du menu servi à la table
- Café et thé

Choix de Menu Table d'hôte - 3 services

Créez votre propre menu en choisissant un plat principal, une soupe ou une salade et un dessert. Tous les repas sont accompagnés de pommes de terre rôties, mélange de riz blanc et de riz sauvage, légumes frais de saison, petits pains et beurre, café et thé.

Entrée

Prix par personne pour : 2016 2017

• Demi poulet de campagne rôtie avec farce à la sauge	\$ 38.15	\$ 39.70
• Saumon d'atlantique infusé sur une planche de cèdre nappé d'un beurre blanc	\$ 40.35	\$ 41.90
• Poitrine de poulet glacée avec sauce à la moutarde multi-grain	\$ 40.35	\$ 41.90
• Filet de porc avec sauce aux pommes et au Calvados	\$ 40.35	\$ 41.90
• Sauté de légumes Thaï avec tofu mariné (végétarien)	\$ 38.00	\$ 39.50
• Poulet Cordon Bleu	\$ 40.35	\$ 41.95
• Poitrine de poulet farcie aux légumes	\$ 39.15	\$ 40.70
• Caille farcie	\$ 43.85	\$ 45.60
• Rôti côte de bœuf	\$ 49.45	\$ 51.40
• Filet Mignon	\$ 45.60	\$ 45.60
• Canard à l'Orange	\$ 45.60	\$ 45.60

Soupes

- Légumes de campagne Bean Town
- Tomates basilic avec croustons aux herbes
- Crème de poulet de campagne
- Crème de poireaux
- Crème de citrouille
- Courge musquée
- Gaspacho
- Soupe froide aux concombres



Salades

- Salade italienne aux légumes grillés avec fromage Bocconcini
- Salade César
- Salade du jardin avec vinaigrette crémeuse aux herbes
- Salade aux épinards avec vinaigrette balsamique, fromage de chèvre et pignons de pins rôtis

Desserts

- Tarte à l'érable

- Crêpes flambées avec petits fruits frais
- Fraises Romanoff
- Tiramisu avec crème anglaise au café
- Croustade aux pommes chaudes à la cannelle avec crème à l'érable
- Petits fruits frais marinés au miel et au zeste d'orange
- Mousse à l'érable dans une gaufre garnie de noix rôties
- Shortcake aux fraises
- Pêches Melba
- Tarte à la crème au chocolat-menthe (Mud Pie)



Choix pour la Soirée

Poutine Maison -- \$ 5.00 par personne (minimum de 50)

- Pommes de Terre fraîches
- Sauce maison
- Curds de St-Albert

Pizza Bean Town -- \$ 5.60 par personne (\$ 5.80 en 2017)

- Pizza Bean Town maison sur croûte mince
- Style californien, sauce aux tomates sucrées et fromage
- Café et thé

Buffet Froid No. 1 -- \$ 14.60 par personne (\$ 14.20 en 2017)

- Variété de mini-sandwichs
- Mini-Croissants
- Brioches farcies
- Plateau de légumes avec trempette, plateau de fromages et de fruits
- Plateau de fruits
- Plateau de cornichons
- Variété de biscuits et de carrés
- Café et thé

Buffet Froid No. 2 -- \$ 20.45 par personne (\$ 21.25 en 2017)

- Variété de sandwichs (servis sur croissants, baguettes, pains kaiser, etc.)
- Plateau de fruits et fromages, plateau de légumes avec trempettes, variété de cornichons

- Choix de cinq salades : Jardin, pâtes, macaroni, chou, César, pommes de terre, cœurs de palmier, grecque ou riz
- Buffet de dessert, café et thé

Notes Importantes

- Les prix mentionnés sur cette page ne comprennent pas les pourboires et peuvent être modifiés à tout moment.
- Nous sommes heureux d'accommoder tous les invités ayant des besoins nutritionnels spéciaux.
- Tous les items sont assujettis à des taxes gouvernementales totalisant 13%, sauf les boissons alcoolisées.
- Tous les prix mentionnés sur cette page sont sujet à des frais de service de 15%.
- Les choix de repas peuvent être modifiés jusqu'à deux semaines avant l'événement.
- Le nombre de personnes doit être confirmé au plus tard 5 jours ouvrables avant l'événement. Ce nombre permet de fixer le montant minimum de votre facturation suite à l'événement.
- Il est permis d'apporter des croustilles, des bretzels, des craquelins ou des friandises pour compléter vos choix de menu.
- Le service de coupe et de distribution de gâteau est gratuit en fonction de la commande d'un repas ou d'aliments servis en soirée. Nous vous demande par contre d'emporter vos propres ustensiles, serviettes et assiettes jetables. Vous devez nous informer quand couper gâteau et vous êtes responsable d'emporter tous les items par la suite.
- Il est possible de négocier l'assortiment des items décrits dans ce menu.
- Aucune huile d'arachide n'est utilisée dans nos cuisines. Veuillez nous aviser s'il y a des membres de votre groupe éprouvent des allergies. Il est à noter que certains desserts peuvent contenir des arachides.
- Les choix de tables d'hôtes offrent des repas à trois services ou couverts. Si vous souhaitez ajouter un autre choix au repas sélectionné, veuillez prévoir un frais additionnel de 5,60 \$ par personne.
- Les repas pour enfants entre 2 et 13 ans coûtent 19,40 \$ par enfant. Ceux-ci mangent la même nourriture que les adultes, mais leur plat principal est composé de doigts de poulet servis avec une sauce aux prunes.
- Des nappes blanches ou ivoire sont incluses. De plus, vous pouvez choisir parmi 17 différentes couleurs de serviettes de table.
- Nous nous réservons le droit d'augmenter les prix des aliments de 4% par an.