



FORFAITS MARIAGE



Distinction

PARIBY *sodexo**

FÉLICITATIONS

L'équipe de Distinction vous félicite pour votre mariage. Nous sommes honorés de participer à sa réalisation. Notre objectif est d'utiliser notre savoir faire pour satisfaire vos attentes en cette occasion exceptionnelle.

Choisissez parmi trois forfaits :

- Distinct
- Élégant
- Exceptionnel

Chaque forfait comprend :

- nappes
- serviettes de table
- couvres-chaise (noires ou blanches)
- couverts complets (assiettes, verrerie et coutellerie)
- numéros de table
- bougies décoratives
- dégustation pour deux personnes du menu sélectionné, avec les nappes et serviettes de table choisies

DISTINCT

SÉLECTION DES CANAPÉS

- Mini tarte de champignons sauvages **VG**
- Croquettes de crabe Canadien, aïoli au citron
- Bouchées de poulet frit servie sur cornet avec sirop d'érable

SÉLECTION DE SALADES

- Salade de jeunes pousses, radicchio, asperges en lamelle, rubans de carottes servie avec une vinaigrette au cidre de pomme **V SG**
- Salade César au chou frisé servie avec copeaux de parmesan, tranches d'oeufs et câpres croustillantes, accompagnée d'un crostini épicé au citron **VG**

SÉLECTION DE SOUPES

- Potage parmentier servi avec huile de ciboulette et crème fraîche **VG SG**
- Soupe de champignons québécois, avec ail rôti et riz sauvage soufflé **VG**

PLATS PRINCIPAUX

- Suprême de poulet saumuré aux pommes, servi avec une sauce estragon et moutarde et accompagné d'un flan de pommes de terre et des fèves vertes **SG**
- Saumon de l'Atlantique poêlé servi avec une sauce crème au citron et accompagné d'un couscous perlé aux herbes
- Cuisse de canard confite servie avec un jus à l'orange épicé accompagné de pommes de terre rustiques et de légumes de saison **SG**

DESSERTS

- Gâteau au fromage avec croûte à la cannelle garni de compote aux framboises
- Gâteau opéra garni de chocolat et coulis aux fruits frais

STATIONS « AFTER PARTY »

- Poutine classique
- Sélection de mélange de noix et grignotines
- Maïs soufflé

COMPREND:

- Sélection de (3) canapés
- Un repas trois services avec une soupe ou une salade, un choix de plat principal et un dessert
- Deux verres de vin maison par personne
- Une option « after party » au choix

105 \$ par personne

Frais de services et taxes en sus



VG: végétarien | **V:** végétalien | **SG:** sans gluten | **SL:** sans lactose

ÉLÉGANT

SÉLECTION DES CANAPÉS

- Canard confit sur brioche, fromage de chèvre local, confiture de bacon et oignon
- Samosas végétariens, raita de concombres **VG**
- "Sucettes" de risotto aux herbes et au pesto **VG**
- Poke de thon, cône au sésame, mayonnaise épicée **SL**

SÉLECTION DE SALADES

- Salade César servie avec câpres et copeaux de parmesan croustillants, accompagnée d'un crostini rôti à l'ail **VG**
- Canard fumé en aiguillette, mélange de pommes de terre rattes, échalotes frites servi avec un aioli crémeux **SG**

SÉLECTION DE SOUPES

- Soupe de courge musquée à l'érable garnie de crème fraîche au citron **VG SG**
- Crème de tomates ancestrales et poivrons rouge rôtis servie avec des croûtons au beurre clarifié **VG SG**

COMPREND:

- Sélection de (4) canapés
- Un repas trois services avec une soupe ou une salade, un choix de plat principal et un dessert
- 1 verre de mousseux au coquetel ou à la « after party »
- Deux verres de vin maison par personne
- Une option « after party » au choix

135 \$ par personne

Frais de services et taxes en sus

PLATS PRINCIPAUX

- Suprême de poulet saumuré aux pommes, servi avec une sauce estragon et moutarde et accompagné d'un flan de pommes de terre et des fèves vertes **SG**
- Filet de truite poêlé servi sur un gâteau de pois chiches rôti accompagné d'un mélange de courges et d'une vinaigrette aux tomates rôties **SG**
- Contre filet de boeuf assaisonné à la moutarde à l'ancienne servi avec une sauce bordelaise et accompagné d'un flanc de pommes de terres et de légumes de saison **SG**

