



# Bal des finissants

CUVÉE 2025

signé Chalet des Érables

- Rencontre préparatoire à notre salle de montre avec votre comité de bal pour l'essayage du décor des tables;
- Décoration de salle gratuite, pouvant accueillir de 200 à 500 invités;
- Site extérieur pouvant accueillir plus de 1000 parents et accompagnateurs pour l'arrivée et séance photo;
- Arrivée remarquée avec tapis noir et service de valet;
- Espaces photos sous notre chapiteau
- Service de bar extérieur à l'arrivée (\$)
- Repas gastronomique et table à desserts;
- Service d'une coordonnatrice lors de l'événement et d'un agent de sécurité;



# Menu

125\$ par personne

+ taxes et frais de service(8%)

## APÉRO

Limonade Menthe & Fruit de la passion

Bruchetta tomates & ail sur crouton maison à l'huile d'olive et herbes

Feuilleté farci avec mousse de fromage & pâté de gibier garni de sa gelée de piment maison


## TOAST OFFICIEL

On pop les Bulles !

Avec Mou de pomme québécois



## ENTRÉE


Velouté de patates douces à l'érable et son émietté de bajoue fumée 

OU

Potage de légumes racines



## REPAS

Bavette de boeuf marinée, gratin dauphinois et légumes de saison, sauce au vin rouge accompagnée d'un chimichurri d'herbes fraîches. 

OU

Étagée de volaille & brunoise de légumes, nappée de sauce chasseur au vin blanc



OU

Tajine de légumes au curry & lait de coco



## DESSERTS

Parapluie de Churros, crème glacée & caramel salé

## BAR

Bar ouvert sans alcool dès le début du repas et ce, jusqu'à 1h am

les petits extras

Ajout de bouchées + 3.00\$ à 4.50\$ par bouchées selon le choix

Parent accompagnateur + 9.00\$ apéro à volonté  
+ 6.00\$ bouchées

Machine à pop corn à partir de 160\$

Bar à poutine +11,00\$ par personne