



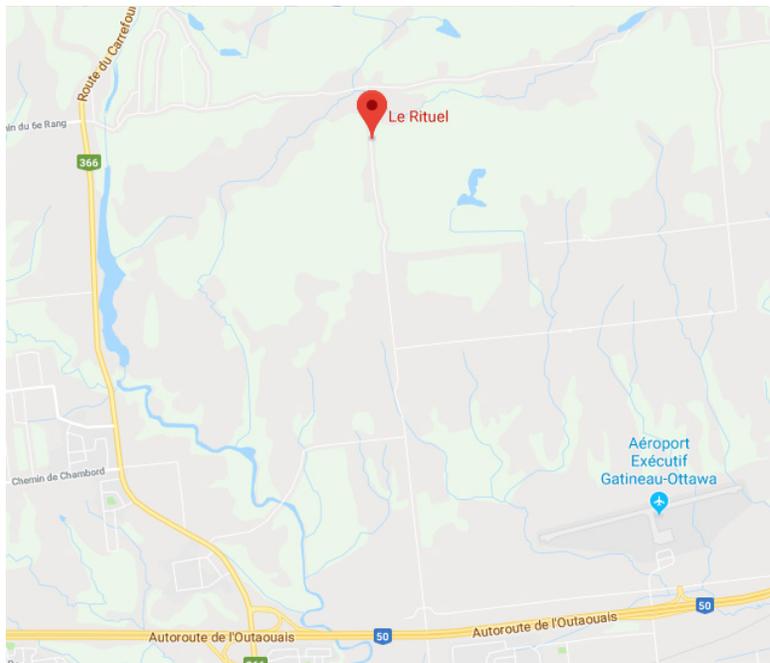
Confiance - Soutiens - Conseils - Respect - Qualité - Professionalisme

LE GRAND JOUR

2019-2020

Menus originaux composés par notre Chef Jean-Philippe Ménard

Le Rituel
RESTAURANT



Notre emplacement



Nos coordonnées

Coordonnatrice des événements
Aurélie Désy-Bédard

Téléphone
819-669-9797 poste 106

Courriel
adesybedard@restaurantlerituel.com

Site web
www.restaurantlerituel.com

Le Rituel fait sa marque depuis 2012 sous le toit d'un chaleureux clubhouse situé sur le site enchanteur du réputé Club de golf Le Sorcier à Gatineau.

-
Famille - Équilibre - Respect - Intégrité

Que ce soit en planifiant votre mariage ou au sein de notre équipe, nous misons sur ces valeurs afin de vous faire vivre une expérience exceptionnelle.

-
Laisser Jean-Philippe Ménard et son équipe passionnée le soin d'organiser avec vous cette journée inoubliable.



Qui nous sommes

L'apéro



Les consommations

Punch non-alcoolisé
3

Punch alcoolisé
5

Mousseux
8

Kir Royal
8^{1/2}

Champagne
14

Cocktail des mariés
X

Coupon de consommation
Vin maison | Bière Domestique | Alcool de base
7

Les hors d'oeuvre froids et chauds

Couquette de mousse de foie au cognac - Chutney de bleuets
Cône de tartare de bœuf aux truffes - Fondant de mascarpone

Mini bœuf Wellington - Béarnaise froide

Mini bruchetta de tomates au fromage de chèvre

Bâtonnets de grilled cheese au cheddar fort et pommes vertes

Mini feuilleté au fromage crémeux et figues

Roulé de pâte filo au poulet marocain

Spanakopita classique - Tzatziki

À la friture

Crevette croustillante en croûte Wonton
Mayo épicée au citron

Dumpling de porc - Sauce au soya et érable

Mini rouleau de printemps - Sauce aigre-douce au chili

Mini crabe cake - Mayo piri piri

32 - Douzaine

Haut de gamme

Pétoncle enrobé de bacon - Chutney d'ananas et cari

Torchon de foie gras - Gelée de pêche blanche

Tempura de saumon mariné au soya - Mayo au sésame

48 - Douzaine





La table d'hôte

L'entrée

Tartare de bœuf à l'asiatique – Chips d'Egg roll frits – Roquette – Tempura- Crémeuse sésame et coriandre
ou
Salade de quinoa - Kale - Lentilles - Légumes croquants - Tartelette fine au champignon – Pousses de moutarde rouges
ou
Saumon fumé à froid - Crémeuse à l'aneth et citron - Vinaigrette crudo au concombre – Croûtons – Micro mesclun - Citron
ou
Rillettes de canard aux pistaches - Salade d'endive frisée - Concassé de cornichon - Aubergine marinée - Oignon rouge
Graines de moutarde - Purée d'oignon

Le potage

Crème de tomate au basilic - Huile d'olive – Ciboulette
ou
Crème de carotte et navet au miel et graine de carvi - Crème fraîche – Kale frit
ou
Crème de céleri-rave - Pomme de terre et poireau - Salsa de céleri au basilic - Croûtons au beurre

Le plat

Bavette de bœuf AAA grillée, marinée à l'ail et aux herbes - Sauce Whiskey à l'érable - Gratin de pomme de terre - Légumes
ou
Ballotine de volaille farcie au bacon et fromage en grains
Sauce au miel et vin rouge - Tian de pomme de terre sucrée aux épinards, poireau et champignon
ou
Pavé de saumon en croûte de panko à l'estragon - Pistou d'herbe fraîche
Couscous perlé au jus de tomate grillée, carotte et épinard - Salade de fenouil, radis, roquette et oignons rouges au balsamique
ou
Cuisse de canard croustillante servi sur salade tiède de petites laitues
Salsa de pomme, datte, raisin, poivron et oignon rouge - Copeaux de fromage fumé - Amandes pralinées à l'érable
ou
«Buddha bowl» estival - Légumes de saison - Protéine végétarienne du moment

