

Forfaits MARIAGE

Cher Futur Mariés,

Nous vous présentons nos sincères vœux de bonheur à l'occasion de votre mariage prochain.

Pour vos noces, Banquet La Sirène se fixe un seul objectif : Réussir à vous offrir une expérience inoubliable.

Nous vous accompagnerons dans vos choix de menus afin de ravir vos invités et de faire de votre mariage,
un jour exceptionnel et mémorable.



Forfait BRONZE

1/4 LITRES DE VIN / PERS

Vin maison

SERVICE À LA TABLE :

POTAGE

Au choix du chef

&

SALADE JARDINIÈRE

Mélange de laitues, julienne de carotte, chou rouge, tomate, concombre, sauce crémeuse à l'ail & réduction de vinaigre balsamique.

REPAS PRINCIPAL :

TOURNEDOS FILET MÉDAILLON

Filet de bœuf enrobé de bacon accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre & sauce aux champignons flambé au cognac.

Ou

SUPRÊME DE VOLLAILE & CREVETTES SAUTÉES À L'AIL

Poitrine de poulet accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre & sauce forestière.

Ou

FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ

Accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre & sauce crémeuse à l'aneth.

Ou

FAZZOLETTI DE HOMARD

Pâtes farcies de chair de Homard, nappées d'une sauce crémeuse à l'aneth, estragon & ciboulette.

&

CAFÉ OU THÉ

&

GÂTEAU DE MARIAGE

Coupe & service de votre gâteau

Option Additionnelle

BAR OUVERT

Bloc de 3 heures

Bloc de 4 heures

Toute la soirée

Forfait ARGENT

¼ LITRES DE VIN / PERS
Vin maison

COCKTAIL:

COCKTAIL DE BIENVENUE

Alcoolisé

CANAPÉS

Chaud & froid ~ 8-9/pers.

SERVICE À LA TABLE:

POTAGE

Au choix du chef

&

SALADE JARDINIÈRE

Mélange de laitues, julienne de carotte, chou rouge, tomate, concombre, sauce crémeuse à l'ail & réduction de vinaigre balsamique.

REPAS PRINCIPAL:

TOURNEDOS FILET MÉDAILLON

Filet de bœuf enrobé de bacon accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre & sauce aux champignons flambé au cognac.

Ou

SUPRÊME DE VOLLAILE & CREVETTES SAUTÉES À L'AIL

Poitrine de poulet accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre & sauce forestière.

Ou

FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ

Accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre & sauce crémeuse à l'aneth.

Ou

FAZZOLETTI DE HOMARD

Pâtes farcies de chair de Homard, nappées d'une sauce crémeuse à l'aneth, estragon & ciboulette.

&

CAFÉ OU THÉ

&

GÂTEAU DE MARIAGE

Coupe & service de votre gâteau.

Option Additionnelle

BAR OUVERT

Bloc de 3 heures

Bloc de 4 heures

Toute la soirée

Forfait OR

1/4 LITRES DE VIN / PERS
Vin Maison

VIN MOUSSEUX & FRAISE
1/2 verre par personne

Option Additionnelle

BAR OUVERT

Bloc de 3 heures

Bloc de 4 heures

Toute la soirée

COCKTAIL:

COCKTAIL DE BIENVENUE — *Alcoolisé*
&

CANAPÉS — *Chaud & froid ~ 8-9/pers.*

SERVICE À LA TABLE:

POTAGE — *Au choix du chef*
&

PENNE — *Sauce Rosé ou Tomate*
Ou

PROSCIUTTO MELON & BOCCONCINI
&

SALADE JARDINIÈRE

*Mélange de laitues, julienne de carotte, chou rouge, tomate, concombre,
sauce crémeuse à l'ail & réduction de vinaigre balsamique*

&

GRANITA — *Sorbet au citron*

REPAS PRINCIPAL:

TOURNEDOS FILET MÉDAILLON

*Filet de bœuf enrobé de bacon accompagné de légumes de saison, purée
de pomme de terre & sauce aux champignons flambé au cognac.*

