



*FORFAITS MARIAGES*



# FÉLICITATIONS

***L'équipe de Distinction vous félicite de votre mariage et est heureuse de participer à sa réalisation.***

*Nous souhaitons vous faire partager notre savoir-faire et dépasser vos envies et attentes.*

*Nous vous proposons trois forfaits :*

- Forfait Distinction,*
- Forfait Élégant,*
- Forfait Exceptionnel.*

*Tous nos forfaits comprennent des nappes et des serviettes de table, des housses de chaise (noires ou blanches), une vaisselle complète (assiettes, verres et couverts), des numéros de table et des bougies décoratives.*

*Nous offrons aussi une dégustation du menu sélectionné pour deux personnes (servie avec les nappes et les serviettes de tables choisies).*



# DISTINCTION

95,00 \$ par personne

Ce forfait comprend :

- un choix de trois canapés,
- un repas de trois services avec soupe ou salade, un choix de plat principal et un dessert,
- deux verres de vin maison par personne,
- Une option after party au choix.

*Les frais de service et les taxes sont en sus.*



## SÉLECTION DE CANAPÉS

- Saumon fumé sur médaillon de concombre <sup>SG</sup> Houmous servi dans une pâte phyllo <sup>VG</sup>
- Bruschetta aux olives noires sur un crostini <sup>VG</sup>
- Galette de crabe avec aioli au citron
- Tartelette aux champignons et fromage de chèvre <sup>VG</sup>

## SÉLECTION DE SALADES

- Roquette avec canneberges séchées et fromage de chèvre émietté accompagnée d'une vinaigrette aux framboises <sup>VG/SG</sup>
- Roulade de verdure dans un ruban de concombre, tranches de radis, tomates cerises, accompagnée d'une vinaigrette au basilic <sup>V</sup>

## OU

## SÉLECTION DE SOUPES

- Potage Parmentier servi avec huile de ciboulette et crème fraîche <sup>VG/SG</sup>
- Soupe aux carottes et à la coriandre servie avec huile de ciboulette <sup>VG/SG/SL</sup>

## PLATS PRINCIPAUX

- Poitrine rôtie de poulet élevé en liberté servie avec son jus au vin et accompagnée d'un flan de pommes de terre et de légumes du marché <sup>SG</sup>
- Saumon poêlé servi sur une tarte aux tomates Heirloom et accompagné d'une sauce crémeuse au basilic <sup>SG</sup>
- Filet de porc glacé à l'orange et au thym avec son jus, servi avec une polenta au fromage et accompagné de légumes du marché <sup>SG</sup>

## DESSERT

- Gâteau au fromage servi avec une compote aux framboises
- Opéra servi avec une crème anglaise à la liqueur de Kahlua

## STATION AFTER PARTY

- Poutine classique, bretzels ou maïs soufflé
- OU une coupe de mousseux par personne



# ÉLÉGANT

## SÉLECTION DE CANAPÉS

- Saumon fumé servi sur médaillon de concombre
- Sucette de risotto aux herbes et pesto <sup>VG</sup>
- Mac and Cheese au canard fumé servi dans une cuillère
- Petit taco au poulet avec émulsion d'avocat

## SÉLECTION DE SALADES

- Salade César au chou frisé avec copeaux de parmesan et câpres croustillants accompagnée d'un crostini rôti à l'ail <sup>VG</sup>
- Salade Cobb avec roquette, œufs, bacon, tomates cerises, concombre et émulsion d'avocats servie avec une vinaigrette à la moutarde au miel <sup>VG</sup>

## OU

## SÉLECTION DE SOUPES

- Crème de champignons avec garniture de champignons <sup>VG/SG</sup>
- Soupe de tomates rôties servie avec un croustillant au cheddar vieilli <sup>VG/SG</sup>