DESSERTS

- Sablé au chocolat Gianduja avec sa sauce chocolat et ces noix pralinées
- Tarte aux pommes à l'ancienne avec son caramel sortilège

STATIONS « AFTER PARTY »

- Poutine classique
- Sélection de mélange de noix et grignotines
- Maïs soufflé
- Sélection de légumes marinés, viandes froides, légumes croquants et crostinis
- Biscuits



VG: végétarien | **V:** végétalien | **SG:** sans gluten | **SL:** sans lactose

EXCEPTIONNEL

SÉLECTION DES CANAPÉS

- Croquettes de pois chiches, trempette de poivrons rouges rôtis **V**
- Confit d'agneau du Québec, fruits séchés sur crostini
- Poke de thon, cône au sésame, mayonnaise épicée **SL**
- Mini hamburgers de dinde Ontarienne, mayonnaise à la canneberge, pain brioché
- Crevettes tempura, sauce Siraccha

SÉLECTION DE SALADES

- Salade de tomates ancestrales avec fromage Bononccini, servie avec micro verdure, poivre concassé accompagné d'une réduction balsamique **VG SG**
- Gravlax de saumon Canadien, laitue frisée, mélange artisan, oignons marinés servi avec une vinaigrette à l'aneth et à l'échalote française **SL**

SÉLECTION DE SOUPES

- Gaspacho garnie d'huile de coriandre **V SG**
- Bisque de homard canadien, crème fraîche citronnée
- Soupe de légumes racines des alentours, orge perlé

COMPREND:

- Sélection de (5) canapés
- Un repas trois services avec une soupe ou une salade, un choix de plat principal et un dessert
- Un service de granité du moment
- 1 verre de mousseux au coquetel ou à la « after party »
- Deux verres de vin maison par personne
- Une option « after party » au choix

150 \$ par personne

PLATS PRINCIPAUX

- Ballotine de volaille farcie aux poireaux et champignons, jus au vin rouge, gâteau de polenta accompagné de légumes du marché **SG**
- Plat de côtes de boeuf des prairies braisé au Whisky servi avec un jus de cuisson et accompagné de pommes de terre à l'ancienne et de légumes de saison **SG**
- Flétan en croûte aux herbes, beurre blanc citronné et mélange de maïs et pomme de terre douces

GRANITÉ

- Granité du moment

DESSERTS

- Tartelette au citron et sa croûte au beurre
- Délice aux cerises griottes et au chocolat blanc

STATIONS « AFTER PARTY »

- Poutine classique
- Plateau de crevettes grillées et marinées, sauce cocktail et ketchup maison **SL**
- Sélection de macarons
- Charcuteries



VG: végétarien | **V:** végétalien | **SG:** sans gluten | **SL:** sans lactose

MENUS ALTERNATIFS

Sélectionnez un menu pour vos convives avec des restrictions alimentaires.
Tous les plats sont végétaliens, sans gluten et sans lactose.

PLATS PRINCIPAUX

- Napoléon de tofu mariné, couscous perlé servi avec bettes et accompagné d'olives et de safran
- Fricassée de légumes saisonniers servie sur un ragoût de lentilles à l'ail
- Gâteau de pois chiches et quinoa servi avec de la courge musquée et poivrons rouges accompagné de légumes racines

DESSERT

- Salade de fruits frais
- Brownie au chocolat **V**
(ajouter 2 \$ par personne)

MENU POUR ENFANTS

ENTRÉES

- Petite salade verte avec vinaigrette à part **V**
- Crudités avec trempette **VG**

PLATS PRINCIPAUX

- Doigts de poulet avec frites et sauce aux prunes
- Macaroni au fromage classique fait maison
- Poulet grillé avec frites et légumes
- Saumon grillé avec frites et légumes

DESSERTS

- Brownie avec crème fouettée
- Biscuits et verre de lait



COMPREND:

- Une entrée
- Un plat
- Un dessert

25 \$ par enfant (12 ans et moins)

Frais de service et taxes en sus

VG: végétarien | **V:** végétalien | **SG:** sans gluten | **SL:** sans lactose

STATIONS SALÉES

BAR À BRETZELS

Bretzels salés servis avec moutarde aux canneberges, moutarde à l'ancienne, moutarde de Dijon et moutarde fumée.