Ou

SUPRÊME DE VOLLAILE & CREVETTES SAUTÉES À L'AIL

*Poitrine de poulet accompagné de légumes de saison, purée de pomme
de terre & sauce forestière.*

Ou

FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ

*Accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre & sauce
crémeuse à l'aneth.*

Ou

FAZZOLETTI DE HOMARD

*Pâtes farcies de chair de Homard, nappées d'une sauce crémeuse à
l'aneth, estragon & ciboulette.*

&

CAFÉ OU THÉ

&

GÂTEAU DE MARIAGE

Coupe & service de votre gâteau

Forfait PLATINE

VIN À VOLONTÉ

VIN MOUSSEUX & FRAISE
½ verre par personne

BAR OUVERT
Toute la soirée

LUMIERES L.E.D
Incluses

COCKTAIL:

COCKTAIL DE BIENVENUE — *Alcoolisé*
&

CANAPÉS PLATINE
Cocktail de crevettes, pétoncles flambé, pieuvre marinée, Calmars frit, Prosciutto & melon, Tomate cerise Bocconcini & basilic frais

SERVICE À LA TABLE:

POTAGE — *Au choix du chef*
&

CAVATELLI
Sauce tomate, fromage de chèvre, roquette & basilic frais
&

SALADE JARDINIÈRE
Mélange de laitues, julienne de carotte, chou rouge, tomate, concombre, sauce crémeuse à l'ail & réduction de vinaigre balsamique.
&

GRANITA — *Sorbet au citron*

REPAS PRINCIPAL:

STEAK D'ENTRECÔTE AAA (12 oz)
Accompagné de légumes de saison & purée de pomme de terre.
Ou

FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ
Accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre & sauce crémeuse à l'aneth.
Ou

SUPRÊME DE VOLLAILE & CREVETTES SAUTÉES À L'AIL
Poitrine de poulet accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre & sauce forestière.
Ou

FAZZOLETTI DE HOMARD
Pâtes farcies de chair de Homard, nappées d'une sauce crémeuse à l'aneth, estragon & ciboulette.
&

CAFÉ / THÉ / TISANE
&

GÂTEAU DE MARIAGE
Coupe & service de votre gâteau

Forfait DIAMANT

VIN À VOLONTÉ
Toute la soirée

VIN MOUSSEUX & FRAISE
À volonté

BAR OUVERT PREMIUM
Toute la soirée

LUMIERES L.E.D.
Incluses

TABLE DE MINUIT
Pizza tomate froide
Sandwichs assortis
Plateau de fruits
Plateau de fromage fins
Pâtisseries françaises
Gâteaux

COCKTAIL:

COCKTAIL DE BIENVENUE — *Alcoolisé*
&

SUSHI — *variété de sushi frais*
&

CANAPÉS PLATINE
Cocktail de crevettes, pétoncles flambé, pieuvre marinée, Calmars frit, Prosciutto & melon.

SERVICE À LA TABLE:

SHRIMP CAKE — *Servis avec sauce tartare maison*
&

CAVATELLI AUX ÉPINARDS ET PESTO
Sauce crémeuse, fromage de chèvre, roquette & basilic frais
&

SALADE CAPRESE
Tomates cerise, fromage bocconcini, basilic frais, huile d'olive et réduction de vinaigre balsamique.
&

GRANITA — *Sorbet au citron*

REPAS PRINCIPAL:

STEAK D'ENTRECÔTE AAA (12 oz)
Accompagné de légumes de saison & purée de pomme de terre.
Ou

FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE GRILLÉ
Accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre & sauce crémeuse à l'aneth.
Ou

SUPRÊME DE VOLLAILE & CREVETTES SAUTÉES À L'AIL
Poitrine de poulet accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre & sauce forestière.
Ou

FAZZOLETTI DE HOMARD
Pâtes farcies de chair de Homard, nappées d'une sauce crémeuse à l'aneth, estragon & ciboulette.
&

CAFÉ / THÉ / TISANE
&

GÂTEAU DE MARIAGE — *Coupe & service de votre gâteau.*