



## FORFAITS 2008

Notez que ces forfaits ne sont que des suggestions des produits Navark.

Nous accueillons des groupes de 2 à 250 personnes. Des produits de mariages sur mesure sont disponibles. Nous organisons, entre autre, des 5 à 7, des rencontres d'affaire et de loisirs. En plus, vous profitez de lieux privilégiés et privés tel notre île et nos bateaux pour la tenue d'évènements.

Ces forfaits ne s'appliquent malheureusement pas pour les soirées de feux d'artifices à Montréal. Certaines conditions s'appliquent, les tarifs sont sujets à changements sans préavis.

### CROISIÈRE 12

Nolisement privé

Groupe de 12 personnes maximum

Durée de 4h

Trajet : Découverte des îles

Tarif : \$1600 + tx

*Apéro : Célèbre Sangria blanche Navark au cidre*

**Tomate cerise et basilic**

**Crevettes sauce thaï**

**Fromages Girolles et gelée de porto**

\*\*\*

**Rosace d'endives et truite fumée de St-Alexis-des-Monts**

Roulade d'endives blanches, minces tranches de truites fumées sauce crème et aneth

**Coin de Brie**

Nid de pâte feuilletée, pointe de fromage Brie fondante et noix de Grenoble caramélisées

\*\*\*

**Cassolette de fruits de mer au carry**

Mélange de pétoncles, crevettes et poissons, sauce crème et carry

*ou*

**Éventail d'autruche du Québec**

Partie tendre de la cuisse grillée, sauce forestière à l'estragon

\*\*\*

**Crêpes aux fruits frais**

### CROISIÈRE 10

Nolisement privé, Navark Aventure

Groupe de 10 personnes maximum

Durée de 3h

Trajet : Découverte des îles

Tarif : \$850 + tx

Panier Pique-Nique incluant : Baguette au levain, Fromages du Québec,  
Charcuteries fines, Crudités et trempettes  
Brochettes de fruits, Chocolats, Bouteilles d'eau

## CROISIÈRE 24

Nolisement privé

Groupe de 24 personnes maximum

Durée de 4h

Trajet : Découverte des îles

Tarif : \$2 400 + tx

*Apéro : Célèbre Sangria blanche Navark au cidre*

**Concombre au fromage  
Effiloché de canard et abricot  
Bouchées du Trappeur**

\*\*\*

**Rosace d'endives et truite fumée de St-Alexis-des-Monts**

Roulades d'endives blanches, minces tranches de truites fumées sauce crème et aneth

ou

**Crémeuse de fraises**

Nid de laitue Boston, tranches de fraises fraîches, sauce aneth

\*\*\*

**Volaille du sous-bois**

Suprême de poulet, duxelles de champignons, ail rôti, vin blanc

ou

**Noisette de porcelet à la pomme**

Tranches de filet de porc arrosé de Pomme de Glace, Clos Saint-Denis

\*\*\*

**Pic de fraises**

Brochette de fraises, sauce chocolat 70%

## ILE PRIVÉE 100

Forfait corporatif

Groupe de 100 personnes

Durée de 5h

Transport de notre stationnement par bateau vers l'île

Tarif : \$6 500 + tx

*Apéro : Célèbre Sangria blanche Navark au cidre*

**Salsa et nachos**

\*\*\*

**Panachée de laitues**

Mélange printanier de jeunes laitues, huile d'olive et balsamique

**Concombre tzatziki**

\*\*\*

**Méchoui**

Rôtis de porc et d'agneau du Québec embrochés, grillés au charbon de bois d'érable

ou

**Trilogie de brochettes**

Poulet, porc et crevettes marinées, sur BBQ

ou

**Trio de saucisses**

Italiennes douces, merguez et gibiers

\*\*\*

**Gâteau au chocolat**

Trois étages, coulis de framboise