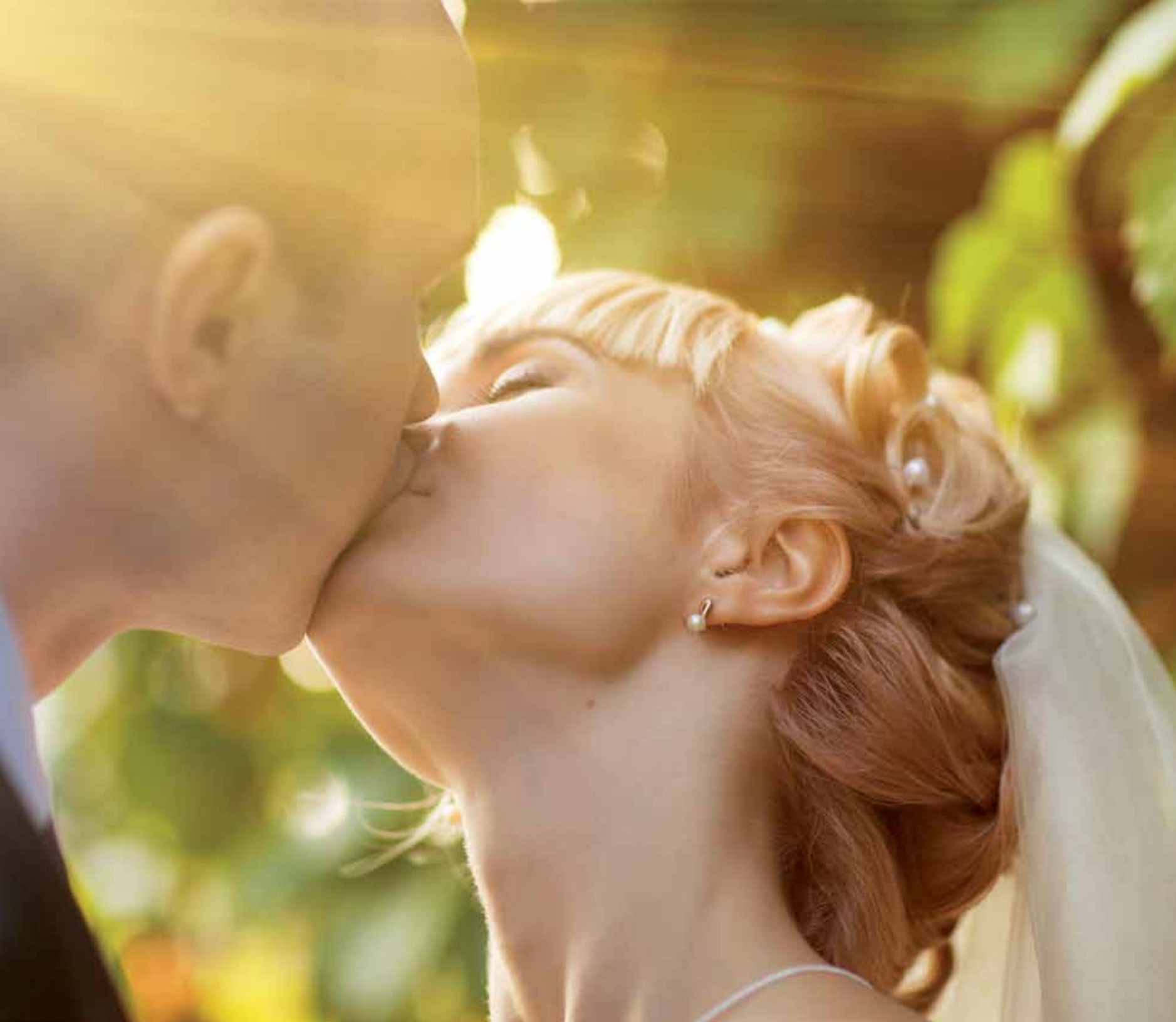




Dites « Oui je le veux »



Estrimont
♦ ♦ ♦ SUITES & SPA ORFORD



Célébrez votre amour entouré de ceux que vous aimez dans la magnifique région de Magog-Orford. Des salles de réception très fenêtrées avec vue sur le mont Orford, une suite romantique pour vous et des précieux conseils de notre équipe, voilà une combinaison parfaite pour un mariage remarquable.



*L'heure des grandes
décisions...
de votre réception.*

LE PREMIER BAISER

Parce que tout a un début, et la soirée de votre mariage aussi.

Cocktail 6 \$

Cocktail et canapés
« Les classiques » 13 \$

Cocktail et canapés
« Les délicieux » 15 \$

Concoctez une soirée sur-mesure pour vous.

LE SOUPER DE FAMILLE

Parce que les grands moments se fêtent toujours entourés de ceux qu'on aime.

