

# MENU CORPORATIF

# DÉJEUNER - BRUNCH

Tous nos déjeuners-buffets incluent : jus d'orange, confitures assorties (Petit & Fils), beurre, café 100 % colombien (Café Brossard), thé, tisane. 2h de service.

## Buffet de base

Minimum 25 personnes\*

25\$  
par personne

ŒUFS BROUILLÉS

POMMES DE TERRE ASSAISONNÉES

CHOIX DE VIANDE (1 AU CHOIX PAR GROUPE)

- Bacon croustillant
- Saucisses de porc ou de dinde
- Jambon tranché maison

PAIN GRILLÉ (servi avec beurre et confitures)

PLATEAU DE FRUITS FRAIS DE SAISON

## Buffet Classique

Minimum 50 personnes\*

32\$  
par personne

PLATEAU DE FRUITS FRAIS DE SAISON

POMMES DE TERRE ASSAISONNÉES

BROUILLADE D'ŒUFS À LA CIBOULETTE

FÈVES AU LARD

PAIN GRILLÉ

1 CHOIX DE D'ACCOMPAGNEMENT

- Saucisse porc et bœuf (Olymel)
- Saucisse de volaille (volaille des cantons)
- Bacon
- Jambon braisé à l'érable

\*Si le nombre minimum requis de participants n'est pas respecté, le groupe devra s'acquitter du montant correspondant au minimum requis.

\*Les taxes et le service ne sont pas inclus dans les prix. Les prix peuvent être modifiés sans préavis.

# MENU CORPORATIF

# DÉJEUNER - BRUNCH

Tous nos déjeuners-buffets incluent : jus d'orange, confitures assorties (Petit & Fils), beurre, café 100 % colombien (Café Brossard), thé, tisane. 2h de service.

## Buffet Santé

Minimum 25 personnes\*

30\$  
par personne

SÉLECTION DE BAGELS ET DE PAINS  
(½ PAR PERSONNE)

FROMAGE À LA CRÈME ALLÉGÉ

YOGOURT À LA VANILLE ET GRANOLA

FROMAGES : cheddar doux et cottage 2%

ŒUFS CUITS DURS

PLATEAU DE FRUITS FRAIS DE SAISON

MUFFINS ASSORTIS

\*Si le nombre minimum requis de participants n'est pas respecté, le groupe devra s'acquitter du montant correspondant au minimum requis.

\*Les taxes et le service ne sont pas inclus dans les prix. Les prix peuvent être modifiés sans préavis.

# MENU SOUPER

# 3 SERVICES

Minimum 50 personnes\*

## Entrée (1 choix)

---

Soupe du moment  
et sa garniture

Salade jardinière  
et légumes de saison

Salade César  
du Chef Oli

Carpaccio de betteraves jaunes  
crème de chèvre et ciboulette

Arancini  
avec coulis de poivrons grillés

## Plat principal (1 choix)

---

Pâtes aux champignons  
sauce crème au vin blanc

65\$

Braisé de poulet antillais  
avec purée de pommes de terre et huile verte

65\$

Poisson blanc  
à la crème d'épinard, légumes de saison aigrelette

65\$

Ossobucco  
avec gremolata et légumes de saison

73\$

Joue de bœuf  
avec sauce vin rouge et accompagnement du moment

78\$

## Dessert

---

Dessert du moment, café et thé

\*Des frais opérationnels de 250\$ s'appliquent aux groupes ne respectant pas le minimum requis.

\*Les taxes et le service ne sont pas inclus dans les prix. Les prix peuvent être modifiés sans préavis.

# MENU

# BOÎTE À LUNCH EXPRESS

## Boîte à lunch du Chef

Minimum 20 personnes\*

18.50\$  
par personne

SANDWICH AU CHOIX DU CHEF  
SALADE COMPOSÉE AU CHOIX DU CHEF  
DESSERT DU MOMENT  
FROMAGE ET RAISINS  
BREUVAGE (PEPSI, 7-UP OU EAU)

## Boîte wrap poulet César

Minimum 20 personnes\*

20.50\$  
par personne

WRAP AU POULET CÉSAR CLASSIQUE  
SALADE COMPOSÉE AU CHOIX DU CHEF  
DESSERT DU MOMENT  
FROMAGE ET RAISINS  
BREUVAGE (PEPSI, 7-UP OU EAU)

\*Si le nombre minimum requis de participants n'est pas respecté, le groupe devra s'acquitter du montant correspondant au minimum requis.

\*Les taxes et le service ne sont pas inclus dans les prix. Les prix peuvent être modifiés sans préavis.

