



#### Informations et réservations

Carole Richer

Tél (514) 282-5171

Télécopieur : (514) 873-9893

Courriel : [richer-carole@ithq.qc.ca](mailto:richer-carole@ithq.qc.ca)

### Forfaits de mariage 2009

**Minimum requis : 30  
personnes**

Le coût de chaque forfait  
inclut :

- la location de la salle de réception (comprenant des nappes et des serviettes de table blanches, des cartons d'assignation de places et des lampions sur chaque table) ;
- des menus personnalisés ;
- un verre de mousseux servi à la table pour porter un toast aux nouveaux mariés ;
- une demi-bouteille de vin par personne, servi pendant le repas ;
- un gâteau de mariage, accompagné de café, de thé ou d'infusion, servi pendant la soirée ;
- une nuitée pour les nouveaux mariés dans une suite de l'hôtel, après la réception

#### **Hôtel de l'Institut**

3535, rue Saint-Denis  
Montréal (Québec)  
H2X 3P1

**Forfait *Amour et passion***

**Cocktail**

(Deux verres par personne)  
Kir Royal

**Repas** (sélection unique pour tous les convives)

Comprenant 4 services, soit une entrée froide, une entrée chaude, un plat principal et un dessert, sélectionnés dans le menu apparaissant ci-dessous.

**Vins suggérés**

**Vin blanc**

Minervois, a.c, Château Villeraumont-Julien, M. Julien.

**Vin rouge**

Minervois, a.c, Château Villeraumont-Julien, M. Julien.

**Table des douceurs**

Gâteau de mariage  
Café, thé ou infusion

**Coût** : 85,00 \$ par personne  
(Taxes et service en sus)

**Forfait *Romance d'une vie***

**Cocktail**

(Deux verres par personne)  
Kir Royal

**Canapés chauds et froids**

(Trois bouchées par personne)

**Repas** (sélection unique pour tous les convives)

Comprenant 4 services, soit une entrée froide, une entrée chaude, un plat principal et un dessert, sélectionnés dans le menu apparaissant ci-dessous.

**Vins suggérés**

**Vin blanc**

Minervois, a.c, Château Villeraumont-Julien, M. Julien.

Pinot blanc, Mission Hill, Mission Hill Winery.

**Vin rouge**

Minervois, a.c, Opéra de Villeraumont-Julien, M. Julien.  
Merlot, Mission Hill, Mission Hill Winery.

**Table des douceurs**

Gâteau de mariage  
Mignardises  
Café, thé ou infusion

**Coût** : 110,00 \$ par personne  
(Taxes et service en sus)

**Forfait *Promesse éternelle***

**Cocktail**

(Deux verres par personne)  
Mousseux Roederer

**Canapés chauds et froids**

(Trois bouchées par personne)

**Repas** (sélection unique pour tous les convives)

Comprenant 4 services, soit une entrée froide, une entrée chaude, un plat principal et un dessert, sélectionnés dans le menu apparaissant ci-dessous.

**Vins suggérés**

**Vin blanc**

Chablis, a.c, Albert Bichot  
Pinot grigio, d.o.c, Santa Margherita

**Vin rouge**

Zinfandel Clear Lake, Beringer Vineyards  
Cahors, a.c, Château Les Hauts d'Aglan, Rey-Auriat.

**Table des douceurs**

Gâteau de mariage  
**Buffet froid** (deux demi-sandwichs par pers., salade composée, mesclun, assortiment de fromages et condiments)  
Mignardises  
Café, thé ou infusion

**Coût** : 125,00 \$ par personne  
(Taxes et service en sus)

**Menu pour les forfaits de mariage**

**Entrées froides**

Saumon trois façons, salade de légumes croquants  
Étagé de caviar d'aubergine, de petits pois et de fromage frais, betteraves marinées  
Charlotte de concombre et jambon fumé, salade de pommes de terre et d'endives à la moutarde  
Salade de crabe à l'estragon, mayonnaise au safran et au persil, pois mange-tout  
Rillettes de canard sur croûton, pomme confite, salade de cresson

Terrine de foie gras, compote de figues et brioche à la cannelle (supplément de 10 \$)

**Entrées chaudes**

Joue de veau braisée sur pain perdu, compote d'oignons et légumes du jour, sauce vin rouge  
Pétoncle poêlé, chou au vin blanc, fumet à la crème  
Gratin de fromage sur pommes de terre, façon poutine  
Croquette de porc fumé, sauce gribiche, salade de chou  
Foie gras en cocotte, compte de raisins et pommes (supplément de 15 \$)  
Potage Parmentier  
Crème de courge musquée aux amandes grillées  
Crème de champignons au parmigiano Reggiano

**Plats principaux**

Pièce d'agneau braisée et croquette de polenta, sauce à l'estragon  
Haut-de-côtes de bœuf mariné, risotto à l'orge, sauce à la bière noire  
Magret de canard en croûte de pain d'épice, poire et fenouil braisé, sauce aux groseilles  
Suprême de pintade rôti et galette de riz à la courge, sauce barbecue  
Cuisseau de porc farci aux épinards au jambon et au fromage, étagé de patates douces, sauce à l'échalote  
Pièce de veau rôtie et lasagne de légumes, coulis de tomates à l'ail confit