



Restaurant le tire  
**BOUCHON**  
cuisine de vignoble

## **Forfaits Mariage**

*Pour souligner cet évènement unique, le vignoble de l'Orpailleur offre gracieusement aux mariés un magnum de sa méthode traditionnelle Brut, spécialement gravé pour l'occasion. De plus, tous nos forfaits incluent les nappes, les serviettes, la vaisselle, la verrerie et les ustensiles.*

### **Cérémonie de mariage dans les vignes**

Quoi de plus beau que de se marier dans les vignes, entourés des gens que l'on aime. La cérémonie est gratuite. Il ne vous sera facturé que les locations nécessaires à l'évènement et cela au prix coûtant.

### **Cocktail d'arrivée**

*Canapés et hors d'œuvres au choix :*

**3 bouchées par pers.      5,25\$/per.      6 bouchées par pers.      10,50\$/per**

Canapés de mousse de foie de volaille aux herbes

Canapés de saumon fumé à l'aneth frais

Endives farcies au fromage de chèvre

Croûtons au fromage brie chaud

Plateau de crudités et leur trempette

Hors-d'œuvre et bruschettas

Balluchon en cuillère 3\$/unité

Crevette grillée à la citronnelle 3\$/unité

**Punch à la vodka**

**5,50\$/per**

**1 verre de vin blanc ou rosé de l'Orpailleur**

**6,95\$/per**

**1 verre de l'Orpailleur Brut**

**7,95\$/per**

**Bar ouvert complet après le repas**

**32,00\$/per**

## **Forfait : Je t'aime...**

*Vin blanc et rouge de l'Orpailleur : 1/3 bouteille par personne*

***Potage du marché***

\*\*\*\*

***Suprême de poulet grillé sauce la Marquise de l'Orpailleur***

\*\*\*\*

***Gâteau Tuxedo aux trois chocolats***

\*\*\*\*

***Thé – Café – Infusion***

*Café en fin de soirée | Coupe et le service du gâteau de mariage*

*La salle est disponible jusqu'à 1h30*

*Les nappes, serviettes et fournitures sont incluses. Réduction de 25% pour les enfants de  
3 à 13 ans*

*65.00\$ par personne*

## **Forfait : Oui! je le veux...**

*Vin blanc et rouge de l'Orpailleur : 1/2 bouteille par personne*

***Potage du marché***

\*\*\*\*

***Laitues du jardin et notre vinaigrette maison***

\*\*\*\*

***Filet de porc sauce aux pommes et sirop d'érable***

\*\*\*\*

***Gâteau Tuxedo aux trois chocolats***

\*\*\*\*

***Thé – Café – Infusion***

*Café en fin de soirée | Coupe et le service du gâteau de mariage*

*La salle est disponible jusqu'à 1h30*

*Les nappes, serviettes et fournitures sont incluses. Réduction de 25% pour les enfants de  
3 à 13 ans*

*75.00\$ par personne*

## **Forfait : Pour l'éternité mon amour...**

*Vin blanc réserve et rouge de l'Orpailleur : 1/2 bouteille par personne*

***Crème du marmiton de saison***

\*\*\*\*

***Salade de chèvre chaud et notre vinaigrette maison***

\*\*\*\*

*Un seul choix pour le plat principal*

***Magret de canard de la Marquise de l'Orpailleur***

***Cuisseau de canard sauce aux canneberges et vin rouge de l'Orpailleur***

***Méchoui d'agneau de West Brome (+ 300\$)***

\*\*\*\*

***Gâteau Tuxedo aux trois chocolats***

\*\*\*\*

***Thé – Café – Infusion***

*Café en fin de soirée | La coupe et le service du gâteau de mariage*

*La salle est disponible jusqu'à 1h30*

*Les nappes, serviettes et fournitures sont incluses. Réduction de 25% pour les enfants de*

*3 à 13 ans*

*85.00\$ par personne*

### **Conditions générales:**

- Nombre minimum de convives : 45
- Le site est mis à votre disposition jusqu'à 1h30, il est possible de prolonger jusqu'à 3h00.
- Vous pouvez avoir deux choix de plat principal dans votre forfait.
- Votre réservation vous sera garantie dès la signature de l'entente et la réception d'un dépôt (non remboursable en cas d'annulation). Le solde de la facture sera payable 15 jours avant l'évènement lors d'une réunion avec le(la) coordonnateur du mariage.
- Il est strictement défendu d'apporter des boissons alcoolisées sur le vignoble.
- Nous ne sommes pas responsables des allergies des invités. Veuillez noter que nos employés ne sont pas des spécialistes en allergie et que de la contamination croisée peut avoir lieu à notre insu chez nos fournisseurs. Nous recommandons aux clients allergiques la plus grande prudence.
- Nous prions les personnes qui déclarent des allergies d'être munies de leur auto-injecteur et de le montrer au gérant.
- Le nombre final des invités ainsi que le plan de table doivent nous être confirmés 15 jours à l'avance lors de la réunion avec le(la) coordonnateur.
- Pour la sécurité du personnel et de vos invités, nous vous prions de voir au gardiennage des enfants présents.
- Le client s'engage à rembourser tous les dommages causés aux fournitures, équipements et murs du vignoble.
- Il est défendu de suspendre quoique ce soit aux murs et plafonds ainsi que d'utiliser des confettis, ruban gommé ou autre sur le site sauf avec l'autorisation du vignoble.
- Pour tous renseignements additionnels ou visite des lieux, communiquez avec Thomas Tringle 450-295-3335