## PLATS PRINCIPAUX

- Poitrine rôtie de poulet élevé en liberté servie avec du maïs rôti et des choux de Bruxelles et garnie d'une sauce dijonnaise à l'ancienne <sup>SG</sup>
- Saumon avec croûte aux fines herbes servi avec une timbale de risotto aux tomates confites et des légumes du marché
- Steak (170 g) de paleron de bœuf canadien poêlé garni d'une sauce au poivre vert et servi avec un flan de pommes de terre et des légumes du marché <sup>SG</sup>

## DESSERTS

- Gâteau au fromage accompagné de crème sûre au gingembre et de compote aux framboises
- Tarte au sucre traditionnelle garnie de pacanes et servie avec crème fouettée au bourbon

## STATION AFTER PARTY

- Poutine classique
- Bretzels ou maïs soufflé
- Mac and Cheese
- Cookies

115,00\$ par personne

Ce forfait comprend :

- un choix de trois canapés,
- un repas de trois services avec soupe ou salade, un choix de plat principal et un dessert,
- une coupe de mousses au cocktail ou à la station after party,
- deux verres de vin maison par personne,
- une option after party au choix.

*Les frais de service et les taxes sont en sus.*



# EXCEPTIONNEL

## SÉLECTION DE CANAPÉS

- Purée de petits pois et noix servie sur un crostini <sup>VG</sup>
- Sucette de fromage de chèvre enrobée de graines de citrouille rôties et nappée de sauce gastrique <sup>VG</sup>
- Houmous de betteraves servi sur un crostini et garni de fromage de chèvre
- Boulette de bison avec confiture aux baies servie sur une petite fourchette
- Melon d'eau avec vinaigre balsamique vieilli et feuilles de menthe en chiffonnade <sup>V/SG</sup>

## SÉLECTION DE SALADES

- Pommes Cortland grillées et copeaux de parmesan, roquette et vinaigrette acidulée aux figues et raisins trebbiano <sup>VG/SG</sup>
- Salade de bébé kalé et d'agrumes avec quinoa à l'ananas et tofu épicé <sup>V/SG</sup>

### OU

## SÉLECTION DE SOUPES

- Gaspacho garni d'huile de coriandre <sup>V/SG</sup>
- Soupe aux lentilles et panais épicé garnie d'huile de chili et de feuilles de menthe <sup>VG/SG</sup>
- Soupe de petits pois et cresson garnie d'un soupçon de yogourt <sup>VG/SG</sup>

## PLATS PRINCIPAUX

- Cuisse de canard confite servie avec des pommes de terres fondantes, des légumes glacés et une gastrique aux griottes <sup>SG/SL</sup>
- Côte de veau aux herbes accompagnée de polenta au maïs grillé et fromage de chèvre, de légumes du marché et d'une sauce bordelaise
- Suprême de poulet poêlé et saumuré à la citronnelle et saké servi avec une timbale de riz jade, des légumes au sésame et une sauce au lait de coco et cari jaune

## DESSERTS

- S'mores avec mousse au Baileys servi dans un pot Mason
- Croustillant à l'érable et aux betteraves rôties avec crème fouettée à la cannelle

## STATION AFTER PARTY

- Poutine classique
- Mac and Cheese
- Bouchées de Castor
- Charcuteries

150,00 \$ par personne

Ce forfait comprend :

- un choix de trois canapés,
- un repas de trois services avec soupe ou salade, un choix de plat principal et un dessert,
- une coupe de mousseux au cocktail ou à la station after party;
- deux verres de vin maison par personne
- Une option after party au choix

Les frais de service et les taxes sont en sus.



