

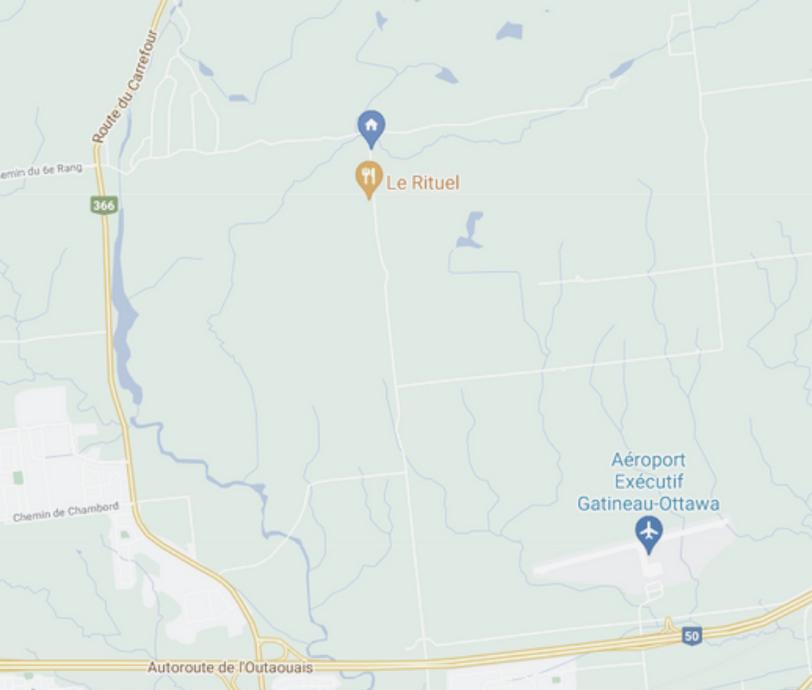


Le Rituel
RESTAURANT

FORFAIT MARIAGE

2023-2024





Le Rituel
967 Montée
Dalton
Gatineau, J8R 3C5



Christiane Bertrand
Directrice événementiel
819-669-9797 option 2 #106



cbertrand@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 détails

EXCLUSIVITÉ DE SALLE

Samedis de mai à octobre
1 250\$ - Frais d'exclusivité de salle*

*Dépenses minimum de 8 500\$ avant taxes et service

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

*Dépenses minimum de 7 000\$ avant taxes et service

INCLUSIONS DE LA SALLE

Salle entièrement aménagée de style moderne et rustique

Nappes blanches

Serviettes de table en tissu noir ou blanc

(Il est possible de commander d'autres couleurs, voir section ajout)

La coupe de votre gâteau de mariage avant 10h30

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

CÉRÉMONIE

Samedis de mai à octobre
1 250\$ - Frais de cérémonie

Vendredis et dimanches de mai à octobre
750\$ - Frais de cérémonie

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

Les mariés seront conduit à endroit spécifique sur le terrain du Club de golf Le Sorcier accompagnés par un de nos ambassadeurs.

AUTRE

Stationnement extérieur gratuit

Service de raccompagnement

À la charge des invités, tarif selon la compagnie disponible



Les menus

LES CONSOMMATIONS

Punch non alcoolisé

7.50\$

Cocktail

9.50\$

Mousseux

11\$

Champagne

à partir de 120\$ la bouteille

Cocktail signature

11\$

Coupon de consommation

Vin maison . Bière Domestique . Alcool de base

9.50\$

PLATEAUX À PARTAGER

Planche de charcuteries

* 19\$

Plateau de fromages

* 21\$

Plateau de fruits de Mer

* 45\$

HORS-D'OEUVRE FROID ET CHAUD

48\$ / douzaine

Salade froide de homard à l'aneth

sur médaillon de concombre

Mousse de foie gras dans une coupe phyllo

caramel de pomme au Bourbon . pépite d'érable

Tartare de bœuf classique

chip de pomme de terre maison

Fromage mascarpone aux fines herbes

tomates cerise confite sur blini miniature

Saumon fumé au baril de Whisky sur seigle

crémeux à l'aneth . échalotes frites

Brochette de melon compressé au prosciutto et bocconcini aux agrumes

Spanakopita aux épinards et feta

tzatziki

Mini quiche lorraine ou végétarienne

Arancini frits

coulis de tomates fumées

Crevettes croustillantes

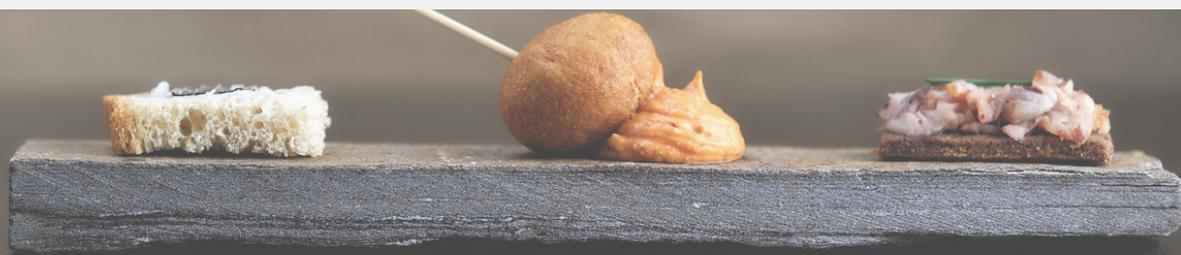
avec aïoli épicée

Mini grilled cheese au brie et pomme

Gyoza au poulet et aux légumes

sauce chili aigre-douce

* Les prix sont par personne



Choix #1

L'ENTRÉE

Salade de fines laitues

tomates cerise . concombres . vinaigrette aux légumes grillés

ou

Duo de betteraves rôties

roquette poivrée . fromage de chèvre aux herbes . noix de pignons . vinaigrette au Xérès

