

FORFAIT MARIAGE



RESTAURANT LE RITUEL



819-669-9797 p.106
info@restaurantlerituel.com



www.restaurantlerituel.com
967, Montée Dalton, Gatineau

BIENVENUE AU RESTAURANT LE RITUEL

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



Engagement à l'Excellence- Imputabilité - Famille - Intégrité

Ces valeurs fondamentales guident notre engagement à vous offrir une expérience inoubliable.

Confiez à notre équipe passionnée l'organisation de cette journée unique, conçue spécialement pour vous.



Frais et inclusions

POUR UN SAMEDI

DÉPENSE MINIMUM DE \$10 000* AVANT TAXES ET SERVICE

POUR UN VENDREDI OU DIMANCHE

DÉPENSE MINIMUM DE \$9000* AVANT TAXES ET SERVICE

LA CÉRÉMONIE

- L'exclusivité du site de cérémonie pour la journée complète
- L'arche en bois
- Table nappée et chaises pour la signature
- Chaises blanches coussinées pour la cérémonie
- Bûches en bois pour l'allée



LA SALLE DE RÉCEPTION

- L'exclusivité de la salle de 8h30 à 02h00
- Nappes blanches
- Serviettes de table en tissu, noir ou blanche
- Numéros de table, en bois ou acrylique
- Stationnement gratuit
- Fermeture à 2 h AM

***si ces dépenses minimales ne sont pas atteintes, des frais de salle seront appliqués**

Le cocktail



LES CONSOMMATIONS

Mousseux

- 11,00\$/personne

Champagne

- à partir de 120\$ la bouteille

Punch non-alcoolisé ou alcoolisé

- 7.00\$ / 8.50\$

Coupon de consommation (alcool de base, bière, vin)

- 9.95\$

LES HORS D'OEUVRES

48\$ LA DOUZAINES

Froid

- Tartare de bœuf classique en tulipe croustillante
- Bruschetta de tomates et olives, croûtons à l'ail et chèvre
- Saumon fumé à l'érable sur blinis, ranch à l'aneth
- Gougère de légumes confit et guacamole crémeuse
- Mini brochette d'antipasto (sélection du moment)
- Tataki de thon en croûte de sésame, concombre à l'ail, mayo miso
- Rillettes de canard en croûte, oignons rouge mariné, chutney moutarde

Chaud

- Spring roll de volaille, sauce aigre douce
- Mini burger de bœuf, confiture de lardons, mayo poivre
- Crevette tempura, mayo chipotle
- Arancini à la pancetta, mayo béarnaise
- Spanakopita épinard et feta, crémeuse à l'ail
- Dumpling frit de chou nappa et porc sauce épicée
- Mini tartelette de fromage de chèvre, pacane et balsamique



Choix de menu

TABLE D'HÔTE

2 HORS D'OEUVRE + 3 SERVICES À 90\$

2 HORS D'OEUVRE + 4 SERVICES À 110\$

2 CHOIX D'ENTRÉE

Salade de fines laitue

légumes marinés, concombres et tomates, vinaigrette de tomates séchée

Carpaccio de betterave

fromage de chèvre aux herbes, noisettes torréfiées, vinaigrette xérès

Salade césar façon Rituel

flanc de porc rôti, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail

Rillettes de saumon fumé

aigrelette à l'aneth, crémeux de fromage et câpres, oignons rouges marinés, croûtons de seigle

Tataki de thon rouge en croûte d'épices

concombres aux sésames, mayo chipotle



LE POTAGE

Potage de courge et sirop d'érable

crème fraîche et graines de citrouilles

Velouté de champignons sauvages

chips de parmesan et herbes fraîches

Potage de tomates et poivrons fumé

crème montée au basilic et pignons de pin rôti

Velouté de céleri rave et panais

échalotes frites et réduction balsamique

Potage de carotte et gingembre

huiles aux herbes et échalotes frites

2 CHOIX DE PLATS

Bavette de bœuf grillée

gratin de pomme de terre, légumes de saison, sauce au poivre vert et Whisky Canadien

Bavette de veau grillée

poutine de pomme de terre en quartier, oignons frits, sauce aux poivres

Poitrine de volaille aux épices Rituel

pommes de terre grelots au gras de canard, légumes de saison, sauce crémeuse BBQ

Filet de porc du Québec rôti aux herbes salées du Bas-du-Fleuve

purée de pomme de terre aux fromages en grains, sauce aux échalotes et vin blanc

Pavé de truite arc-en-ciel

crevettes jerk, riz basmati aux légumes rôtis, bouillon crémeux à la citronnelle



LE DESSERT

Gâteau au fromage en verrine et fruits des champs

Verrine de mousse au chocolat

brownies aux amandes

Tartelette au citron et meringue italienne

Tartelette à l'érable

caramel salé, chantilly

Les Enfants

22,00\$

1 choix de repas pour tous les enfants

Croquettes de poulet avec frites

sauce aux prunes

Pizza peperoni et fromage

Spaghetti à la viande avec boulette

INCLUS BREUVAGE (JUS OU LIQUEUR EN FONTAINE)
ET DESSERT

Les vins

Notre suggestion

49\$ / bouteille

Un vin de qualité, parfaitement adapté pour
accompagner vos repas de table d'hôte.

Suggestion haut de gamme
à partir de 57\$ la bouteille selon la
sélection

Vous voulez un vin spécifique pour votre journée?
Laissez-nous savoir!



Fin de soirée

PRIX PAR PERSONNE

STATION MINIS BURGERS

20\$

- 2 Minis burgers / personne
- Pain-galette bœuf
- Fromage cheddar et gouda fumé
- Garnitures : salade, tomates, oignons, pickle, condiments

STATION POUTINE

20\$

- Frites, sauce poutine et sauce poivres
- Fromage : grains et brie
- Garniture : smokemeat, chorizo, poulet croustillant

STATION CARNAVAL

18\$

- Bonbons variés
- Queue de castor
- Rondelles d'oignons
- Frites
- Pop corn

STATION MEXICAINE

18\$

- Nacho de maïs
- Sauce au fromage
- Pico de gallo
- Guacamole
- Fromage tex-mex rapé

AUX PLATEAUX

- | | |
|---|------|
| • Fromages, craquelins et pain (60g par personne) | 15\$ |
| • Fruits | 9\$ |
| • Minis sandwichs assortis | 14\$ |
| • Crudités et trempette | 6\$ |

Autres services

PRIX À L'UNITÉ / INSTALLATION INCLUSE

- Instalations drapés en tissu sur les poutres de bois 100\$
- Rondins de bois pour les centres de table 5\$
- Vase cylindrique (grandeur variable) entre 5\$ et 15\$
- Cadeaux d'invités
 - sélection variable fait avec produits d'érables
- Offre de bar ouvert
 - Pour une durée de temps ou avec un budget



Information générale

- Accès à la salle entre 8h30 et 3h00 AM
- Installation et désinstallation de vos décorations le jour même de l'événement
- Aucun alcool permise sur le site
- Aucun autre traiteur autorisé pour le repas
- Aucun artifice à l'intérieur

Fournisseurs de confiance

- Legros Production - Eric Legros
 - DJ, animation, Maître de cérémonie
 - Tél: 819-930-4091
 - legrosproduction@icloud.com
- Voeux d'amour - Mélanie Gorman
 - Organisation, coordination, location de décoration
 - 819-210-1700
 - voeuxdamour@gmail.com
- Vert Sauge - Ferme floral
 - Fleuriste
 - vertsauge.fermeflorale@outlook.com