VG : végétarien / V : végétalien / SG : sans gluten / SL : sans lactose



# ASSIETTES DE SUBSTITUTION

*CHOISISSEZ UN PLAT VG/V/SG/SL POUR VOS INVITÉS AYANT DES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES.*

## *PLATS PRINCIPAUX*

*Napoléon de tofu mariné avec légumes et champignon portobello servi sur lit de risotto*

*Fricassée de légumes saisonniers servie sur un ragoût de lentilles à l'ail*

*Gâteau de pois chiches rôtis avec de la courge musquée épicée et un tajine de tofu garni d'huile à la coriandre*

## *DESSERT*

*Salsa de fruits dans un pot Mason*



# *MENU ENFANTS*

***MENU ENFANTS*** (25,00 \$, frais de service et taxes en sus)

*ENTRÉES (une entrée au choix)*

*Petite salade verte servie avec une vinaigrette à part<sup>V</sup>*

*Crudités avec trempette<sup>VG</sup>*

*PLATS PRINCIPAUX (un plat au choix)*

*Doigts de poulet avec frites et sauce aux prunes*

*Mac and Cheese classique fait maison*

*Poulet grillé servi avec frites et légumes*

*Saumon grillé servi avec frites et légumes*

*DESSERTS (un dessert au choix)*

*Brownie avec crème fouettée*

*Biscuits et verre de lait*



# STATIONS SALÉES

## **BAR À BRETZELS**

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

*Moutardes servies dans des pots Mason*

**8,00 \$ par invité**

## **CHARCUTERIE**

*Plateau de charcuteries avec cornichons et moutarde, crostini et pains frais tranchés*

**18,00 \$ par invité**

## **FROMAGES**

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

**26,00 \$ par invité**

*(Minimum de 20 invités)*

## **STATION DE FRUITS DE MER**

*Sélection de fruits de mer servie avec une variété de condiments : homard de l'Atlantique poché, crevettes, palourdes, moules, saumon fumé, saumon poché et pattes de crabe.*

## **BAR À POUTINE**

*Station de poutine classique*

**10,00 \$ par invité**

*Station de poutine au porc effiloché*

**14,00 \$ par invité**

*Station de poutine au saumon fumé*

**16,00 \$ par invité**

*Station de poutine végétarienne*

**14,00 \$ par invité**

*Servi dans une boîte chinoise*

## **BAR À MAC AND CHEESE**

*Mac and cheese au cheddar avec choix de garnitures : porc effiloché, bacon, oignons verts, fromage râpé, petits pois, jambon, fèves et flocons de chili.*

**14,00 \$ par invité**





# STATIONS SUCRÉES

## **BOUCHÉES DE CASTOR®**

*Bouchées de castor® avec cannelle, crème fouettée à la vanille et sauce au chocolat.  
Les bouchées sont servies dans un contenant et une cuillère Beavertail®*

**13,00 \$ par invité**

## **BAR À BONBONS**

*Pour l'enfant en chacun de nous !  
Bar garni d'une variété de bonbons.*

**Prix du marché**

## **PAUSE MAÏS SOUFFLÉ**

*Épicé et salé : maïs soufflé épicé,  
au cheddar et au beurre*

**9,95 \$ par invité**

## **BISCUITS ET LAIT**

*Sélection de petits biscuits avec  
lait et lait au chocolat*

**10,00 \$ par invité**

## **STATION D'EAU INFUSÉE**

*Station d'eau infusée fraîchement préparée*

*Choix de saveur :*

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

**3,50 \$ par invité**

*Minimum de 30 invités*



# LE CHEF

## MICHAEL LASALLE

*Chef exécutif des banquets pour Sodexo au Musée canadien de l'histoire et au Musée canadien de la guerre, Michael Lasalle compte plus de 20 années d'expérience culinaire dans la région d'Ottawa-Gatineau.*

*Diplômé de la célèbre école de cuisine Cordon bleu, Michael Lasalle a travaillé cinq ans pour Epicuria sur de nombreux événements d'importance, notamment auprès d'ambassades. Sa découverte de la cuisine sur mesure inspirée de diverses cultures l'a amené à gérer des banquets d'envergure dans plusieurs salles de conférence d'Ottawa. Il est ensuite devenu chef cuisinier aux restaurants Edgar et Odile de Gatineau. L'équipe d'Odile a remporté la première place régionale aux prix Gold Medal Plates avant de prendre part au championnat culinaire canadien.*

