

## FRINGALE DE FIN DE SOIRÉE

*Poutine*  
*Ailes de poulet*  
*Nachos gratinés*  
*Pogos*  
*Pizzas (pepperoni, fromage et garnie)*

1 CHOIX **10\$**

2 CHOIX **15\$**

3 CHOIX **20\$**

\* prix par personne, pour un minimum de 30 personnes

## MENU ENFANTS

### *Entrées*

SOUPE DU JOUR  
PETITE SALADE CÉSAR  
CRUDITÉS, TREMPETTE ET JAMBON  
FONDUE AU FROMAGE MAISON

### *Plats principaux*

MACARONI AU FROMAGE  
STEAK DE BŒUF GRILLÉ  
FILET DE POISSON RÔTI  
LANIÈRES DE POULET, SAUCE BBQ  
SPAGHETTI BOLOGNAISE OU AU BEURRE  
GRILLED CHEESE OU CROQUE-MONSIEUR SERVI AVEC SALADE  
CHEESEBURGER, LAITUE, TOMATES ET FRITES

### *Desserts*

JELL-O  
BROWNIES  
CRÈME GLACÉE VANILLE OU CHOCOLAT

### *Verre de jus ou de lait*

**14\$**

\* un choix unique de menu doit être fait pour tous les enfants

\* frais de service et taxes en sus



500, boulevard du Beau-Pré, Beaupré (Québec) G0A 1E0  
chateumsa.com 1 800 463-4467

Château  
Mont-Sainte-Anne  
★★★★

ESPACE NORDIK  
CONDOS-HÔTEL

CHATEAUMSA.COM



## HÔTEL CONTEMPORAIN, NATURE EXCEPTIONNELLE MARIAGE PARFAIT

Une célébration au pied du mont Sainte-Anne...  
Dans le jardin ou sur la terrasse, nous vous guiderons  
pour réaliser le mariage parfait en accord avec vos désirs,  
des plus simples aux plus fous.

Service personnalisé · Fine cuisine gastronomique · Hébergement 4 étoiles

chateumsa.com 1 800 463-4467

## MENU MARIAGE

### Entrées

TERRINE DE TRUITE ET MORUE AUX FINES HERBES,  
MOUSSELINE À LA LIME ET CERFEUIL

FONDANT DE BRIE AUX AMANDES EN CROÛTE DE FILO,  
RÉDUCTION DE BALSAMIQUE ET CHUTNEY DE FIGUES

FAGOT D'ASPERGES AU CANARD EMBOUCANÉ, MICROPOUSSES,  
CRÉMETTE ACIDULÉE À LA FRAMBOISE

BOUQUET DE LÉGUMES CROQUANTS SUR HUMMUS AUX TOMATES SÉCHÉES

TATAKI DE BŒUF GLACÉ AUX ÉPICES ORIENTALES,  
SALADE DE VERMICELLES DE RIZ À LA MENTHE FRAÎCHE

ROULADE DE GRAVLAX DE SAUMON AU CHÈVRE DOUX ET BASILIC,  
CRESSONNETTE AU SUREAU

### Entre-deux

POTAGE DU MOMENT

GRANITÉ DU CHÂTEAU

VERDURE DE SAISON

CRÈME DE CAROTTES AU GINGEMBRE

### Plats principaux

POITRINE DE « VOLAILLE MANCHON » GLACÉE À L'ORANGE,  
JUS AUX CINQ ÉPICES, BROCHETTE DE POMMES DE TERRE MULTICOLORES  
ET LÉGUMES DU JOUR **42\$**

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET CRÈME D'ÉPINARDS **42\$**

PAVÉ DE SAUMON CUIT À L'UNILATÉRALE, RIZ PILAF ET BOUQUETIÈRE  
DE LÉGUMES, *SALSA VERDE* **42\$**

FILET DE PORC EN CUISSON LENTE AU PARFUM DE BACON FUMÉ,  
POMMES MOUSSELINE ET LÉGUMES DU JOUR **42\$**

BAR EUROPÉEN RÔTI SUR RISOTTO AU PARFUM DE SARRIETTE,  
PETITS LÉGUMES DU MOMENT, HUILE VIERGE **49\$**

DANSE DE MIGNON DE VEAU ET QUEUE DE LANGOUSTE,  
JUS AU PARFUM D'AGRUMES **49\$**

FILET DE BŒUF GRILLÉ AU BRIE FONDANT, PURÉE YUKON GOLD À L'AIL CONFIT,  
RÉDUCTION AU VIN CUIT **49\$**

### Desserts

DÉCADENCE EN NOIR ET BLANC

BARQUETTE DE FRAMBOISES FRAÎCHES SUR CRÈME DE VANILLE

DÔME DE LA PASSION AU CHOCOLAT CROQUANT

DÉLICE À LA VANILLE AU CŒUR D'ARGOUSIER

COFFRET AUX FRAISES ET CRÈME ANGLAISE À LA MENTHE

PYRAMIDE DE CHOUX (4) EN CROQUEMBOUCHE

### Café, thé, infusion

\*un choix unique de menu doit être fait pour l'ensemble du groupe  
\*menu sujet à changements



POUR LES  
AMoureux  
DE NATURE

## CANAPÉS

Canapés de base  
**24\$ la douzaine**

Canapés réguliers  
**32\$ la douzaine**

Canapés de luxe  
**38\$ la douzaine**

\* minimum de deux douzaines

## MENU COCKTAIL

### La bouquetière

UN VERRE DE PUNCH NON ALCOOLISÉ **3,50\$/PERS.**

### Le voile

UN COCKTAIL ET UN VERRE DE VIN **13\$/PERS.**

### L'alliance

UN COCKTAIL ET DEUX VERRES DE VIN **19,50\$/PERS.**



BISTRØ  
NORDIK  
NOUVELLE CUISINE NORDIQUE

### MARIE-ÈVE GAUDREAU

Coordonnatrice Congrès et Banquet  
Banquet & Convention Coordinator

☎ 418 827-1862 — 2891

1 800 463-4467

☎ 418 208-9741

megaudreau@chateausa.com

500, boulevard du Beau-Pré  
Beaupré (Québec) GOA 1E0