Repas 4 services* 41 \$
Une entrée, un potage,
deux choix de plats principaux,
un dessert

Repas 4 services* 43 \$
Deux choix d'entrées,
un potage, deux choix de
plats principaux, un dessert

Repas 5 services* 48 \$
Une mise en bouche,
une entrée, un potage,
deux choix de plats principaux,
un dessert

LE MOMENT DE SAVOURER

Parce que le temps est venu de savourer pleinement la vie à deux.

1/2 bouteille de vin par pers. 18 \$
La sélection du maître d'hôtel
d'un vin blanc et d'un vin rouge

1/2 bouteille de vin par pers. 21 \$
Choisissez vos vins blanc
et rouge parmi une sélection
de quatre vins blancs et quatre
vins rouges

**1/2 bouteille de vin par pers.
et un verre de mousseux** 25 \$
Choisissez vos vins blanc
et rouge parmi une sélection
de vins blancs et rouges
d'importation privée

DES À-CÔTÉS INCLUS, JUSTE POUR VOUS

Salle de réception
Service professionnel de planification de votre mariage
Service d'un maître d'hôtel pendant votre événement
Suite et petit-déjeuner pour les mariés
Surprise à la suite

*Avec la précommande de vos choix de plats transmis 21 jours avant votre mariage. Tous les prix sont avant taxes et service.

Le repas du soir 4 services

LES CANAPÉS

Les classiques

- Rouleaux du printemps végétarien
- Terrine de gibier sur croûtons *
- Prosciutto et melon *
- Quiches aux trois fromages
- Feuilleté d'épinard et fromage mozzarella
- Assortiment de canapés du chef

Les délicieux

- Crevettes de Matane et salsa exotique *
- Fromage Bleu en mousseline sur croûton *
- Rosette de saumon fumé *
- Rouleaux du printemps au canard fumé et légumes *
- Gâteau de crabe, sauce piquante
- Mousseline de pâté de foie au Cognac *
- Moules au gratin

* Canapés froids

LES ENTRÉES

- Amalgame de pousses à l'huile de ciboule et son émulsion de poivrons doux fruités
- Triade de gibier, marmelade à l'abricot et croquant de blé frotté au romarin
- Tempura de légumes et mesclun d'haricots au gomasio
- Lasagne fraîcheur à la tomate et olive, tuile de Parme croustillante
- Pannacotta de fromage de l'Abbaye de St-Benoît aux baies rouges et roquette, amandes cajuns et compote de pommes épicées **Extra 2,50 \$**

LA SOUPIÈRE DU MOMENT

Ajout d'un granité 2,95 \$

LES PLATS PRINCIPAUX

- Filet de saumon au lait de coco et feuilles de lime kaffir
 - Suprême de volaille de grain et son jus réduit au cari jaune et vinaigre de cidre
 - Filet de porcelet au gingembre et sucre noir, glace de viande au cacao
 - Médaillon de bœuf Angus et sa fondue de shiitake à l'ail rôti
 - Plateau de grillades Estrimont * (Rôtisson de canard, filet d'épaule CAB, brochette de crevettes) **Extra 3,95 \$**
- * Le plateau de grillades est offert en choix unique. Ne peut être accompagné d'un autre choix de plat principal. Un nombre de 8 convives par table est demandé.

Ajout d'une assiette de fromages fins (60 gr) : 7,95 \$ par personne.

LES DESSERTS

Incluant thé, café ou infusion

- Mousseline à la sève d'or (Mousse à l'érable et flocons de sucre d'érable)
- Feuillantine de petits fruits et chocolat perle (Feuilleté avec une mousse aux petits fruits et chocolat blanc)
- Gâteau mousse à la framboise

- La Tarte écureuil (Noix, caramel, cacao, chocolat dense)
- Salade de fruits frais

* Farandole de sucreries (variété de 4 desserts)

* Un nombre de 8 convives par table est demandé.





LA SURPRISE DU CHEF

LES ENTRÉES

- Amalgame de pousses à l'huile de ciboule et son émulsion de poivrons doux fruités
- Pannacotta de fromage de l'Abbaye de St-Benoit aux baies rouges et roquette, amandes cajuns et compote de pommes épicées
- Triade de gibiers, marmelade à l'abricot et croquant de blé frotté au romarin
- Tempura de légumes et mesclun d'haricots au gomasio
- Lasagne fraîcheur à la tomate et olive, tuile de Parme croustillante
- Carpaccio de veau et mousseline de racines à la moutarde de Meaux et estragon **Extra 4,95 \$**

LA SOUPIÈRE DU MOMENT

Ajout d'un granité 2,95 \$

Le repas du soir 5 services

LES PLATS PRINCIPAUX

- Roulade de saumon deux tons, nage Crécy à la limette
- Suprême de volaille de grain et son jus réduit au cari jaune et vinaigre de cidre
- Filet de porcelet au gingembre et sucre noir, glace de viande au cacao
- Cuisse de canard confite et sa réduction de lardons fumés au Chicoutai
- Mignon de bœuf et son antipasto d'oignons cipolins
- Quadro d'agnelet et sa fondue de champignons et chèvre, humeur de gibier au laurier **Extra 10,95 \$**
- Plateau de grillades Estrimont * (Rôtisson de canard, filet d'épaule CAB, brochette de crevettes)

* Le plateau de grillades est offert en choix unique. Ne peut être accompagné d'un autre choix de plat principal. Un nombre de 8 convives par table est demandé.

