

Marriott®

MONTREAL CHATEAU CHAMPLAIN



Joy SM

Forfaits mariage 2009



Tout nos forfaits comprennent

Salle de réception
Bar ouvert pour une heure durant la réception
Dîner
Demi-bouteille de vin par personne avec le repas
Chambre offerte gracieusement pour les mariés *
Gâteau de mariage
Taxes et service

* Sujet à disponibilité

Pour plus d'information, prière de contacter:
Pascale Audet
Gestionnaire, service aux événements
Marriott Montréal Château Champlain
1 Place du Canada, Montréal, QC H3B 4C9
Tél 514-878-6750 - paudet@chateauchamplain.com



Marriott
MONTRÉAL
CHÂTEAU CHAMPLAIN

FORFAIT PLAISIR



Boissons

Bar ouvert pour une heure
durant la réception
Demi-bouteille de vin par
personne durant le repas

Canapés durant la réception

Quatre canapés par personne
Mousse de foie gras d'oie
Fromage de chèvre aux fines herbes
Baluchon de fruits de mer
Rouleau printanier

Menu

*Strudel de pétoncles et saumon, beurre blanc
à la ciboulette et Noilly Pratt*

OU

*Rosace de saumon fumé et enoki, cressonnette
et mayonnaise au wasabi*

Consommé clair de volaille Mikado

OU

Salade de feuilles de laitue et vinaigrette balsamique

*Suprême de saumon à la méditerranéenne sur piperade,
émulsion aux agrumes*

OU

Wellington de volaille aux asperges, crème de morilles

OU

*Longe de veau rôtie provençale,
réduction de jus aux fines herbes*

Nougat chocolat et son beurre au caramel

OU

Charlotte aux baies, coulis de framboises

Café, thé ou tisane

Gâteau de mariage

142.00\$/personne
Taxes et service inclus



FORFAIT SUPRÊME



Boissons

Bar ouvert pour une heure
durant la réception
Demi-bouteille de vin par
personne durant le repas

Canapés durant la réception

Cinq canapés par personne
Feuilles d'endives à l'éffiloché de
canard confit
Cuillère à la menthe et yogourt
Roulade de saumon fumé
à la cressonnette
Croustade de fruits de mer Cardinale
Crevette épicée sur kebab à l'oriental

Tables des douceurs

Gâteau de mariage
Sculpture de melon et salade
de fruits frais
Assortiment de gateaux et
autres douceurs
Ananas à la menthe
Fraises, chocolat et Chantilly
Pizza au romarin et à la tomate

Menu

Suprême de caille glacée à l'érable sur son
paillason de pomme caramélisé

OU

Duo de crevette et pétoncle,
émulsion aux agrumes et à la coriander

Consommé clair de volaille aux petites raciness du jardin

OU

Laidy Curzon d'agneau et sa touché au curry

Médaglionni à la ricotta et aux fines herbes,
crème Gorgonzola

OU

Turban de sole farci aux crevettes et sa nage safranée

Sorbet au choix

Filet de boeuf piqué à l'ail et rôti, réduction
de Bordeaux, gratin Dauphinois, légumes sautés

OU

Blanc de pintadeau braisé au cidre,
riz sauvage, son escorte du marché

Salade Manon aux suprêmes de pamplemousse et
ses copeaux de parmesan

OU

Feuilles de laitue et endives, crouton tiède de Oka

OU

Trio de fromages et ses accompagnements

Tulipe du château, glace vanillée et petites baies marinées

OU

Délices aux pralines et son éventail de poires

189.00\$/personne
Taxes et service inclus