8 \$ par convive

CHARCUTERIES

Plateau de charcuteries avec cornichons et moutarde, crostinis et pain frais en tranches

18 \$ par convive

FROMAGES

Plateau de fromages importés et locaux servis avec craquelins, fruits séchés et pain baguette

26 \$ par convive

minimum de 20 convives

SÉLECTION DE FRUITS DE MER

Sélection de fruits de mer : (homard de l'Atlantique poché, crevettes, palourdes, moules, saumon fumé, saumon poché et pattes de crabe) servi avec une variété de condiments

Prix du marché

STATION DE POUTINES

Poutine classique

10 \$ par convive

Poutine au porc effiloché

14 \$ par convive

Poutine au saumon fumé

16 \$ par convive

Poutine végétarienne

14 \$ par convive

Servie dans une boîte chinoise

STATION DE MACARONI AU FROMAGE

Macaroni au fromage cheddar avec sélection de garnitures : porc effiloché, bacon, oignons verts, fromage râpé, petits pois, jambon, fèves et flocons de chili

14 \$ par convive

PAUSE MAÏS SOUFFLÉ

Épicé et salé : du maïs soufflé épicé au cheddar et au beurre

9,95 \$ par convive



STATIONS SUCRÉES

STATION DE BONBONS

Pour l'enfant en chacun de nous : une variété de bonbons

Prix du marché

BISCUITS ET LAIT

Sélection de petits biscuits avec lait et lait au chocolat

10 \$ par convive

BOUCHÉES QUEUE DE CASTORMC

Bouchées de CastorMC avec choix de cannelle, de crème fouettée à la vanille et de sauce au chocolat, le tout servi dans un contenant Queues de CastorMC avec une cuillère

13 \$ par convive

STATION D'EAUX INFUSÉES

Station d'eau infusée fraîchement préparée

Choix de saveurs :

citronnelle et concombre,
anis étoilé et orange,
menthe et melon d'eau

3,50 \$ par convive

Minimum de 20 convives



CALENDRIER AIDE - MÉMOIRE

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Distinction par Sodexo se réserve le droit d'annuler tout évènement pour lequel le contrat n'aurait pas été signé et payé cinq jours ouvrables avant sa tenue.

RAPPELS AMICAUX

Les honoraires et les renseignements suivants doivent être fournis à Distinction par Sodexo comme indiqué ci-dessous.

Au moment de signer les contrats avec la société de restauration

- dépôt de 1 000 \$ (non remboursable)

30 jours ouvrables avant la date de l'évènement

- 50 % du total de l'estimation de l'évènement

5 jours ouvrables avant la date de l'évènement

- Validation du nombre prévu de convives
- Choix final du menu (repas et boissons)
- Paiement du solde restant des coûts projetés
- Liste complète des convives avec les restrictions alimentaires ou les allergies

2 jours ouvrables avant la date de l'évènement

- Confirmation du nombre de convives

RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Pour assurer la qualité et l'hygiène, les stations de service avec nourriture sont ouvertes pendant un maximum de deux heures. Aucune nourriture ou boisson ne peut quitter les lieux de service.

Nous avons également des sociétés de restauration affiliées en mesure d'offrir différentes options de repas.

Si vous utilisez une société de restauration externe, nous fournirons ce qui suit : service au tables, mobilier, ustensiles de tables, vaisselle, nappes et serviettes de table. Des frais supplémentaires s'appliqueront.

Nous vous fournirons, sur demande, des repas spéciaux. Nous nous adapterons le mieux possible à toutes vos restrictions alimentaires. Des frais supplémentaires pourraient s'appliquer.

Une liste détaillée et définitive, comprenant le nom des convives avec des restrictions alimentaires ou des allergies doit être fournie à la société de restauration cinq jours ouvrables avant votre événement.

POLITIQUE DE PRIX

Les prix du menu sont garantis pour 90 jours avant l'activité.

Tous les prix des aliments et des boissons sont assujettis à ce qui suit :

- 12,41 % en frais de service
- 4,59 % en frais d'administration
- 5 % de TPS et 9,975 % de TVQ pour les événements au Musée canadien de l'histoire (au Québec)
- 13 % de TVH pour les événements au Musée canadien de la guerre (en Ontario).

Les prix indiqués sur le menu peuvent être modifiés sans préavis.



banquetsdistinction.ca@sodexo.com
819-776-7012