Guide Mariage

2017-2018

Le Rituel
RESTAURANT

Sélection Apéro

Sangria rosé Le Rituel

Kir Royal
7.95 $

Mousseux
7.85$

Champagne
13.95$

Punch alcoolisé
4.75 $

Cocktail des mariés
À partir de 5.25$

Punch non-alcoolisé
2.95 $

Coupon de consommation
Vin maison | Bière Domestique | Alcool de base
6.75$

Option bar ouvert période de 3h
Vin maison | Bière Domestique | Alcool de base
35$/personne

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

Ces prix sont par item et n'incluent pas les taxes et le service

Les Hors d'oeuvres
De Luxe

Si vous commandez moins de 8 douzaines de canapés pour votre soirée, une sélection au choix du Chef sera automatiquement applicable à 30.95$ / douzaine. Au-delà de ce nombre, vous pouvez sélectionner un minimum de 3 douzaines par choix de canapés.

Froid de luxe : 30,95 $ la douzaine

Profiterole à la mousse de poulet
*
Gravlax de saumon à l'érable sur blinis maison aux agrumes
*
Coupe salée au pâté de foie et canneberges au porto
*
Coupelle salée de fromage de chèvre Micha au pesto de tomates séchées
*
Cantaloup et prosciutto
*
Mini brochette de charcuterie
(Fromage Havarti, Prosciutto, Salami de Gênes, Olive verte et Cornichon sûr)

Chaud de luxe : 30,95 $ la douzaine

Spanakopita aux épinards
*
Zakouski de poivrons et fromage ricotta
*
Minis Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce Thaï
*
Rouleaux de poulet Marocain en pâte filo
*
Croissants aux champignons et poireaux
*
Mini cube de fromage Havarti au jalapeno pané, moutarde à la bière

Les Hors d'oeuvres
Haut de Gamme

Verrine d'avocat gourmande à la Mexicaine

Haute gamme froid : 38.95 $ la douzaine

Crevettes Cocktail Classique
*
Bœuf rôti sur baguette, mayonnaise chipotlé et copeaux de fromage
*
Verrine d'avocat gourmande à la Mexicaine
*
Zakouski aux petits légumes et fines herbes

Haute gamme chaud : 38.95 $ la douzaine

Popcycle de Bison en croûte de Panko
*
Boules de risotto frit du Rituel
*
Saucisses de la Ferme aux Saveurs des Monts, moutarde à la bière
*
Crevettes tempura et sa mayo asiatique
*
Rouleaux de canard confit et oignons caramélisés en pâte filo
*
Mini beignet au crabe des neiges, mayo au citron et poivre noir

Les Hors d'oeuvres

Les Nobles

Mi cuit de foie gras au Sortilège

<u>Les Nobles : 46.95 $ la douzaine</u>

Tartare de bœuf classique sur biscotte au beurre
*
Mi cuit de foie gras au Sortilège, confit d'oignons au thym et érable
*
Pétoncle poêlé et salsa exotique

Le repas
Formule Rituel Nuptial

Salade Verte façon Méditerranéenne | Vinaigrette à l'orange et orégan
Ou
Rillette de Volaille aux légumes | Confit d'oignons au cari de Madras | Cornichons sûrs | Foccacia
Ou
Poêlée de champignons au Calabrese et Estragon | Fondue de fromage Douanier | Roquette au citron

---

Velouté de champignons parfumé à l'huile de truffes blanches | Croûtons au beurre
Ou
Potage Parmentier | Échalotes frites aux Cajuns | Huile de Paprika
Ou
Crème de carottes et navets au miel | Ciboulette ciselée

Jarret d'agneau braisé au Porto et Romarin
Pommes de terre mousseline | Légumes du marché
Ou
Suprême de volaille rôti aux fines herbes | Sauce crémeuse aux piments Chipotlé
Quartiers de pommes de terre | légumes du marché
Ou
Bavette de bœuf AAA marinée et grillée | Sauce aux échalotes et balsamique
Pommes de terre gratin Dauphinois | légumes du marché
Ou
Longe de Morue en croûte de tomate séchées | Sauce crémeuse au vin blanc
Riz parfumé au Jasmin et légumes du marché
Ou
Parmentier de canard confit | Glace de canard aux Truffes
Légumes du marché

Crème brûlée à la saveur des mariés
Dôme à la mousse chocolatée
Dôme à la mousse aux framboises et chocolat blanc
Chômeur à l'érable et sa glace
Tiramisu
Gâteau au fromage et ses petits fruits macérés

