



# FORFAIT MARIAGE



## RESTAURANT LE RITUEL



Christiane Bertrand  
Directrice événementiel  
✉ cbertrand@restaurantlerituel.com

☎ 819-669-9797 p.106  
🌐 [www.restaurantlerituel.com](http://www.restaurantlerituel.com)  
📍 967, Montée Dalton, Gatineau



## BIENVENU AU RESTAURANT LE RITUEL

*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.

### Famille - Respect - Intégrité

Sont les valeurs sur lesquels nous misons afin de vous faire vivre une expérience exceptionnelle.

Laisser notre équipe passionnée le soin d'organiser avec vous cette journée inoubliable.



# Les détails



## INCLUSIONS CÉRÉMONIE

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

## INCLUSIONS SALLE

- l'exclusivité de la salle pour la journée complète
- Nappes blanches
- serviettes de table en tissus noir ou blanc
- Stationnement
- Fermeture à 2h AM
- Numéro de tables en bois ou acrylique
- Service professionnel aux tables

POUR UN SAMEDI

**\$2000**

DÉPENSE MINIMUM DE \$9500 AVANT TAXES ET SERVICE

POUR UN VENDREDI OU DIMANCHE

**\$1500**

DÉPENSE MINIMUM DE \$8000 AVANT TAXES ET SERVICE



# Choix de menu



## TABLE D'HÔTE

2 HORS D'OEUVRES + 3 SERVICES À 90\$

2 HORS D'OEUVRES + 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 torréfié, vinaigrette xérés
- Salade César façon Rituel, flanc de porc rôti, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail
- Rillettes de saumon poché au vin blanc, aigrette à l'aneth, crémeux de fromage et câpres, oignons rouge mariné, 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 fraîche
- Potage de tomate fumé, crème monté 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

- Poitrine de volaille grillée, sauce vin blanc et estragon, gratin de pomme de terre, légumes du marché
- Ballotine de volaille farci aux vieux cheddar et tomate confite, jus de volaille corsé, gratin de pomme de terre, légumes du marché
- Bavette de boeuf AAA 6oz grillé, sauce au porto, pomme de terre purée, légumes du marché
- Contrefilet de boeuf AAA 6 oz, sauce bordelaise, pomme de terre grelots au gras de canard et thym, légumes du marché
- Pavé de saumon noirci, coulis de poivron et piment espelette, risotto à l'ail noir et parmesan, macédoine de légumes
- Ballotine de filet de porc aux proscuitto et échalotes confites, sauce forestière, pomme de terre rôsti et gruyère

AJOUTER UN TROU NORMAND EN SERVICE ADDITIONNEL 10\$



### LE DESSERT

- Gâteau au fromage en verrine et fruits des champs
- Tiramisu en verrine, perle croquante aux chocolats
- S'mores à l'érable, caramel style dulce lèche
- Tartelette au citron et meringue italienne
- Gâteau au chocolat, coulis de fruits rouge et menthe fraîche

LES PRIX SONT PAR PERSONNE, PLUS TAXES PLUS SERVICES DE 18%



# Le cocktail

## LES CONSOMMATIONS PRIX PAR PERSONNE

- Mousseux
  - 11\$
- Champagne
  - à partir de 120\$ la bouteille
- Cocktail Signature
  - 11.50\$
- Punch
  - 8.50\$
- Coupon de consommation (alcool de base)
  - 9.75\$



## LES HORS D'OEUVRES

48\$ LA DOUZAINNE

- Tartare de boeuf, fromage chèvre, croûtons
- Bruschetta de tomate cerise en verrine
- Mini Poké poké de thon rouge, mayo épicée
- Saumon fumé à l'érable et crème fraîche sur blinis
- Gougère de légumes confit et mascarpone
- Foie gras sur brioche, gelée de sauternes
- Tataki de thon, mayo miso et chip de taro



- Spring roll de canard confit et figue
- Mini burger de boeuf, chutneu oignon et bacon
- Crevette en croûte de panko et coconut
- Cromesqui de porc effiloché sauce BBQ
- Mini croquette de mac and cheese au jalapeno et flanc de porc
- Brochette de poulet style satay, sauce arachide
- Dumpling frit de chou nappa et porc
- Mini tartelette de fromage de chèvre, pacane et balsamique
- Mini pogo de smoke meat et moutarde à l'érable



# Les Enfants

*1 choix de repas*

*18\$*

- Lanière de poulet avec frites
  - sauce au prune
- Pizza peperoni et fromage
- Spaghetti à la viande avec boulette

*INCLUT L'ENTRÉE, LE BREUVAGE (JUS OU LIQUEUR EN FONTAINE) ET CRÈME GLACÉ*

# Les vins

*Suggestion du sommelier*

*43\$ / bouteilles*

Sélection choisie par notre Sommelier pour accompagner votre repas de l'entrée au plat principal!

*Suggestion haut de gamme*

*54\$ / bouteilles selon la sélection*

Vous aimeriez pousser l'expérience d'accord mets et vins plus loin pour vos invités? Laissez-nous le soin de sélectionner votre vin d'importation privée pour une expérience hors paires.



# Fin de soirée



## STATION OU PLATEAUX

PRIX PAR PERSONNE

### STATION MINI BURGER 20\$

- Mini burger 2 par personnes
- Pain-galette bœuf
- Fromage cheddar et gouda fumé
- Garnitures : salade, tomates, oignons, pickel, condiments

### STATION POUTINE 20\$

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

### STATION CARNAVAL 18\$

- Barbe à papa
- Queue castor pop corn
- Rondelle oignons
- Frites
- Pop corn

### AUX PLATEAUX

- Pâtés et charcuteries, condiments 12\$
- Fromages, craquelins et pain (60g par personne) 15\$
- Fruits 9\$
- Mini sandwichs assorties 14\$
- Crudités et trempette 6\$



LES PRIX SONT PAR PERSONNE PLUS TAXES PLUS SERVICES DE 18%

# Service de déco

## *PRIX À L'UNITÉ / INSTALLATION INCLUSE*

- Drapés en tissu sur les poutres de bois 150\$
  - installation incluse
- Rondins de bois pour les centres de table 5\$
- Chandelier sur pied petit, moyen ou grand 15\$
  - ensemble de 3 avec chandelles
- Vase cylindrique entre 5 et 15\$
  - grandeur variable
- Votive claire (avec chandelles) 20\$
  - lot de 55
- Serviette de table en couleur 2\$
  - frais de livraison 70\$



# Information générale

- accès à la salle entre 8h30 et 2h00 AM
- Installation et désinstallation des décorations le jour même
- Aucun alcool permise sur le site
- Aucun autre traiteur permis

