



Nos forfaits
marriage

BIENVENUE

BISTRO DIX-NEUF 29

CLUB DE GOLF SAINT-HYACINTHE

*Vous aimeriez célébrer votre mariage
dans un endroit chaleureux ayant un
décor verdoyant et de bon goût ?*

*Le Bistro Dix-Neuf 29 sera l'endroit
idéal pour votre réception !*



Nos salles fraîchement rénovées ont la capacité d'accueillir de 50 à 400 personnes et notre équipe de service professionnelle, courtoise et attentionnée fera de votre mariage une journée unique et mémorable.

Le chef et sa brigade vous concocteront un repas gastronomique à la hauteur de vos attentes et veilleront à ce que chaque bouchée soit un parfait enchantement.

Notre priorité est de prendre soin de vous. Nous voulons nous assurer que le tout soit à votre entière satisfaction afin que VOTRE journée soit l'un de vos plus beaux souvenirs...sinon le plus beau !

Au plaisir de célébrer avec vous !

FORFAITS MARIAGE



PARCOURS 1

1 Apéro par personne*

Repas 4 services

Canapé/entrée/plat principal/dessert

PARCOURS 2

1 Apéro par personne*

Repas 5 services

Canapé/soupe ou salade/entrée /plat principal/dessert

PARCOURS 3

1 Apéro par personne*

Repas 5 services

Canapé/ soupe ou salade/ entrée/plat principal/dessert

Café, thé et tisane inclus

*Choix d'apéros : verre de bulles ou verre de punch

Chaque parcours offre 2 choix de plat principal.
Supplément de 5\$/pers. pour l'ajout d'un autre choix.

N.B : En avisant à l'avance, il est possible de s'adapter pour les personnes ayant des allergies et/ou des intolérances. Des frais de 10.00\$ seront ajoutés pour chaque modification de repas le soir même de l'évènement.

PARCOURS 1



Entrée

Potage du moment et garnitures

Petite salade verte vinaigrette balsamique et Dijon

Repas principal

Filet de porc du Québec grillé, mariné style asiatique, légumes racine rôtis, ail, thym jus de viande aigre-doux

Poitrine de poulet de grain avec manchonette, duxelles sous la peau, pommes de terre aligot, poivron grillé et jus de poule bien beurré

Saumon cuit sur la peau, couscous israélien *verde* aux légumes, crème sure à la limette et poivre rose

Aussi disponible en ajout :

Choix du parcours 2

+5\$ Entrée +10\$ Repas principal

Choix du parcours 3

+9\$ Entrée +20\$ Repas principal

PARCOURS 2



Entrée

Rillettes de canard confit, coulis de baie, tournesol torrifiées,
micro pousses, croûtons

Feuilleté de champignons aux herbes fraîches, jus de viande
crémeux et huile de truffe blanche

Brie fondant sur croûton grillé, marmelade de bleuets,
lardons et roquette à l'huile citronnée

Repas principal

Bavette de bœuf du Québec sur le grill 8 oz aux épices à steak
style MTL, gratin dauphinois classique, nantaises vichy, sauce
marchand de vin 18 mois

Côte de porc avec manchon, carottes rôties au beurre,
cippolini, pommes de terre rattes et jus de cuisson bien réduit
à la moutarde de Meaux

Risotto de homard des Iles, crème à l'ail rôti, épinards,
poivron et copeaux de parmesan 18 mois

Aussi disponible en ajout :

Choix du parcours 1 (sans frais)

Choix du parcours 3

+9\$ Entrée +20\$ Repas principal

PARCOURS 3



Entrée

Crevettes d'Argentine 16-20 tempura & Panko (4), émulsion au citron, quartier de lime

Foie gras cuit sous-vide au rhum, gel de pêche, pistaches rôties, brioche au beurre et micro pousses

Ravioli de champignons portobellos, jus de viande à la truffe, copeaux de parmesan et micro coriandre

Repas principal

Filet mignon de bœuf Angus, gratin dauphinois classique, haricots verts fins au beurre, sauce au poivre Madagascar

Côte de veau de lait, purée de courge musquée, salsa de maïs, lardons, feuilles de persil et jus de viande bien beurrée

Steak de thon grillé, salade de légumes en juliennes et herbes fraîches, sauce froide style asiatique au sésame 2 couleurs

