

SERVICE TRAITEUR

Explorez notre service traiteur d'exception : des mets délicieux, concoctés avec des produits locaux, pour toutes vos occasions spéciales.



MANOIR MONTPELLIER

DÉJEUNER CONTINENTAL

18.50\$

Ajouter à votre forfait un déjeuner continental à volonté pour tout vos invités.



Plateau de fruits frais
Assortiment de fromages
Variétés de pains assortis
Bagels accompagnés de fromage
à la crème Philadelphia
Sélection de pains sucrés
Viennoiseries fraîches
Yogourt et granola

Café, thé et jus de fruits variés

DÉJEUNER CAMPAGNARD

28.50\$

Ajouter à votre forfait un brunch à volonté le lendemain du mariage pour tout vos invités.



Oeufs brouillés
Saucisses
Jambon
Bacon
Pomme de terres
Fèves au lard
Plateau de fruits frais
Assortiment de fromages
Variétés de pains assortis

Bagels accompagnés de fromage
à la crème Philadelphia
Sélection de pains sucrés
Viennoiseries fraîches
Yogourt et granola

Café, thé et jus de fruits variés

LUNCH

28.50\$

Servie sous forme de station.

 Végétarien

CHOIX 1

Sous-marin (pepperoni, steak, fromage, champignons et poivrons) servi avec frites

CHOIX 2

Plateaux de sandwich variés (wrap au jambon, fromage et dijonnaise, baguette aux légumes grillés et terrine de fromage de brebis et sandwich au poulet césar) servi avec salade verte, vinaigrette crémeuse à l'aneth

CHOIX 3

Farfalle aux tomates séchées, poulet et asperges servi avec pain à l'ail

+ DESSERT

+10.50\$ | 1 choix parmi les suivants

- 1 Mousse au chocolat
- 2 Gâteau aux carottes
- 3 Brownies au chocolat

Servie avec café et thé

SOUPER





60\$

Celui-ci est servi à la table avec un frais de service de 18%.

 Végétarien



1ER SERVICE

ENTRÉE | 1 choix parmi les suivants

- 1 Crème carotte, lait de coco et coriandre 
- 2 Crème de chou-fleur et cari 
- 3 Velouté à l'oignon, bière et framboise 
- 4 Salade verte, vinaigrette balsamique et érable 

2E SERVICE

PLAT PRINCIPAL | 2 choix parmi les suivants

- 1 Boeuf bourguignon, mousseline de pommes de terre et légumes
- 2 Cuisse de volaille, sauce crémeuse fines herbes et citron, riz et légumes
- 3 Fish'n chips, sauce tartare et salade de choux crémeuse à l'orange
- 4 Cari de pois chiches au lait de coco servi avec riz 
- 5 Risotto aux champignons 

+ DESSERT

+10.50\$ | 1 choix parmi les suivants

- 1 Mousse au chocolat
- 2 Gâteau aux carottes
- 3 Brownies au chocolat

TABLE DE MINUIT

15\$

Celui-ci est un extra hors-service servi à partir de 23h30. Un minimum de 60 commandes est requis.



Poutine

Frites maison Yukon Gold servies avec
sauce maison et fromage en grain

FOOD CATERING

Explore our exceptional catering service: delicious dishes crafted with local ingredients for all your special occasions.



MANOIR MONTPELLIER

CONTINENTAL BREAKFAST

18.50\$

Add to your package: unlimited continental breakfast for all your guests.



Fresh fruit platter
Assortment of cheeses
Assorted bread varieties
Bagels with cream cheese
Selection of sweet breads
Fresh pastries
Yogurt and granola

Coffee, tea, and assorted fruit juices

BRUNCH

28.50\$

Add to your package: unlimited brunch the day after the wedding for all your guests.



Scrambled eggs
Sausages
Ham
Bacon
Potatoes
Baked beans
Fresh fruit platter
Assortment of cheeses

Assorted bread varieties
Bagels with cream cheese
Selection of sweet breads
Fresh pastries
Yogurt and granola

Coffee, tea, and assorted fruit juices

LUNCH

28.50\$

Served buffet-style.

 Vegetarian

OPTION 1

Submarine sandwich (pepperoni, steak, cheese, mushrooms, and peppers) served with fries

OPTION 2

Assorted sandwich platters (ham, cheese, and Dijon mustard wrap, baguette with grilled vegetables and sheep cheese terrine, and chicken Caesar sandwich) served with green salad and creamy dill dressing

OPTION 3

Farfalle pasta with sun-dried tomatoes, chicken, and asparagus served with garlic bread

+ DESSERT

+10.50\$ | 1 choice among the following

- 1 Chocolate mousse
- 2 Carrot cake
- 3 Chocolate brownies

Served with coffee and tea

DINNER





60\$

This one is served at the table with an 18% service charge.

 Vegetarian



1ST COURSE

STARTER | Choose 1 from the following options

- 1 Carrot cream, coconut milk, and coriander 
- 2 Cauliflower cream with curry 
- 3 Onion velouté with beer and raspberry 
- 4 Green salad with balsamic maple vinaigrette 

2ND COURSE

MAIN COURSE | Choose 2 from the following options

- 1 Beef bourguignon, mashed potatoes, and vegetables
- 2 Poultry thigh, creamy herb and lemon sauce, rice, and vegetables
- 3 Fish and chips, tartar sauce, and creamy orange coleslaw
- 4 Chickpea curry with coconut milk served with rice 
- 5 Mushroom risotto 

+ DESSERT

+10.50\$ | 1 choice among the following

- 1 Chocolate mousse
- 2 Carrot cake
- 3 Chocolate brownies

Served with coffee and tea

MIDNIGHT SNACK

15\$

This is an extra, off-menu service available from 11:30 PM onwards. A minimum of 60 orders is required.



Poutine

Homemade Yukon Gold fries served with
homemade gravy and cheese curds