



Hôtel Le St-Martin

Réception de Mariage

Les hôtels St-Martin sont fiers de vous accueillir pour votre journée inoubliable.

Afin de vous mieux servir, voici les privilèges inclus offerts par le groupe St-Martin;

- *Suite d'hôtel pour les mariées (une nuit)*
- *Tarif de groupe préférentiel (invitées)*
- *Nappes blanches et argenté*
- *Service à la française, vin illimité durant le repas*
- *Vestiaire (sur demande)*
- *Tous breuvages non-alcoolisés*
- *Toast de bienvenue*
- *Tables Numéroté*
- *Séance dégustation suite au choix de menu*
- *Service complètement personnalisé*
- *Aucun frais service pour couper le gâteau*



Vous seriez les seules mariées qui célèbrent chez nous!

Forfait St-Martin

Cocktail

1 heure bar classique ouvert

Hors d'œuvres

Mousse foie de volaille au porto sur crostini blanc

Truite fumé et fromage crème sur blini

Betterave et fromage de chèvre sur crostini

Mini brochette d'antipasto à l'italienne

Mini tartelette mousse d'avocado

Mini galette au crabe, sauce aioli

Croquette de risotto avec sauce tomate

Mini Spanakopitas

Toast mousseux (1 verre/pers.)

Primo (1 choix)

Mélange champignons et asperges servi sur mille feuilles

Poire caramélisée sur un nid de roquette avec noix de Grenoble et fromage reggiano râpé marinée avec huile d'olive et balsamique

Salade escarole et radicchio, olive, concombre, tomate, crostini marinée avec vinaigrette balsamique

Secondo (1 choix)

Ravioli à la courge musquée servi avec sauce cardinale

Sauté d'orzechietti nappé de sauce aux champignons sauvages

Medaglioni a la ricotta accompagné d'une sauce de tomate cerise avec un sauté de cavatelli ai rapini et pancetta



Piatto Principale (2 choix)

Jarret d'agneau lentement braisé accompagné de pommes de terre rôties au four, carottes et asperges

Demi Cornouaille servi avec une sauce salmoriglia, couscous israélien et pepperonata de légumes

Poitrine de poulet rôtie au four, enrobée d'une sauce pesto genovese fraîche, pommes de terre salardées, carottes à la tige et haricots secs beurrés

Filet de saumon de l'Atlantique frais servi avec une salsa méditerranéenne, une purée de polenta et des légumes de saison

Dolci (1 choix)

Gâteau mousse aux noisettes sur un coulis de mangue avec fruits frais

Mousse au chocolat sur un coulis de framboises avec fruits frais

Gâteau Limoncello sur un coulis de fraises avec fruits frais

Café, thé, eau en bouteille, boissons non-alcoolise inclus

Vin illimité durant service

Les Ajouts

Entrées

Sur planche d'antipasto toscan

Prosciutto, salami, soppressata, salsiccia, chorizo, fromage, crostini

"La Burrata"

Servi sur des tomates fraîches émincées, arrosées de vinaigrette balsamique-pesto

Gorgonzola endive spears

Noix de Grenoble grillées habillées d'une infusion de sirop d'érable et de moutarde, de croustilles de poire et de prosciutto

Rehaussez votre expérience culinaire

Plat Principale

Mahi-Mahi poêlé

Servi sur un lit de fenouil grillé, poivrons grillés et sauce vierge maison

Bar rayé sauvage rôti au four

Servi avec des haricots du Kenya, dupuy de lentilles, du chorizo poêlé et de la sauce vierge

Filet de veau de lait rôti au feu

Servi avec pommes de terre salardées, haricots du Kenya, champignons d'huitres grillées et sauce pesto-moutarde granuleuse

Côte de bœuf braisé

Accompagné d'une purée de panais, d'épinards sautés, d'asperges et de carottes à la tige

Côtelette de veau grillée

Servi avec une sauce aux champignons sauvages, pommes de terre rôties au four, épinards sautés et poivrons

Filet mignon grillé

Servi avec sauce au poivre, champignons portobello, pommes de terre salées, poivrons rôtis et asperges