

The menu is framed by illustrations of pumpkins and autumn leaves. At the top, two large pumpkins hang from leafy branches. At the bottom, two smaller pumpkins are also surrounded by leaves. The background is a light, warm yellow with subtle floral patterns.

**"UN VOYAGE GUSTATIF AUX COULEURS DE
L'AUTOMNE, POUR UN REPAS DE MARIAGE
CHALEUREUX, GÉNÉREUX ET INOUBLIABLE."**

Cocktail & Amuse-bouches

**Mini-tartelettes au potiron et chèvre frais
Toasts de dinde fumée et confit d'oignons rouges
Mini cakes salés à la patate douce et romarin
Verrines de velouté de butternut, éclats de noix
Bouchées de cheddar affiné, confiture de cranberries**

Entrée

**Salade d'automne : mesclun, noix de pécan, pommes rôties, fromage bleu, vinaigrette au
sirop d'érable**

ou

Velouté de potimarron et crème à la sauge, servi avec un crumble salé au parmesan

Plat principal

Dinde rôtie farcie aux marrons, pommes et herbes, sauce aux airelles

ou

Pintade fermière laquée au miel et thym, accompagnée de sauce gravy maison

Accompagnements :

**Purée de patate douce à la cannelle
Haricots verts poêlés aux amandes
Gratin de courge butternut au cheddar
Maïs grillé et cornbread moelleux**

Desserts

**Tarte au potiron (Pumpkin Pie) avec chantilly maison
Pecan pie traditionnelle
Crumble de pommes à la cannelle
Assortiment de mini cupcakes d'automne (vanille, potiron, épices)
Café, thé & mignardises
Biscuits aux épices
Noix caramélisées
Truffes au chocolat noir**