57,50 $ par personne
74,74 $ incluant les taxes et le service
Supplément de 4.00 $ par personne pour une deuxième sélection de plat

Le repas

Formule Buffet Lune de Miel

Salade de jeunes pousses saisonnières | Vinaigrettes d'honneurs
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 | Trempette | Marinades
Plateau d'œufs farcis amoureux
Plateau de pâtés | Terrines | Rillettes | Chutney et gelée
Sélection du maitre affineur | Fruits séchés
Crevettes Cocktail | Saumon fumé | Garnitures

Pains assortis | Biscottes | Beurre frais

Choisir deux items parmi la sélection suivante :
(Ces deux choix doivent être faits dans deux différentes sections)

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

POISSON
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

VIANDE / VOLAILLE
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

---

Assortiment de gâteaux, tartes maison, petites bouchées et fruits frais

55,00 $ par personne
71,49 $ incluant les taxes et le service
Toutes modifications apportées à ce menu engendrent des frais

Le repas
Bambinos

Menu 1
Marmite du Sorcier
**
Doigts de poulet
Frites maison | Mayonnaise
**
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 ensorcelés
**
Dessert surprise

---

5 ans et moins **7,00 $***
6 à 12 ans **12,95 $***

Ces prix sont avant taxes et service
Dans le cas où l'enfant désire le même repas que les adultes, les frais sont de **50** % du montant du repas d'adulte.
Des chaises-hautes ainsi que des petits bancs sont disponibles.

La sélection de vin

Suggestion du sommelier

Tour du Pech (Cabernet-Merlot)
Tour du Pech (Sauvignon)

35$

Sélection haut de gamme

Morgan Bay (Cabernet-Sauvignon)
Cedar Rock (Chardonnay)

45$

Ces prix sont avant taxes et service

Petites touches
Supplémentaires

Ajoutez un service de granité à votre menu Rituel Nuptial — **3.50 $ / personne**

[Limoncello & Citron]
[Champagne & Pamplemousse rose]
[Rhum des Îles et pommes vertes]

Souvenirs du Sorcier

[Truffes maison à l'Amaretto en boîte]	**6.00 $ / boîte (2 truffes)**
[Pacanes pralinées à l'érable du Sorcier]	**5.00 $/ sac (80 g)**

En début ou fin de soirée

[Bol de chips maison, assaisonnements Le Sorcier]	**6.00$ / bol**
[Crudités et trempette]	**2.75$ / personne**
[Sélection de fromages doux et biscottes maison Crudités, marinades et trempette]	**7.95$ / personne**
[Plateau de fruits frais en saison]	**2.95$ / personne**
[Mini pizza Le Rituel]	**5 $ / pizza**
[Station de hot dog à volonté]	**5 $ / personne**
[Mini Burger de boeuf et condiments]	**8 $ / burger**
[Poutine Martini]	**7.00$ / poutine**

Extra

[Pommes de terre gratin dauphinois]	**3,00 $ / personne**

Détails du forfait

Votre forfait inclus:

- Session de photos pour 10 personnes sur un site des plus enchanteurs incluant les voiturettes (si la cérémonie à lieu sur notre site)
- Nappes blanches et lithos noirs pour votre salle de réception (Frais supplémentaires pour d'autres couleurs)
- Coupe de votre gâteau de mariage et service style buffet durant la soirée
- Microphone et lutrin pour les discours
- Lumières d'ambiance décorative de la couleur de votre choix
- Salle entièrement aménagée de style moderne, rustique et naturel
- Télévisions (4) pour faire dérouler vos images sur un format DVD
- Stationnement extérieur gratuit
- Service de raccompagnement offert par Tolérance Zéro

Ce qu'il faut savoir:

Cérémonie

Au Restaurant Le Rituel, il est possible de célébrer votre union à l'intérieur comme à l'extérieur. Veuillez noter qu'un frais de cérémonie de 500 $ est applicable et cela inclus le montage, c'est-à-dire les chaises, la table de signature (nappes incluses) et l'arche dans le cas où la cérémonie a lieu à l'extérieur. En cas de pluie annoncée, la décision de faire la cérémonie à l'intérieur plutôt qu'à l'extérieur doit se faire au plus tard la veille à 18 h.

Salle et exclusivité

Veuillez noter qu'un frais de salle de 750 $ est applicable. De plus, pour les groupes de moins de 70 adultes, un frais fixe additionnels de 700$ s'applique.

