

Mariages 2009; Manoir de Neuville

Forfait Menu A : 39\$/personnes

- Verre de mousseux
- Entrée
- Potage
- Menu principal, Choix dans [Menu A](#)
- Dessert ou coulis pour gâteau de noce
- Thé, café, tisane

Forfait Menu B : 43\$/personnes

- Verre de mousseux
- Entrée
- Potage
- Menu principal, Choix [Menu B](#)
- Dessert ou coulis pour gâteau de noce
- Thé, café, tisane

Forfait Menu C : 46\$/personnes

- Verre de mousseux
- Entrée au choix (sans supplément)
- Potage
- Menu principal, Choix dans [Menu C](#)
- Dessert ou coulis pour gâteau de noce
- Thé, café, tisane

Verres de mousseux supplémentaires : 2.95\$/verre.

Vin au litre : 24\$ / litre

Les taxes et le pourboire (15%) sont en sus.

Accès gratuit au bistro.

Options:

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Système de son et micro pour soirée | 100\$ |
| Micro pour souper | 35\$ |
| Arche de Fleurs | 50\$ |
| Projecteur et Portable (photos) | 150\$ |



*La suite avec bain tourbillon et foyer est offerte
aux mariés pour les groupes de 75 personnes ou plus!*

Mariages 2009; Manoir de Neuville

Menu A

Entrées

Fondue Parmesan
Salade du Chef
Salade d'Adam et Ève;
(Pommes et noix)

Soupes & Potages

Crème de légumes
Potage Navet & Poire
Potage Crécy

Mets Principaux

Veau Marengo.
Brochette de volaille.
Suprême de volaille à
l'orientale.
Escalope de Veau Pizzaiola.
Escalope de Veau à la Crème.

Menu B

Entrées

Fondue Parmesan
Salade du Chef
Salade d'Adam et Ève;
(Pommes et noix)
Terrine de Canard à l'Orange
Quiche du Manoir

Soupes & Potages

Potage Crécy
Potage Navet & Poire
Crème de Légumes

Mets Principaux

Fettuccini Alberto.
Suprême de Volaille.
Champignons et Porto.
Suprême de Volaille Érable &
Pommes.
Suprême de Volaille du Manoir.
Escalope de Veau Cordon Bleu.
Pavé de Saumon sauce
Hollandaise.
Gigot d'Agneau .
Crêpe aux Fruits de Mer.

Menu C

Entrées

Salade Panachée
Fondue Parmesan Maison
Terrine de Canard
Salade des Cœurs (Hawaïenne)
Coquille de Fruits de Mer
Roulades de Jambon &
Asperges
Crevettes de Matane à l'ail
Entrée de Sushis (3 makis)
Rouleaux Impériaux

Soupes & Potages

Potage Carottes et Agrumes
Potage Navet & Poire
Crème de Légumes
Crème Pommes et Épinards
Potage Parmentier

Mets Principaux

Médailon de porc & bœuf aux
graines de sésame.
Médailon de veau sauce
bordelaise.
Sanglier à l'orientale.
Lapin braisé au curry.
Escalope de Veau Parmigiana.
Brochette de Filet Mignon.
Brochette de fruits de mer.