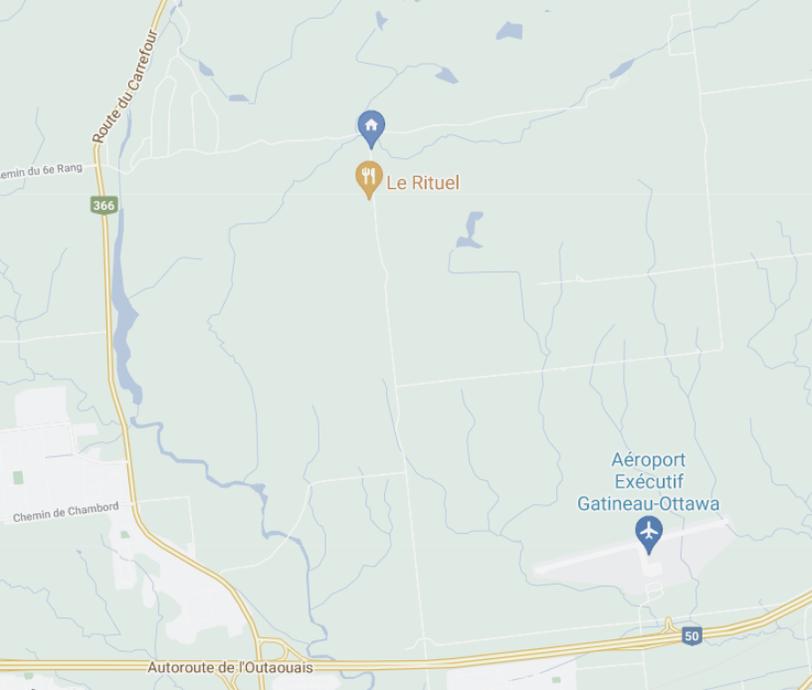




*forfait*  
2022-2023 **MARIAGE**

*confiance - soutien - conseils - respect - qualité - professionnalisme*





**967 Montée Dalton**  
Gatineau, J8R 3C5



**Aurélie Désy-Bédard**  
819-669-9797 #106



**adesybedard@restaurantlerituel.com**  
www.restaurantlerituel.com



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**

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



## LES CONSOMMATIONS

### Punch non-alcoolisé

4

### Punch alcoolisé

5,25

### Mousseux

8

### Kir Royal

8.5

### Champagne

14

### Cocktail des mariés

X

### Coupon de consommation

Vin maison | Bière Domestique | Alcool de base

7

## HORS-D'OEUVRE CHAUDS

36\$/douzaine

### Dumplings frits

Sauce hoisin et sésames

### Tartelette carrée au fromage brie

Oignons caramélisés au balsamique

### Bâtonnet de mini grilled-cheese +12\$

Mamirolle et bacon Ketchup aux fruits

**Mini rouleaux de printemps** - Sauce aigre-douce

**Spanakopita** - Tzatziki

### Crevette tempura sur bâton de bambou +12\$

Mayonnaise aux piments ancho

### Bruschetta au pesto de basilic

Pain baguette  
Tomate aux herbes – Pesto Chèvre & mozzarella

**Risotto frit du moment** - Mayonnaise du Rituel.

## HORS-D'OEUVRE FROIDS

36\$/douzaine

### Pastrami de saumon sur cornbread aux tomates séchées +12\$

Mascarpone à l'aneth – Oignon rouge

### Coupelle de tartare de bœuf à l'asiatique

Sésame grillée – Salade wakame

### Pain naan au hummus à l'ail grillée

Tapenade aux olives et câpres – Coriandre fraîche  
Piment Goutte

### Mini brochette caprese

Tomate – Bocconcini – Salami – Pesto de basilic

### Blinis de ricotta, olive kalamata et prosciutto

Vrilles de pois

### Mini cône de sésame - Tartare de thon +12\$

Guacamole - Mayo au tobiko - Graine de pavot

### Salade de thon crémeuse sur concombre

Luzerne – Julienne de radis

### Datte medjol farcie au fromage de chèvre

Menthe fraîche – Amande tamari

### Lingot de foie gras +12\$

### Confit d'oignons aux figues – Pain aux épices

### Devil egg royal +12\$

Saumon fumé – Oeufs de poisson – Aneth



# 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  
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 bleuets** - Crumble d'avoine - Dulce de leche - Petit fruits

ou

**Crème brûlée classique à la vanille** - Petits fruits - Pirouline



**63.25\$**

82.21\$ / PERSONNE INCLUANT LES TAXES ET LE POURBOIRE | +4\$ / PERSONNE POUR UNE DEUXIÈME SÉLECTION DE PLAT



## LES ENFANTS

### 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

## LE VIN

### Suggestion du sommelier

**36\$/btl**

Laissez-nous le soin de sélectionner le vin blanc et rouge s'accordant avec votre choix de menu

### Sélection haut de gamme

**47\$/btl**

Vous aimeriez pousser l'expérience d'accord mets et vins plus loin 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 paire.





# 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

**Bar à bonbons - Popcorn**  
7

## SERVICES ET DÉCO

**Drapés en tissus sur les poutres de bois  
Beige ou bourgogne - Inclut l'installation**  
175

**Voile en dentelle pour l'arche  
Inclut l'installation**  
65

**Buches de bois pour longer l'allée (6)  
Inclut 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 - Couleur de votre choix**  
1 +60\$ de frais de livraison

**Service de DJ - Jeux de lumières - Animation**  
725

**Service de DJ pour la cérémonie**  
250



les ajouts  
en photo





# les détails

## EXCLUSIVITÉ DE SALLE

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

\*Dépenses minimum de 8000\$ avant taxes et service

**Vendredis et dimanches de mai à octobre  
450 - Frais d'exclusivité de salle\***

\*Dépenses minimum de 6000\$ avant taxes et service

## 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'autre couleurs, voir section ajout)

**La coupe de votre gâteau de mariage avant  
10h30**

Servi style buffet durant la soirée - 100\$ après 22h30

**Lumières d'ambiance décorative au bar**

La couleur de votre choix

## CÉRÉMONIE

**Samedis de mai à octobre 1000**

**Vendredis et dimanches de mai à octobre 450**

## 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

