



Un campus des plus charmants

Fondée en 1843, l'Université Bishop's est riche d'un héritage centenaire et a su conserver un cachet unique. Bordé par les rivières Saint-François et Massawippi, le campus luxuriant de 500 acres est niché au cœur des Cantons de l'Est. Situé à moins de 10 minutes du centre-ville de Sherbrooke, notre emplacement propose l'endroit idéal pour cette journée unique.

Nos menus forfaits incluent

- le punch de bienvenue et les canapés servis sous notre magnifique gazebo
- le menu table d'hôte (voir encart)
- le vin pendant le souper (1/2 bouteille par personne)
- une nuit d'hébergement avec déjeuner pour les mariés (offert pendant la saison estivale uniquement)
- les services d'une coordonnatrice pour bien planifier votre journée
- la salle de réception

Taxes en sus. Prix du forfait basé sur un minimum de 80 personnes. Les prix sont sujets à changement sans préavis.

Il est aussi possible...

- de faire votre cérémonie ici-même
- d'ajouter des housses et des boucles de chaise
- d'héberger vos invités sur place à prix avantageux (saison estivale)
- de vous retrouver autour d'un bon brunch le lendemain matin



FORFAIT TABLE D'HÔTE DE SODEXO

(Punch de bienvenue, demi-bouteille de vin par invité, beurre & pain, thé/café et salle de réception inclus)

CANAPÉS (choisissez 4 variétés, 4 items/pers.)

- Tartare de Saumon "Mohito"
- Rillettes de canard avec confit de canneberges et oignons au vin rouge
- Crèmeux de courgette verte, tomates séchées et mousse Saint-Benoit-du-Lac
- Tataki de bœuf, caponata et coriandre
- Micro-salade grecque avec espuma de feta
- Gaspacho en verrine et crevette cocktail
- Tartare de bœuf façon "smoked meat"
- Mini Kefty's
- Brochette d'antipasto
- Satay de bœuf ou poulet
- Tortellini au pesto

SOUPES & SALADES (choisissez 2 items)

- Crème Dubarry et pomme verte
- Potage crécy et gingembre
- Consommé madrilène
- Carpaccio de betterave et chèvre, caviar d'aubergine.
- Salade printanière et sa macédoine de mangue et coriandre
- Tomate jaune, bocconcini et basilic frais
- Feuilleté de légumes frais, crème d'estragon
- Cocktail de crevette, mousseline d'avocat et salsa de tomate verte
- Terre et mer de tartare
- Salade périgourdine *extra : 4,00 \$*
- Tataki de thon *extra : 3,00 \$*

PLATS DE RÉSISTANCE (choisissez 1 plat)

- **Suprême de volaille** mousse de tomate séchée, sauce vin blanc, légumes grillés et pomme mousseline **88,95 \$**
- **Confit de Canard**, julienne de pomme verte parfum de Calvados, pomme Duchesse et pâtisseries **91,95 \$**
- **Filet mignon de bœuf** sauce béarnaise, estragon frais, pomme dauphinoise et carottes vichy **97,95 \$**
- **Pavé de saumon**, beurre de coriandre, poivrons, asperges et quinoa à la citronnelle **89,95 \$**
- **Braisé de bœuf** au vin rouge, mousse de céleri-rave, courgettes au beurre et basilic frais **93,95 \$**
- **Medaglioni à la courge**, sauce crème et ses mini portobellos **86,95 \$**
- **Napoléon de légumes** et sa polenta **86,95 \$**

DESSERT (choisissez 1 dessert)

- **Rouleau de dentelle**, crème brûlée et compote de fraises.
- **Choco framboise** meringué et son coulis.
- Le classique **Baba au rhum**
- **Fruits frais** et guimauves au chocolat fondu
- **Croquembouche** *extra : 3,00 \$*
- **Mini Gâteau de mariage** (1/table) *extra : 7,00 \$*

Offrez-vous un service personnalisé avec notre chef pâtissier François, en lui confiant la confection de votre gâteau de mariage, il saura surpasser vos goûts et exigences.

