



# Bal des finissants

CUVÉE 2027  
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 incluse, pouvant accueillir de 200 à 500 invités;
- Accès à notre vaste site extérieur pouvant accueillir 1 000 parents et accompagnateurs pour l'arrivée des finissants et la prise de photos;
- 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;





125\$ par personne

+ taxes et frais de service(8%)

## APÉRO

La Cuvée 2027: Limonade rose pétillante aux fraises et citron

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

Fromage cheddar façon popcorn & sauce tomate maison au basilic frais et tomate italienne

## 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, purée lisse aux herbes et légumes de saison, sauce au poivre accompagnée d'un chimichurri d'herbes fraîches.



OU

Volaille étagée aux tomates confites, servie sur gratin dauphinois et coulis de poivrons rôtis, garnie de sa tuile de parmesan



OU

Étagé de légumes grillés sur patate douce fondante et tombée d'asperges, servi avec sauce tomate maison.



## DESSERTS

Mur de beignes & Vélo de gelato !

## BAR

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

Ajout de bouchées + 3.50\$ à 5.25\$ 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 +13,00\$ par personne

les petits extras