Aussi disponible :

Choix des parcours 1 et 2 (Sans frais)



DESSERTS PARCOURS 1-2-3



Verrine classique au chocolat : crémeux chocolat 58%,
crumble de cacao 70% et crème fouettée

Gâteau moelleux style panettone, crème chiboust
et sucre en poudre

Cake au cacao 70%, crémeux chocolat noir, gel de framboises et
crumble d'amandes et pacanes

Crème brûlée classique à la vanille

Coupe du gâteau de mariage

**Des frais de 2,75\$/pers. seront ajoutés s'il y a service du gâteau de
mariage en plus des desserts inclus**

DÉGUSTATION



Nous offrons gratuitement la dégustation de votre choix de menu pour 2
personnes. Pour chaque personne de plus, des frais additionnels seront

ajoutés (maximum 6) :

Parcours 1 : 30\$/pers.

Parcours 2 : 38\$/pers.

Parcours 3 : 45\$/pers.

Veuillez prendre note qu'aucune consommation n'est incluse.
Réservation 2 semaines à l'avance

CANAPÉS PARCOURS 1-2-3

Choix de 3 canapés par parcours



CANAPÉS FROIDS

Tataki de thon rouge, rémoulade de légumes racines et émulsion wasabi

Mi-cuit de canard, brunoise de poivron, persil, réduction de vieux balsamique

Tomates, bocconcini, pesto de basilic, huile d'olive extra vierge et flocons de sel Maldon

Tartare de saumon, câpres, citron caviar, ciboulette, échalotes françaises, huile d'olive extra vierge et croûtons simples

Tartare de bœuf Québec, cornichons, échalotes françaises, persil simple, émulsion sriracha, huile d'olive extra vierge et croûtons

Gaspacho de tomates, poivrons rouges, brunoise de concombre, purée d'olives noires

Crêpe salée au saumon fumé, roquette, concombre, moutarde à l'aneth et cassonade

CANAPÉS CHAUDS

Kefta porc du Québec, cari, yogourt et cumin rôti torréfié

Satay volaille style *shish taouk*, crème sure concombre et ail

Brandade de morue de pêche responsable, pommes de terre à chair jaune et émulsion style sauce tartare

Arancini à la viande fumée et cheddar vieilli, oignons caramélisés et émulsion moutarde classique

Crevettes tempura (16/20) émulsion citron et poivre noir

Dumplings frits, shiitake, tofu, gingembre, ail et émulsion raifort





PERSONNALISEZ VOTRE SOIRÉE



Poutines en soirée

Poutine régulière

+ Saucisses

+ Viande fumée

Plaque à nachos et pizza

Pour 8 personnes

Table sucrée

Beignets, viennoiseries, biscuits, cupcakes, bonbons

MENU POUR ENFANTS



L'assiette et le prix seront adaptés selon l'âge des enfants

Parcours 1	Parcours 2	Parcours 3
0 à 5 ans : Gratuit	Gratuit	Gratuit
6 à 12 ans : 30\$	38\$	45\$
13 à 17 ans : 45\$	56\$	68\$

FRAIS DE LOCATION DE SALLE

(incluant les frais Résonne et de la Socan) **



50 à 100 pers. : 400\$

100 à 150 pers. : 350\$

150 à 200 pers. : 300\$

200 pers. et + : 250\$

** La durée pour la location de salle se termine 1h du matin. Pour toute heure supplémentaire, des frais de 100\$/h seront facturés.

À noter que les frais de gestion et d'administration (15%) ainsi que les taxes ne sont pas inclus dans les prix ci-haut mentionnés.

Notre équipe est flexible et à l'écoute de vos demandes. Soumettez-nous vos idées et nous vous aiderons à les réaliser avec grand plaisir. Notre but est de s'assurer que tout soit à votre entière satisfaction.

LES SUGGESTIONS DE NOTRE ÉQUIPE...



STYLISTE – LYNE DAIGLE



Avec plus de 15 ans d'expérience pour la décoration lors de mariages, d'évènements corporatifs et privés, Lyne Daigle styliste passionnée, saura aisément créer un décor unique et somptueux pour souligner dignement votre événement.