FORFAIT TABLE D'HÔTE CAFÉ MASSAWIPPI

(Punch de bienvenue, demi-bouteille de vin par invité, beurre & pain, thé/café et salle de réception inclus)

CANAPÈS (choisissez 4 variétés. 4 items/pers.)

- Nougat de chèvre & abricots séchés, ketchup d'abricots
- Satay de volaille aux herbes avec trempette BBQ
- Bouchée de poulet façon Buffalo, crème sûre à la ciboulette
- Bruschetta de tomates rôties, basilic, feta & pain grillé
- Bruschetta de champignons, chèvre fouetté & pain grillé
- Tartare de saumon aux agrumes
- Tartare de bœuf avec olives vertes et parmesan
- Arrancini au fromage avec sauce aux tomates fumées
- Pommes caramélisées, prosciutto & Alfred Le Fermier
- Acras de poisson aux herbes avec crème sûre à l'aneth
- Mini-burger de porc, chutney de bacon, Jack Daniel's & Brie
- Rouleau de printemps au saumon fumé et juliennes de légumes au gingembre
- Pommes de terre farcies au pulled-pork et fromage bleu
- Rillettes de canard confit aux fruits séchés et poires rôties sur pain aux épices
- Pogo de lapin avec émulsion de mangues et ananas

ENTRÉES (1 choix)

- **Parmentier d'effiloché de canard** avec béarnaise aux baies de Genièvre et cidre de glace
- **Carpaccio de saumon fumé** et croquette de fromage de chèvre
- **Spring roll** de champignons sauvages et fromage de chèvre avec vinaigrette au miel
- **Carpaccio de betteraves jaune** avec crémeux de fromage de chèvre au cumin
- **Rillettes de canard** aux herbes, purée de pommes brûlées et petite verte
- **Arrancini** aux tomates séchées et pesto de roquette
- **Kebab d'agneau** aux pistaches avec tzatziki de brebis *extra: 3,00 \$*
- **Cubes de thon rouge** marinés à la lime et coriandre avec vinaigrette perlée *extra: 3,00 \$*

PLATS DE RÉSISTANCE (1 choix)

- **Poitrine de poulet** farcie aux champignons & épinards avec orgetto aux herbes
- **Macreuse de bœuf** braisée au vin rouge & romarin, purée de pommes de terre & légumes
- **Filet de saumon** en croûte de pommes de terre & saumon fumé avec riz frit aux légumes
- **Longe de porc** à la jamaïcaine, purée de pommes de terre douces et salsa d'ananas
- **Risotto** au kale et asperges avec spinakopita aux épinards et chèvre
- **Filet de veau**, tomates confites, pommes de terre rattes et huile aux herbes *extra: 8,00 \$*
- **Filet d'épaule de bœuf** grill, fricassée de grelots et sauce aux poivres et bourbon *extra: 8,00 \$*

DESSERT (1 choix)

- **Mi-cuit** au chocolat noir et sauce au caramel de bacon
- **Carré aux dattes** gourmand & crème de chocolat blanc
- **Gâteau forêt noire en verrine**, crème fouettée au chocolat et sauce chocolat
- **Terrine de chocolat noir**, crème de chocolat blanc & chutney de bleuets
- **Mousse au fromage à la crème** et zeste de lime, salade Warldorf & crème anglaise au thym
- **Tiramisu**, sauce cacao et espresso avec salade de framboises
- **Strudel aux pommes**, thym et Brie avec crème anglaise à la cannelle
- **Tarte au citron**, meringue à la lavande, mousse citron & chocolat blanc
- **Onctueux au chocolat noir** avec ananas, mangue & litchi à la vanille

COÛT

99,25 \$ par personne, plus taxes.

Possibilité de louer des chemins de table et autres éléments de décoration sur demande.