



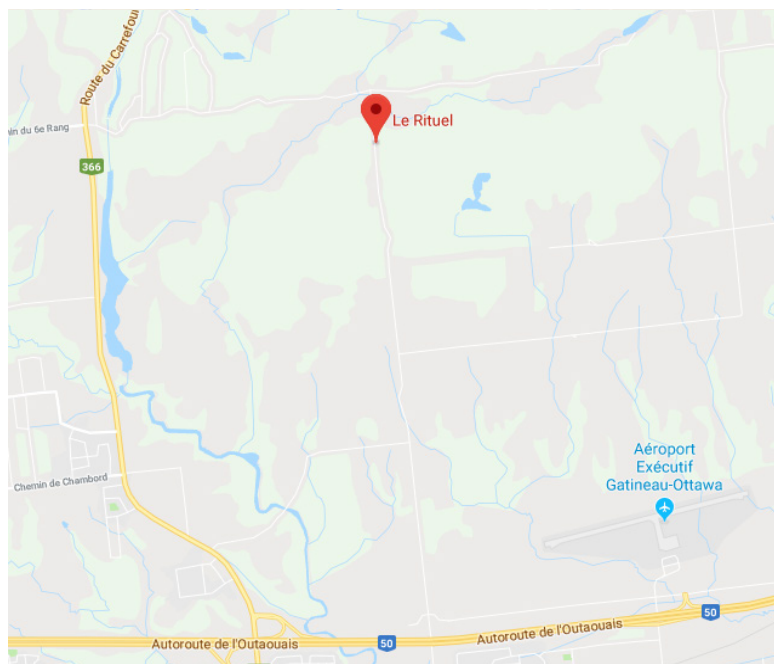
Confiance - Soutien - Conseils - Respect - Qualité - Professionnalisme

LE GRAND JOUR

2018-2019

Menus originaux composés par notre Chef Jean-Philippe Ménard

LeRituel
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.

Laissez 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
4^{3/4}

Mousseux
8

Kir Royal
8^{1/2}

Champagne
14

Cocktail des mariés
X

Coupon de consommation
Vin maison | Bière domestique | Alcool de base
6^{3/4}

Option bar ouvert période de 3h
Vin maison | Bière domestique | Alcool de base
35

Option bar ouvert Premium période de 3h
Vin importation privée | Bières domestiques et importées
Alcool de base et Premium
55

Les hors d'oeuvre froids

Chorizo au feta et olive verte

Sucette de saumon fumé en croûte de pistaches

Crevette grillée au cajun

Mousse de chèvre au pesto et rondelle de concombre

Brie fondant sur baguette

Compote d'oignons caramélisés au bacon et porto au miel

Mousse de foie de volaille

Compote d'oignons aux bleuets aigre-doux servie sur baguette

Roulade de crêpe fine au jambon - Crèmeux à l'aneth

Tartare du Chef à l'asiatique - Pâte à Egg roll croustillante +4

Les hors d'oeuvre chauds

Crevette croustillante en croûte Wonton

Sauce sucrée au chili et gingembre

Spanakopita classique - Tzatziki

Mini bruschetta aux herbes

Gratin au fromage de chèvre et Havarti

Bouchées de saumon mariné à l'érable - Soya - Sésame

Yogourt grec à l'estragon et échalote

Satay de porc grillé - Moutarde sucrée à la bière noire

Crab cake - Mayonnaise aux poivrons fumés

Foie gras poêlé - Caramel de pomme - Pain brioche +5

31 - Douzaine





La table d'hôte

L'entrée

Salade caprese aux lentilles - Olives noires - Basilic - Roquette - Oignons rouges - Fromage frais

ou

Rillettes de truite et saumon fumé - Émulsion à l'orange et à l'aneth - Oignons rouges marinés - Tobiko

ou

Mousse de foie de volaille au Calvados - Oignons caramélisés aux canneberges - Caramel de pomme - Tuile au parmesan

Le potage

Velouté de poivrons fumés et tomates - Garniture à la grenobloise - Huile aux herbes

ou

Potage Saint-Germain à l'estragon - Garniture de pois verts - Croûtons briochés au bacon

ou

Crème de champignons parfumée à l'huile de truffes blanches - Crème fraîche - Ciboulette

Le plat

Roulade de volaille - Farce au fromage, bacon et ail confit - Sauce au Brandy - Légumes de saison - Mousseline de PDT

ou

Pavé de saumon mariné aux herbes et citron - Sauce Florentine - Couscous de courgettes et poivrons au pesto - Chips de kale

ou

Caille royale farcie aux canneberges et marrons - Sauce au vin rouge et au miel - Riz multi-grains - Légumes de saison +2

ou

Médailillon de contre-filet de bœuf AAA grillé - Sauce au Whisky et romarin - Mousseline de PDT - Légumes de saison

Ajout de Fondant de Tête à Papineau +3

ou

Poitrine de canard croustillante aux épices douces - Sauce à la cerise noire - Mousseline de PDT - Légumes de saison

ou

Carré d'agneau cuit à la perfection - Glace de veau au Porto - Mousseline de PDT - Légumes de saison +10

ou

Ragoût de pois chiches aux légumes - Bouillon de légumes aux herbes - Fromage de chèvre frais - Chips de kale

Le dessert

Cheesecake au carotte et thé chai - Chantilly au chocolat blanc et cannelle - Gelée de rhubarbe à l'érable

ou

Mousse au chocolat noir - Chantilly au caramel brûlé - Nougatine aux amandes grillées

ou

Verrine de gâteau à la citrouille - Cube de génoise à la vanille - Chantilly au caramel Écossais

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 fromages 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 - Tartes maison - 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 rôtie
Riz et légumes de saison
-
Dessert surprise

10

12 ans et moins

Suggestion du sommelier

Laissez-nous le soin 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 soin de sélectionner votre vin d'importation privée pour une expérience hors pair.

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 sera 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 classique emballé
8 | avec frites 10

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
Inclus l'installation

150

Porte antique pour afficher votre plan de tables
50

Barils de bois rustique
50

Marque-place en rondelle de bois rustique
1

Nappe de la couleur de votre choix
8
+30 (livraison)

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

Service de DJ - Jeux de lumières - Animation
650



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
Consultez-nous pour connaître les rabais

Les inclusions de la salle

Salle entièrement aménagée de style moderne et rustique

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

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

Microphone et lutrin pour les discours

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

Télévisions (3) 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
500 - Frais de cérémonie

Vendredis et dimanches de mai à octobre
Consultez-nous pour connaître les rabais

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 S.O.S Raccourci
Charge de 20\$ minimum
+ pourboire à la discrétion du client