Ajout d'une assiette de fromages fins (60 gr) : 7,95 \$ par personne.

LES DESSERTS

- Chocolat Guayaquil (Gâteau chocolat sans farine, ganache chocolat Guayaquil)
- Marbré café caramel : (Tuile de chocolat blanc farci d'une préparation gâteau-mousse café caramel)
- Feuillantine de petits fruits et chocolat perle (Feuilleté avec une mousse aux petits fruits et chocolat blanc)
- Mousseline à la sève d'or : (Mousse à l'érable et flocons de sucre d'érable)

* Un nombre de 8 convives par table est demandé.

Incluant thé, café ou infusion





Nos complices dans la réussite de votre mariage

DISCO MOBILES

Disco Plus	819 821-4221	www.discoplus.ca
Star-Flash	819 348-2824	www.star-flash.com
Production MédiaSpec	819 345-2004	www.mediaspec.qc.ca
Disco en fête	819 565-9699	www.discoenfete.qc.ca
Charles Olivier Lafleur	438 393-3335	productions.info@videotron.ca

GÂTEAUX DE NOCES

La Truffinoise (Karine Lessard)	819 348-1414	www.latruffinoise.com
Pâtisserie Duquette	819 564-7075	www.patisserieduquette.com
Petits Cupcakes	819 875-1287	www.petitscupcakes.com
Gâteaux Nancy	819 829-2379	www.gateauxnancy.com

COIFFURE

Euphorik	819 566-4949	
Le spa du cheveu (Spa Eastman)	800 665-5272	
Salon Inter Coiffure	819 843-3591	

FLEURISTES

Foliolle Magog	819 843-0660	www.foliolle.ca
Cadril Fleuriste	819 564-4017	www.cadrilfleuriste.com
Fleurs Magog	819 843-6200	www.boutiquedefleursmagog.com
Fleuriste Ambiance	819 562-6226	www.fleuristeambiance.com

DÉCORATION

Créations McKaig	819 395-5607	www.creationsmckaig.com
Le groupe Décoralium	819 376-4676	www.decoralium.com
Mariage Déc'Art	819 846-4990	
Carte blanche	514 454-6060	www.groupecarteblanche.com
Le Grenier de Mélanie	819 395-5509	www.legrenierdemelanie.com
Fécyjoe Déco	819 437-4067 ou 450 263-0181	

ACCESSOIRES (surnappes, pointes, etc.)

Loca-Réception	819 843-1148	www.locareception.ca
Agence Lion	877 770-7075	www.agencelion.com
Réception Solo	819 674-6518	www.receptionsolo.com



Nos complices dans la réussite de votre mariage

PHOTOGRAPHES

Création Maggy	819 679-7471	www.creationmaggy.com
Henri-Laure	514 995-8591	www.henri-laure.com
Elyx Studio	819 345-7804	www.elyxstudio.com
Photo SM	819 820-2202	
Photographie LN	514 803-6438	www.photographiesln.com
Art-Photo	819 346-1527	
Jacques Courtemanche	819 868-3330	
Izimages	888 479-8684	www.materniphotos.com

PHOTOGRAPHE AÉRIEN

Photohélico	819 843-4345	www.photohelico.com
--------------------	--------------	--

CHAPITEAUX

Canevabec	819 864-6854	
Maxi tente (Granby)	450 372-0107 ou 800 962-6063	
Laflamme Michel Ltée	800 344-8993	

SITES POUR PRISE DE PHOTOS

Centre d'art Orford	819 843-9871	
Bleu Lavande (juillet)	819 876-5851	
Les Jardins de Denise	819 847-4923	
Bord du lac Memphrémagog		

SITES POUR CÉLÉBRATION

La Halte des Pèlerins (Sherbrooke)	819 563-5115	www.haltespelerins.com
Vignoble de l'Orpailleur (Dumham)	450 295-2763	www.orpailleur.ca

CÉLÉBRANT

FSEV (Ginette Dubois Levasseur)	819 375-0178	www.fsev.ca
--	--------------	--

LIMOUSINES / VOITURES

Limousine de l'Estrie	888 589-3787	www.limousine-estrie.com
------------------------------	--------------	--

Dites « Oui je le veux »

à l'Estrimont Suites & Spa

Bianca Couture, planificatrice de mariage

BCouture@Estrimont.ca

1 800 990-8223 poste 5654

www.Estrimont.ca

Estrimont
♦ ♦ ♦ SUITES & SPA ORFORD