



Offre Mariage



**GOUVERNEUR
HÔTEL**

PLACE DUPUIS MONTRÉAL

1415 RUE ST-HUBERT
MONTRÉAL | QUÉBEC | H2L 3Y9
WWW.GOUVERNEUR.COM
514.842.4881 | 1.888.910.1111

Inclus avec toutes les réservations

Une suite complémentaire le soir de la réception incluant
2 petits déjeuners au restaurant de l'hôtel
Minimum de 80 personnes

Tarif préférentiel de chambre pour vos invités

Un stationnement pour les mariés sans frais, valide le soir de l'événement.

Dégustation de menus, avant l'événement, sans frais pour le couple

Salle sans frais pour les groupes de 80 personnes et plus

Piste de danse et surélévation (estrade) pour les tables d'honneur



Forfait Élegance

Punch alcoolisée au rhum et non-alcoolisée

3 canapés par personnes

Repas 4 services

Incluant 2 choix de plats principaux

Entrées #1 (choix de un)

Potage du jour, paille aux fromages

Salade du jardin, légumes croquants

Entrées #2 (choix de un)

Duo de saumon fumé et rillettes, crème au raifort

Tarte de tomate et mozzarella crémeuse au basilic

Rouleau de canard confit sur salade asiatique

Carpaccio de betterave, chèvre en croute, émulsion de poivrons

Plats principaux (choix de un)*

Suprême de volaille fermière aux morilles

Faux filet de bœuf rôti, sauce au foie gras

Filet de saumon, beurre blanc à la racine de céleri sauvage

Confit de canard et portobellos sautés | 2 \$/pers

Servi avec légumes de saison et féculent

Desserts (choix de un)

Croustillant au chocolat, crème anglaise à la vanille

Crème brûlée classique et sa tuile aux amandes

Mousse au fromage sur brownies, coulis de fruits rouges

Tartelette au citron et petits fruits

Mignardises et plateaux de fruits frais tranchés

Servi avec café, thé et tisane

½ litre de vin maison par personne

Coupe du gâteau de mariage

77.95 \$ par personne

46.50\$ enfant de 7 ans à 12 ans (sans Alcool)

Repas à l'assiette

Le Prestigieux

Entrées #1 (choix de un)

Potage du jour, paille aux fromages
Salade du jardin, légumes croquants

Entrées #2 (choix de un)

Duo de saumon fumé et rillettes, crème au raifort
Tarte de tomate et mozzarella crémeuse au basilic
Rouleau de canard confit sur salade asiatique
Carpaccio de betterave, chèvre en croute, émulsion de poivrons

Plats principaux (choix de un)*

Suprême de volaille fermière aux morilles
Faux filet de bœuf rôti, sauce au foie gras
Filet de saumon, beurre blanc à la racine de céleri sauvage
Confit de canard et portobellos sautés | 2 \$/pers
Servi avec légumes de saison et féculent

Desserts (choix de un)

Croustillant au chocolat, crème anglaise à la vanille
Crème brûlée classique et sa tuile aux amandes
Mousse au fromage sur brownies, coulis de fruits rouges
Tartelette au citron et petits fruits
Mignardises et plateaux de fruits frais tranchés

Servi avec café, thé et tisane

49.95 \$ par personne

29.50\$ enfant de 7 ans à 12 ans

* Offrez un deuxième choix de plat principal à vos invités pour un supplément de 3.25 \$/pers

Repas buffet chaud et froid

Le Succulent

Entrée (Service cocktail)

Assortiment de sushis

Entrées

Antipasto de légumes grillés aux fines herbes |
Salade de jeunes pousses servie avec vinaigrettes et garnitures |
Verrines salées assorties | Assortiment de salades |
Variété de charcuteries et pâtés | Potage | Tomates et bocconcini marinés au pesto |
Plateau de poissons fumés et marinés | Bouquet de crevettes, sauce cocktail |
Plateau de fromages de notre province, pains et craquelins

Plats principaux (choix de deux)

Volaille rôti, sauce moutarde et érable
Saumon grillé au sésame, vinaigrette asiatique
Sauté de veau aux morilles et aux pleurotes
Bœuf braisé, sauce aux poivres et oignons perles
Servis avec légumes et féculent

Pâte du jour (choix de une)

Coquilles géantes aux asperges et légumes grillés
Portofoglio au saumon fumé, velouté à l'aneth
Cannelloni au veau et ricotta gratinés

Desserts

Sélection de gâteaux et de tartes | Mignardises |
Verrines sucrés | Plateau de fruits frais tranchés

Servis avec café, thé et tisane

78.95 \$ par personne

47.00\$ enfant de 7ans à 12 ans (sans Alcool)