*Fort de ces nombreux succès, Michael a rejoint l'équipe de Sodexo au Musée de l'histoire et au Musée de la guerre. Il a aussi été professeur en arts culinaires à La Cité collégiale et juge à l'examen final des étudiants en arts culinaires de Cordon bleu. Vingt ans après ses débuts, Michael Lasalle est un chef émérite qui évalue les compétences des futurs chefs de la région.*



# RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

*La nourriture et les boissons doivent être préparées et servies par Distinction par Sodexo.*

*Pour des raisons de qualité et d'hygiène, les stations de nourriture sont présentées pendant deux heures maximum. Il est interdit d'emporter de la nourriture et des boissons l'extérieur de la salle de réception.*

*Lorsque nous ne pouvons exécuter un menu pour des raisons culturelles, nous proposons une liste de traiteurs affiliés pour les services de plats indiens, halals et cachères.*

*Les traiteurs doivent faire partie de la liste approuvée par Distinction par Sodexo.*

*Nous mettons à la disposition des traiteurs externes une équipe de serveurs ainsi que le mobilier, l'argenterie, la vaisselle et les nappes et serviettes (frais additionnels de 45 \$ par personne avant taxes et service).*

*Le service d'alcool doit en tout temps être assuré par Distinction par Sodexo.*

*Des frais de 12 \$ par invité sont exigés pour les repas halals. Afin d'éviter une quelconque contamination croisée, nous servons un repas halal à tous les invités lorsque l'un d'eux désire ce type de repas.*

*Nous nous efforçons de répondre aux besoins des invités ayant des restrictions alimentaires.*

*Une liste détaillée comprenant le nom des invités ainsi que leurs restrictions alimentaires et leurs allergies doit être fournie au traiteur trois jours ouvrables avant la réception.*

## **POLITIQUE DE PRIX**

*Les prix sont garantis 90 jours. Des frais supplémentaires peuvent être exigés en cas de changement aux menus proposés.*

*Des frais supplémentaires sont exigés lorsque la réception a lieu lors d'un congé férié.*

*Aux frais de nourriture et de boisson s'ajoutent des frais de service de 12,41 %, des frais administratifs de 4,59 % et les taxes (TPS de 5 %, TVQ de 9,975 % pour le Québec et TVH de 13 % pour l'Ontario).*

*Les prix sont sujets à changement sans préavis. Les événements planifiés, mais non finalisés (contrat signé et dépôt de 1 000 \$) sont alors assujettis à la nouvelle tarification.*



# AIDE-MÉMOIRE

## **RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX**

*Distinction par Sodexo se réserve le droit d'annuler une réception lorsque le contrat n'est pas signé et payé en totalité au plus tard cinq jours ouvrables avant la date prévue.*

*Des frais de main-d'œuvre additionnels peuvent être exigés pour des demandes de services supplémentaires ou des changements de réception.*

*Veillez noter que des frais de main-d'œuvre peuvent être exigés pour tout délai extraordinaire ou lorsque la salle doit être montée plus de 30 minutes avant le début de la réception.*

### **- À la signature de l'entente de service traiteur**

- Versement du dépôt de 1 000,00 \$ (non remboursable)

### **- Trente (30) jours ouvrables avant la réception**

- Versement de 50 % du coût total prévu

### **- Quinze (15) jours ouvrables avant la réception**

- Garantie initiale du nombre d'invités
- Remise des choix finaux de menu (repas et boissons)
- Versement du solde du coût total prévu

### **- Soixante-douze (72) heures ouvrables avant la réception**

- Garantie finale du nombre d'invités
- Remise de la liste complète des invités avec leurs restrictions alimentaires et allergies





## *CONTACT*

Distinction by Sodexo

[BanquetsDistinction.ca@Sodexo.com](mailto:BanquetsDistinction.ca@Sodexo.com)

819-776-7012