LE POTAGE

Crème de tomates à l'ail rôti

mousse au pesto de basilic

LE PLAT

Parmentier de bœuf effiloché façon forestière

demi-glace à l'échalote et romarin . pommes de terre fondantes . légumes du marché

ou

Blanc de volaille grillé mariné aux herbes

sauce au Bourbon et poivre vert . pommes de terre fondantes . légumes du marché

ou

Manicottis aux épinards et Parmesans

sauce fromagère . ragoût de tomates . pavé de porc fumé

LE DESSERT

Gâteau au chocolat classique

coulis de fruits . mousse au chocolat blanc
petits fruits et menthe fraîche

ou

Tartelette au citron et meringue brûlée

69.95\$ + TAXES ET SERVICE

PRIX SUJET À CHANGEMENT SELON LA MODIFICATION DU MENU EFFECTUÉE



Choix #2

L'ENTRÉE

Rillettes de saumon fumé

aigrelette à l'aneth . oignons rouges marinés . roquette acidulée . crostini maison

ou

Tartelette au brie et bacon

oignons caramélisés . chutney de pêche au Rhum

LE POTAGE

Crème de carottes et gingembre

chantilly au miel . échalotes croustillantes

LE PLAT

Bavette de bœuf AAA 6oz en cuisson lente et grillée

sauce échalotes au Porto . pommes de terre fondantes . légumes du marché

ou

Poitrine de poulet farci au chorizo

sauce florentine . coulis aux poivrons grillés
pommes de terre fondantes . légumes du marché

ou

Filet de saumon noirci aux épices Cajun

sauce crémeuse au Pernod . pommes de terre fondantes . légumes du marché

LE DESSERT

Gâteau au fromage (format individuel)

graham . coulis de petits fruits frais . menthe fraîche

ou

S'mores à l'érable

caramel d'érable . perles de chocolat

74.95\$ + TAXES ET SERVICE

PRIX SUJET À CHANGEMENT SELON LA MODIFICATION DU MENU EFFECTUÉE



Choix #3

L'ENTRÉE

Terrine de canard aux canneberges

aigrette au poivre rose . compote de pêche . crostini maison

ou

Tartare de thon à l'avocat

salade de maïs sucré et poivrons rôtis . chip de pancetta

LE POTAGE

Velouté de champignons parfumé à la truffe

huile de parmesan . ciboulette

LE PLAT

Manhattan de bœuf AAA 6oz en cuisson lente et grillée

croûte de chèvre à l'ail noir . sauce échalotes et Porto
pommes de terre fondantes . légumes du marché

ou

Ballotine de volaille farcie à la tomate séché et artichaut

bruschetta à l'olive Kalamata . pommes de terre fondantes . légumes du marché

ou

Filet de morue d'Islande rôti au pesto de roquette

confit de tomates cerise à l'ail . risotto au petit pois . légumes du marché

LE DESSERT

Verrine de tiramisu à la fine sève

poudre de cacao et pépites d'érable

ou

Nid de meringue aux framboises et chocolat noir

coulis de petits fruits frais . menthe fraîche

87.95\$ + TAXES ET SERVICE

PRIX SUJET À CHANGEMENT SELON LA MODIFICATION DU MENU EFFECTUÉE



LES ENFANTS

Menu

Potage

Lanières de poulet pané
frites . sauce aux prunes

OU

Tortellinis au fromage
ragoût de tomates et Parmesan

OU

Pizza au pepperoni et fromage

Dessert surprise

18\$

12 ans et moins
+5\$ / personne pour une deuxième sélection
de plat ou d'entrée

LE VIN

Suggestion du sommelier

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

41\$ / bouteille

Sélection haut de gamme

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.

49\$ / bouteille *

* prix selon la sélection



Les ajouts

COLLATIONS DE SOIRÉE

Poutine individuelle

(format 8 oz)

8\$

Mini Mac N' cheese décadent

(format 8 oz)

9\$

Mini Cheeseburger

(format 4 oz)

7\$

2 mini Pogo maison

(format 5 oz)

8\$

Panier de chips maison

(format 8 oz)

7\$

Cannellonis à la crème d'érable

6\$

Bar à bonbons et popcorn

8\$ / pers.

SERVICES ET DÉCO

Drapés en tissu beige sur les poutres de bois

Installation incluse.

200\$

Voile en dentelle pour l'arche

Installation incluse.

65\$

Bûches de bois pour longer l'allée de cérémonie (6)

Installation incluse.

40\$

Rondins de bois pour vos centres de table

5\$ / l'unité

Porte antique pour votre plan de tables

50\$

Marque-place en rondelle de bois rustique

1\$ / l'unité

Serviettes de table - Couleur de votre choix

2\$ + 60\$ de frais de livraison

* prix à l'unité, minimum 30 unités



Les ajouts en photo

