



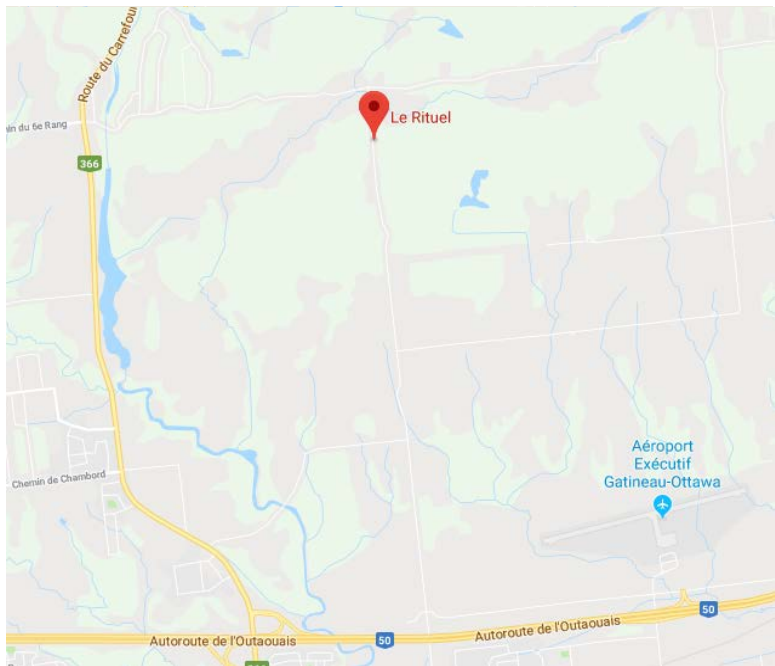
Confiance - Soutiens - Conseils - Respect - Qualité - Professionalisme

LE GRAND JOUR

2021-2022

Menus originaux composés par nos Chefs Jean-Philippe Ménard et Nicolas Lacroix

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
4

Punch alcoolisé
5,25

Mousseux
8

Kir Royal
8^{1/2}

Champagne
14

Cocktail des mariés
X

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

Hors d'oeuvre froids

Pastrami de saumon sur cornbread
aux tomates séchées
Mascarpone à l'aneth – Oignon rouge 48\$/dz

Coupelle de tartare de bœuf à l'asiatique
sésame grillée – Salade wakame 36\$/dz

Pain naan au hummus à l'ail grillée
Tapenade aux olives et câpres – Coriandre fraîche
Piment Goutte 36\$/dz

Mini brochette caprese
Tomate – Bocconcini – Salami – Pesto de basilic 36\$/dz

Blinis de ricotta, olive kalamata et prosciutto
Vrilles de pois 36\$/dz

...suite hors d'oeuvre froids

Mini cône de sésame - Tartare de thon
Guacamole - Mayo au tobiko - Graine de pavot 48\$/dz

Salade de thon crémeuse sur concombre
Luzerne – Julienne de radis 36\$/dz

Datte medjol farcie au fromage de chèvre
Menthe fraîche – Amande tamari 36\$/dz

Lingot de foie gras
Confit d'oignons aux figues – Pain aux épices 48\$/dz

Devil egg royal
Saumon fumé – Oeufs de poisson – Aneth 48\$/dz

Hors d'oeuvre chauds

Dumplings frits
Sauce hoisin et sésames 36\$/dz

Tartelette carrée au fromage brie
Oignons caramélisés au balsamique 36\$/dz

Bâtonnet de mini grilled-cheese au mamirolle et bacon
Ketchup aux fruits 48\$/dz

Mini rouleaux de printemps
Sauce aigre-douce 36\$/dz

Spanakopita
Tzatziki 36\$/dz

Crevette tempura (21/25) sur bâton de bamboo
Mayonnaise aux piments ancho 48\$/dz

Bruschetta au pesto de basilic
Pain baguette – Tomate aux herbes – Pesto
Chèvre & mozzarella 36\$/dz

Risotto frit du moment
Mayonnaise du Rituel 36\$/dz





La table d'hôte

L'entrée

Salade Méditerranéenne - Romaine - Tomate - Concombre - Radis - Carotte - Oignon rouge
Houmous au poivron grillé - Vinaigrette à l'huile d'olive - Sumac - Chips de pita

ou

Tartelette fine aux champignons gratinée au Mamirolle - Roquette au citron - Crème de balsamique - Échalote marinée et frite

ou

Tataki de thon aux deux sésames - Salade de concombre, daïkon et ananas - Mayonnaise épicée - Vrilles de pois verts
Chip de légumes racines