À l'écoute de vos idées, Lyne développera un concept tout à fait à votre image. Les moindres détails du décor seront étudiés, des fleurs à l'habillage des tables et des chaises. Le jour venu, elle vous accompagnera et coordonnera le tout avec son équipe et ce, jusqu'au tout début de votre événement. Des forfaits déco vous seront offerts sur mesure et sauront vous plaire tout en respectant votre budget.

Choisir Lyne Daigle styliste, c'est vous offrir la tranquillité d'esprit afin de pouvoir profiter au maximum d'une journée exceptionnelle et inoubliable !

info@latablehabillee.com

latablehabillee.com



GÂTEAUX DE MARIAGE – CAKE-TOI



Anniversaire, mariage, shower de bébé, etc. Nos gâteaux et cupcakes à la vanille et crème au beurre sont confectionnés à partir de recettes familiales. Les ingrédients de haute qualité utilisés en font des produits qui se distinguent par leur goût unique et authentique.

Chaque gâteau est unique parce que chaque client est unique !

info@caketoi.com

caketoi.com

1364 Chemin de Chambly,

Longueuil, J4J 3X3



FLEURISTE – RITA FLEURISTE

Rita
fleuriste

Pour événements en tout genre !

Un style qui se démarque,

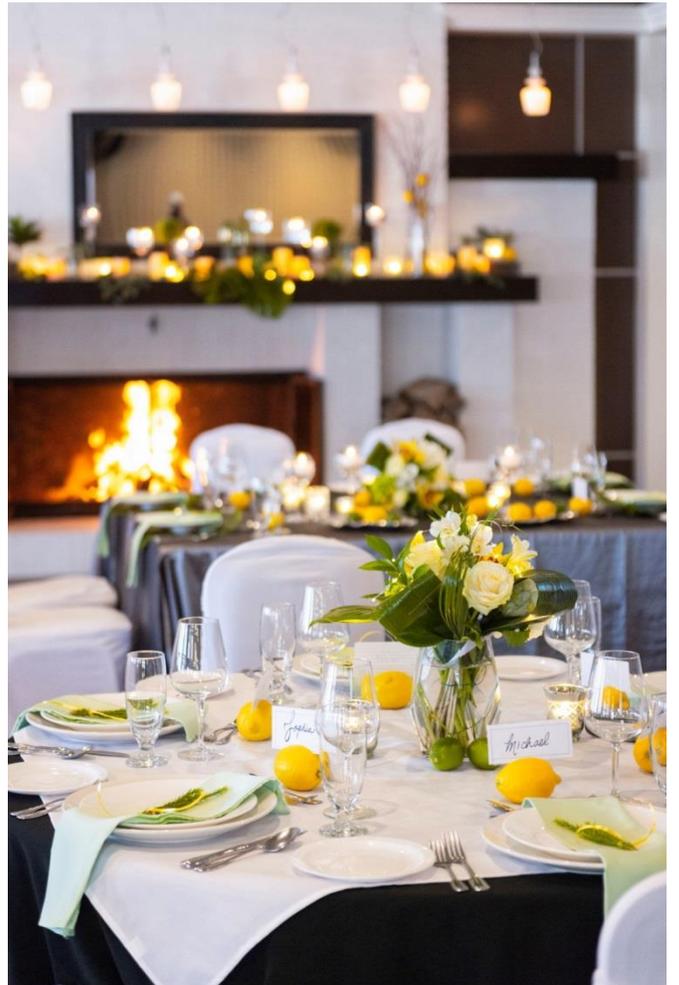
des créations qui se remarquent.

info@ritafleuriste.net

ritafleuriste.net

460, avenue de l'Hôtel-Dieu

Saint-Hyacinthe, J2S 5J5



PHOTOGRAPHE – PATRICK ROGER



PATRICK ROGER
PHOTOGRAPHE

À votre service depuis 22 ans

Spécialisé en photographie corporative et de mariage

Récipiendaire du trophée *Mariage couple* 2018 de l'APPQ

patrickroger.ca



DJ-ANIMATION – DISCO MOBILE ÉLITE PRODUCTION



Depuis 1988, Disco mobile ÉLITE PRODUCTION crée une ambiance festive pour tous les événements.

Avec notre formule clé en main, vous avez l'esprit tranquille. Confiez-nous votre projet, nous avons tout pour un événement réussi !

discoeliteproduction.ca

450 797-3964

514 838-2771

