

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.**



Photo: Richard Lortie

Château
Mont-Sainte-Anne
★★★★
CHATEAUMSA.COM

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

BISTRØ
NORDIK
NOUVELLE CUISINE NORDIQUE