Le jour de votre mariage, vous aurez l'exclusivité de la salle Le Rituel. Toutefois, Le Restaurant Le Rituel ne peut garantir l'exclusivité de la terrasse.

Menus

Le Restaurant Le Rituel du Club de golf Le Sorcier est le fournisseur exclusif de nourriture et de boissons. Nous accordons une exception pour le gâteau de mariage que vous pouvez apporter.

La confirmation du nombre d'invités, la sélection des menus et les détails de votre événement doivent être confirmés auprès de la coordonnatrice des événements au minimum un (1) mois à l'avance.

Les prix sont sujets à modification et n'incluent pas les taxes ni le service. Advenant le cas où un produit est inaccessible ou hors de prix, nous nous réservons le droit de remplacer ce produit et de vous en aviser.

Détails du forfait

Décoration & musique

La salle du Restaurant Le Rituel est déjà au goût du jour. L'ajout de décorations est à votre discrétion. Elle sera donc de votre responsabilité. La journée de votre mariage, la salle est disponible dès 8 h 30 pour venir décorer.

Pour le choix d'un Dj et d'un photographe, il nous fera plaisir de vous recommander nos partenaires favoris, afin de faire de cette journée la plus mémorables.

Session de photos

Le site du Club de golf Le Sorcier est accessible pour vos sessions de photos de mariage et ce sans frais pour les cérémonie qui ont lieux sur notre site. Un service de voiturettes et un accompagnateur vous seront fournis. Pour les cérémonies qui auront lieux ailleurs que sur notre site, une session de photo de 1h00 est disponible au coût de 200$ (n'inclus pas le photographe).

Conditions

Un nombre garanti de couverts est requis une (1) semaine avant l'événement. Une marge de 10 % au-dessus ou au-dessous du nombre garanti sera acceptée jusqu'à 48 heures ouvrables avant l'événement. Le jour même de l'événement, si le nombre de couverts est supérieur à celui garanti, le client sera facturé en conséquence. Toutefois, si le nombre est inférieur à celui garanti, le client sera facturé pour le nombre de couverts garanti 48 heures ouvrables avant l'événement.

Frais fixes

SOCAN (Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique) : Ce frais est lié à la licence pour faire jouer de la musique en public lors de réceptions. Ce frais fixe est de 85.80$

Dans le cas où vous utilisez des confettis, des frais minimum d'entretien de 100 $ s'appliqueront.

Dans le cas où les ventes du bar (payant ou ouvert) sont inférieures à 400 $, des frais de main-d'œuvre de 150 $ seront ajoutés à la facture finale.

Règlements

Les taxes fédérales et provinciales seront appliquées à la facture totale de votre événement.

Un frais de service de 15 % sera ajouté au total de la facture de nourriture et de boissons.

Le service des boissons alcoolisées est permis jusqu'à 3 h au Restaurant Le Rituel. La salle de réception doit être libérée pour 3 h 30 au maximum.

Selon la Régie des alcools, des courses et des jeux, toute nourriture ou boissons consommées au Club de golf Le Sorcier et au Restaurant Le Rituel doivent être vendues et servies par son personnel. Dans le cas du non-respect de cette loi, nous pourrions mettre un terme à la soirée.

Détails du forfait

Dépôt et Facturation

Afin de garantir la date et l'espace pour la tenue de votre mariage, un dépôt **non remboursable** de 1 000 $ est requis. Sans ce dépôt, la date ne sera pas garanti. Un autre dépôt de 50 % du montant estimé est requis 1 mois avant l'événement. La balance du montant devra être acquittée au maximum 7 jours ouvrables avant la journée du mariage.

Annulation

En cas d'annulation par le client, Le Restaurant Le Rituel conservera 100 % du dépôt initial, de plus dans le cas où l'annulation a lieu...

- 90 jours avant l'événement : Le Client devra débourser 50 % de l'estimation du revenu de la nourriture et de boissons.
- 30 jours avant l'événement : Le Client devra débourser 100 % de l'estimation du revenu de la nourriture et de boissons.

Le calcul de nourriture et boissons sera basé sur un montant de 80,00 $ par personne.

Contact

Tous les arrangements et activités concernant votre réception et/ou cérémonie devront être autorisés et confirmés avec Aurélie Désy Bédard, coordonnatrice des événements.

adesybedard@restaurantlerituel.com
819-669-9797 poste 106

Soyez assurés que nous ferons tout notre possible pour vous offrir un service et une qualité à la hauteur de vos attentes!