La Champenoise
DOMAINE | BANQUET | TERROIR

UN NOËL CHAMPÊTRE!

NOS FORFAITS CLÉ EN MAIN VOUS OFFRENT:

-Service d'assistance planification de votre évènement

-Le système de sonorisation complet

-La décoration des fêtes extérieur et intérieur

-Vestiaire et bar privés à même votre salle

-Variétés de couleurs de nappes et chemins de table

-Musique d'ambiance autour du feu et shooter de caribou

-Navette de raccompagnement aux hôtels à proximité ($)*

*sur réservation seulement

Complice d'événements heureux!

450-797-3516

Forfait Festif

Entrée: (1 choix par groupe)

–Mesclun du potager, marinade de choux rouge à l'érable et vinaigrette framboisine*
–Potage courge butternut et pomme de terre sucrée*
–Potage champenois, crème et érable*
–Terrine de gibier sur foccacia, oignons confits et salade balsamique
–Tartare de betteraves, féta, sur roquette au miel*
–Salade césar, vinaigrette et croutons maison, bacon à l'érable

Repas principal: (2 choix par groupe) + végé*

–Osso buco de porc nappé de sauce romarin et vin rouge
–Pavé de saumon au four fenouil et crème
–Escalope de poulet, sauce aux 5 poivres et porto
–Baluchon de poulet garni de brie fondant, sauce canneberges et vin rouge
–Caille farcie au porc et pommes, sauce vin blanc avec sa tranche de suisse
–Joue de bœuf braisée, demi glace au vin rouge et champignons marinés (extra 2$/portion)
Végé: Marmiton végétalien de chili doux aux tomates et légumineuses avec chips de maïs (offert comme 3e choix)

*Tous servis avec légumes au four et choix de:
Riz aux 4 fines herbes OU Purée de pomme de terre

Dessert: (1 choix par groupe)

–Croustade pommes et rubarbe –Brownies chocolat fleur de sel
–Tartelette au sucre –Pouding chômeur à l'érable
–Mousseline de petits fruits*

Café, thé et tisane

53.95$ par personne

+ frais de gestion et d'administration et taxes

*plats sans gluten

Forfait gourmand

Entrée: (1 choix par groupe)

–Mesclun du potager, marinade de choux rouge à l'érable et vinaigrette framboisine*
–Potage courge butternut et pomme de terre sucrée*
–Potage champenois, crème et érable*
–Terrine de gibier sur foccacia, oignons confits et salade balsamique
–Tartare de betteraves, féta, sur roquette au miel*
–Salade césar, vinaigrette et crouton maison, bacon à l'érable

Repas principal: (2 choix par groupe) + végé*

–Osso buco de porc nappé de sauce romarin et vin rouge
–Pavé de saumon au four sauce fenouil et crème
–Escalope de poulet, sauce aux 5 poivres et porto, canneberges confites
–Caille farcie au porc et pommes, sauve vin blanc avec sa tranche de suisse
–Baluchon de poulet garni de brie fondant, sauce canneberges et vin rouge
–Joue de bœuf braisée, demi glace au vin rouge et champignons marinés (extra 2$/portion)

Végé: Marmiton végétalien de chili doux aux tomates et légumineuses avec chips de maïs (offert comme 3e choix)

*Tous servis avec légumes au four et choix de:
Riz aux 4 fines herbes OU Purée de pomme de terre

Dessert: (1 choix par groupe)

–Croustade pommes et rubarbe
–Brownies chocolat fleur de sel
–Tartelette au sucre
–Pouding chômeur à l'érable
–Mousseline de petits fruits*

Complément: (1 choix)

–1 verre de vin
–1 verre de bulles
–Bar à grignotines
–Canapés à volonté

Café, thé et tisane

59.95$ par personne

+ frais de gestion et d'administration et taxes

*plats sans gluten

Forfait célébration

1ère entrée: (1 choix par groupe)

–Mesclun du potager, marinade de choux rouge à l'érable et vinaigrette framboisine*

–Terrine de gibier sur foccacia, oignons confits et salade balsamique

–Tartare de betteraves, nid de roquette avec feta*

–Ailes de poulet laquée érable et bourbon sur salade crémeuse*

–Salade césar, vinaigrette et crouton maison, bacon à l'érable

2ème entrée:

–Potage courge butternut et pomme de terre sucrée*

Repas principal: (2 choix par groupe)+végé

–Osso buco de porc nappé de sauce romarin et vin rouge

–Pavé de saumon au four sauce fenouil et crème

–Escalope de poulet, sauce aux 5 poivres et porto, canneberge confites

–Baluchon de poulet garni de brie fondant, sauce canneberges et vin rouge

–Caille farcie au porc et pommes, sauce vin blanc avec sa tranche de suisse

–Assiette des fêtes: dinde, tourtière, ragoût, ketchup aux fruits maison

–Joue de bœuf braisée, demi glace au vin rouge et champignons marinés (extra 2$/portion)

*Végé: Marmiton végétalien de chili doux aux tomates et légumineuses avec chips de maïs (offert comme 3ème choix)

*Tous servis avec légumes au four et choix de:

Riz aux 4 fines herbes OU Purée de pomme de terre

Dessert: (1 choix par groupe)

–Croustade pommes et rubarbe

–Brownies chocolat fleur de sel

–Tartelette au sucre

–Pouding chômeur à l'érable

–Mousseline de petits fruits*

Compléments: (2 choix)

–1 verre de vin

–1 verre de bulles

–Canapés à volonté

–Bar à grignotines

–Poutine en soirée

Café, thé et tisane

68.95$ par personne

+Frais de gestion et d'administration et taxes

*plats sans gluten

Frais et compléments

Service de DJ - Prix sur demande

Notre directeur musical se chargera de communiquer avec vous concernant les détails de votre soirée, le devis sera émis par lui selon vos besoin. Le forfait musique est dès votre arrivée et jusqu'à la fin de la soirée (1h00am) avec les jeux et adresses demandés

Son repas est inclus dans le prix

Frais de salle + frais 18% et taxes

Suisse et Boisée: 395.00$

Champagne et Sapinière: 495.00$

Ce frais s'applique à chaque salle afin de couvrir les frais de montage et démontage de celle-ci, le ménage et les bris mineurs.

Compléments à votre soirée + frais 18% et taxes

-Canapés à volonté 5.25$
-Poutine 7.95$
-Grilled-cheese 7.95$
-Bar à grignotines 7.95$
-Pizza 7.95$
-Verre de bulles 5.25$

Bar et alcool + frais 18% et taxes

-Coupons prépayés:
alcoolisés à 9.21$
non-alcoolisés à 4.05$

-Coupons payables le soir même:
(applicables sur les consommations de votre choix, liste des prix sur demande)

-Bouteilles de vin
(prix de prévente disponible sur demande)

Pour toutes questions ou réservations:

450-797-3516

info@tablechampenoise.com