Le dessert

Cheesecake au carotte et thé chai - Chantilly au chocolat blanc et cannelle - Gelée de rhubarbe à l'érable
ou
Crème brûlée maison au thé Matcha - Beignet au caramel salé – Fruits de saison
ou
Croustillant au chocolat et pistache - Chantilly au caramel brûlée



57^{1/2}

74^{3/4} / personne incluant les taxes et le pourboire | +4 / personne pour une deuxième sélection de plat

Le buffet



Les entrées

Salade de jeunes pousses saisonnières - Vinaigrette maison
Salade de riz à la Mexicaine
Salade de pâtes à la César
Salade de légumes croquants aux tomates séchées
Salade selon l'inspiration du Chef
Crudités - Trempettes - Marinades - Plateau d'œufs farcis
Plateau de pâtés - Terrines - Rillettes - Chutney et gelée
Sélection de fromage fins - Fruits séchés
Crevettes Cocktail - Saumon fumé
Pains assortis - Biscottes - Beurre frais

-

Choisir deux items dans 2 sections différentes parmi la sélection suivante :

Les pâtes

Lasagne à la viande au gratin
Penne Primavera à la saucisse Italienne
Rigatoni Puttanesca

Les poissons et fruits de mer

Saumon rôti au four - Sauce crémeuse à l'aneth et au citron vert
Mitonné de fruits de mer au Safran
Filet de truite d'élevage - Sauce au cari rouge et lait de coco

Les viandes

Longe de Porc rôtie au four - Sauce aigre-douce aux framboises et balsamique
Rôti de contre-filet de bœuf AAA - Sauce Forestière
Suprême de volaille rôti aux fines herbes - Sauce aux deux moutardes et estragon

-

Les desserts

Assortiment de gâteaux - Petites bouchées - Fruits frais



55

71^{1/2}/ personne incluant les taxes et le pourboire

Menu 1

Potage
-
Doigts de poulet
Frites maison | Sauce aux prunes
-
Dessert surprise

Menu 2

Salade verte et sa vinaigrette
-
Hamburger de bœuf au fromage
Frites maison | Mayonnaise
-
Dessert surprise

Menu 3

Crudités et trempettes
-
Poitrine de poulet rôtie
Riz et légumes de saison
-
Dessert surprise

10

12 ans et moins

Suggestion du sommelier

Laissez-nous le soins de sélectionner le vin blanc et rouge s'accordant avec votre choix de menu

35

Sélection haut de gamme

Vous aimeriez pousser l'expérience d'accord mets et vins pour vos invités?

Voici l'option haut de gamme qui vous convient.

Laissez-nous le soins de sélectionner votre vin d'importance privée pour une expérience hors paire

45

Sélection à la carte

Vous aimeriez sélectionner vous-même vos vins? Vous aurez la possibilité de le faire environ 1 mois avant votre mariage. Une carte des vins vous serait alors présentée.

À partir de 39



Les ajouts

Collations de soirée

Poutine régulière
7

Poutine poulet frit BBQ
9

Bar Tacos : Bœuf braisé - Poulet grillé
12

Mini Cheeseburger
4.5

Mini Mac N' cheese décadent
8

Hot-Dog "steamer"
4

Nachos avec trempette au fromage
6

Mini Pogos
6

Marmite de chips maison
6

Biscuit et verre de lait
5

Beignes
4

Bar à bonbons - Popcorn
7

Les services et décorations

Drapés en tissus sur les poutres de bois
Beige ou bourgogne - Inclu l'installation
175

Voile en dentelle pour l'arche
Inclu l'installation
65

Buches de bois pour longer l'allée (6)
Inclu l'installation
30

Rodin de bois pour vos centres de table
5

Porte antique pour afficher votre plan de tables
50

Baril de bois rustique
30

Marque-place en rondelle de bois rustique
1

Serviettes de table de la couleur de votre choix
1
+30 (livraison)

Service de DJ - Jeux de lumières - Animation
650

Service de DJ pour la cérémonie
175



Les ajouts



Les détails

L'exclusivité de la salle

Samedis de mai à octobre
750 - Frais d'exclusivité de salle*

Vendredis et dimanches de mai à octobre
250 - Frais d'exclusivité de salle

Les inclusions de la salle

Salle entièrement aménagée de style moderne et rustique

Nappes blanches et serviettes de table en tissus noirs
Il est possible de commander d'autres couleurs
Voir section «Les ajouts»

La coupe de votre gâteau de mariage avant 10h30
Servis style buffet durant la soirée - 50\$ après 22h30

Microphone et lutrin pour les discours

Lumières d'ambiance décorative au bar
La couleur de votre choix

Télévisions (4) pour faire dérouler vos photos
En format DVD

*Si votre groupe comporte moins de 70 adultes, des frais de 700\$ s'appliquent pour les samedis.

La cérémonie

Samedis de mai à octobre
750 - Frais de cérémonie

Vendredis et dimanches de mai à octobre
250 - Frais de cérémonie

Les inclusions de la cérémonie

Chaises blanches coussinées

Table de signature nappée

Arche en bois massif
Il vous sera possible de la décorer si désiré

Prêt de voitures pour votre séance photo
Vous aurez accès au somptueux terrain du Club de golf Le Sorcier accompagnés par un de nos ambassadeurs pour vous guider.

Autre

Stationnement extérieur gratuit

Service de POPS Raccourci
Charge de 20\$ minimum dans un rayon de 8km
+ pourboire à la discrétion du client