Le potage

Crème de tomate et basilic - Huile d'olive - Ciboulette

ou

Velouté de volaille aux champignons truffés et poireaux - Crème fraîche à l'estragon et Garniture forestière

ou

Crème de courge et poire au cari - Graines de citrouilles salées et coconut séché

Le plat

Pavé de contre-filet de bœuf AAA cuit 24h et grillé

Sauce au Frangelico - Mousseline de pommes de terre - Tian de légumes à la Provençale

ou

Ballotine de volaille au bacon et fromage en grains

Sauce au piments Ancho et tomates séchées - Mousseline de pomme de terre - Tian de légumes à la Provençale

ou

Morue noire en croûte de champignons

Velouté au lait de coco, cari vert et coriandre

Pâtes perlées à l'Orientale (Poivron - Pois chiche - Fève de soya - Olives noires - Oignon rouge - Tomates)

Chips de patates sucrées au cumin

-

Remplacer la mousseline de pommes de terre par :

-Rösti de pomme de terre au gruyère et oignons verts +2/pers

-Gratin dauphinois +3/pers

Le dessert

Croustillant au chocolat et noisette - Chantilly au caramel - Coulis - Petits fruits

ou

Mousse à l'érable et chocolat - Crumble d'avoine - Dulce de leche - Petit fruits et menthe

ou

Crème brûlée classique à la vanille - Petits fruits - Pirouline



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 saisonnières de petites laitues - 2 Vinaigrettes maison
Salade de couscous à la Grecque
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 différente parmi la sélection suivante :

Les pâtes

Penne Primavera classique aux légumes
Rigatoni Puttanesca

Les poissons et fruits de mer

Saumon rôti au four - Velouté au cari vert et lait de coco
Mitonné de fruits de mer au Safran - Crevettes - Pétoncles - Poisson - Moules
Filet de truite d'élevage - Cuit sur nid de fenouil et oignons - Salsa exotique

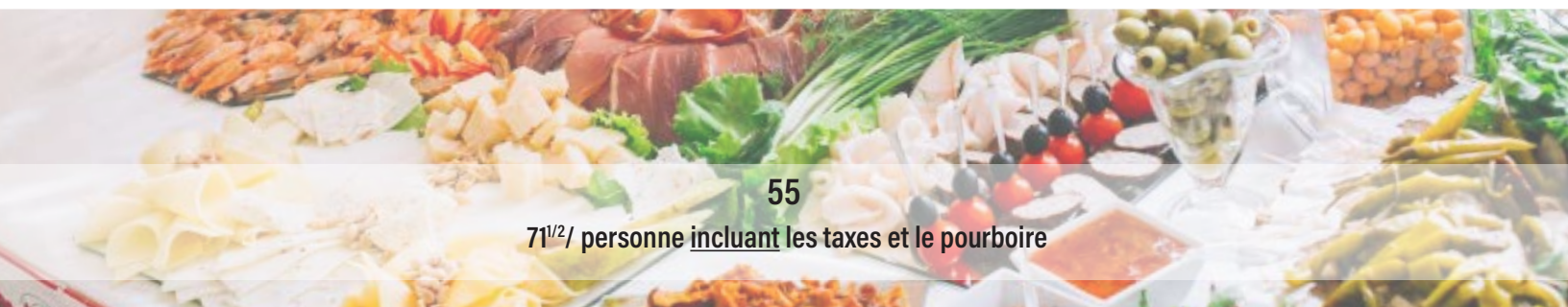
Les viandes

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

-

Les desserts

Assortiment de gâteaux - Petites bouchées - Fruits frais



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 grillée
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

36

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'importation privée pour une expérience hors paire

47



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
Panier de chips maison	9
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	40
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 +60 (livraison)
Service de DJ - Jeux de lumières - Animation	725
Service de DJ pour la cérémonie	250



Les ajouts



Les détails



L'exclusivité de la salle

Samedis de mai à octobre
1000 - Frais d'exclusivité de salle*

Vendredis et dimanches de mai à octobre
450 - 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 - 100\$ 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.

La cérémonie

Samedis de mai à octobre
1000 - Frais de cérémonie

Vendredis et dimanches de mai à octobre
450 - 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 raccompagnement
À la charge des invités, tarif selon la compagnie disponible.