# MENU COCKTAIL DINATOIRE

# HORS-D'ŒUVRE

# À LA CARTE

Minimum 50 personnes / Minimum de 3 douzaines par canapé\*

## Canapés froids

**BLINIS SAUMON FUMÉE**  
labneth aneth et citron

**MINI-BROCHETTES CAPRESE**  
tomates, bocconcini au pesto

**MINI-TARTARE DE LÉGUMES**  
végé/végan option sans gluten servis sur radis melon

**CONCOMBRE**  
tapenade d'olive et tzatziki (végé/végan)

**MELON ET PROSCIUTTO**

**TARTELETTE HOUMOUS**  
à l'aneth (végé / végan)

**50\$**  
par douzaine

## Canapés chauds

**BOUCHÉES GÉNÉRAL TAO**

**BOUCHÉES PIZZA**  
margherita et prosciutto

**MINI-FEUILLETÉS**  
épinards et féta (végé)

**CREVETTES PANKO**  
et mayonnaise épicée

**MINI-BURGERS DE PORC EFFILOCHÉ**

**SATAY DE POULET**  
lime et sésame

**55\$**  
par douzaine

## Canapés sucrés

**MINI-BROWNIES AU CHOCOLAT**

**MACARONS ASSORTIS**

**TRUFFES AU CHOCOLAT**

**MINI-ÉCLAIRS AU CHOCOLAT**

**MINI-BEIGNETS ASSORTIS**  
caramel, petits fruits, chocolat blanc

**CHURROS FARCIS**  
cacao-noisette

**50\$**  
par douzaine

\*Si le nombre minimum requis de participants n'est pas respecté, le groupe devra s'acquitter du montant correspondant au minimum requis.

\*Les taxes et le service ne sont pas inclus dans les prix. Les prix peuvent être modifiés sans préavis.

# MENU BOISSONS

## Notre sélection de vin

### Blanc

ME TIME PINOT GRIGIO (AFRIQUE DU SUD) *	2,0 g/L	30\$
WINE BY NATURE - SAUVIGNON (ESPAGNE)	4,3 g/L	30\$
MEIA ENCOSTA DAO (PORTUGAL)	1,9 g/L	32\$
HUGEL RIESLING 2022 (FRANCE)	4,7 g/L	39\$
CRAZY CREATURES GRUNER VELTLINER (AUTRICHE)	2,0 g/L	40\$
LA CHABLISIENNE-ÉMOTIONS MINÉRALES	2,6 g/L	40\$

### Rouge

MAIAS ENCOSTA DAO (PORTUGAL) *	2,1 g/L	32\$
FIRRIATO NARI (SICILE-ITALIE)	2,5 g/L	32\$
VINA REAL CRIANZA (RIOJA-ESPAGNE)	2,5 g/L	37\$
DOMAINE DES CÔTES D'ARDOISE 2021 MARÉCHAL FOCH (QUÉBEC)	2,4 g/L	38\$
POGGIOTONDO CHIANTI (ITALIE)	4,8 g/L	39\$
CHÂTEAU LES PINS CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES (FRANCE)	2,2 g/l	41\$
PALAZZO DELLA TORRE (VÉNÉTIE-ITALIE)	5,5 g/L	44\$
CHÂTEAU CRUZEAU (PESSAC-LÉOGNAN-FRANCE)	2,2 g/L	45\$
LOUIS JADOT SOUS LES BALLOQUETS BROUILLY 2023 (FRANCE)	2,4 g/L	45\$
ROSSO CONERO CAPODIMONTE 2020 (ITALIE)		45\$
ARMILLA ROSSO DI MONTALCINO 2019 (ITALIE)		48\$
CONTINO RESERVA RIOJA 2020 (ESPAGNE)	1,8 g/L	51\$

\* VIN AU VERRE - 9\$

Les prix peuvent être modifiés sans préavis.

# MENU BOISSONS

## Notre sélection de vin

### Rosé

LE PIVE GRIS SABLE DE CAMARGUE (FRANCE) *	1,3 g/L	38\$
LEOS CUVÉE AUGUSTA 2023 (FRANCE)	1,3 g/L	40\$

### Bulles

FITA AZUL (PORTUGAL)	8,9 g/L	34\$
LAURENT-PERRIER BRUT (CHAMPAGNE-FRANCE)	9,2 g/L	91\$

\* VIN AU VERRE - 9\$

## Cocktails, mocktails et spiritueux

UN VASTE CHOIX  
LISTE DE PRIX DISPONIBLE SUR DEMANDE

**Vous avez une idée de menu en tête ? Si vous souhaitez quelque chose de différent, n'hésitez pas à nous en faire part. Nous vous fournirons une soumission rapidement et avec plaisir !**

Les prix peuvent être modifiés sans préavis.

# TERMES ET CONDITIONS

## 1. Minimums de personnes par service

**Condition :** Un nombre minimum de personnes est requis pour chaque menu choisi. Si le nombre de participants est inférieur au minimum requis, des frais supplémentaires ou des ajustements au choix du menu peuvent être appliqués.

## 2. Heure d'ouverture des portes

**Condition :** Les portes de l'établissement ou de la salle doivent être ouvertes à l'heure spécifiée dans le contrat.

## 3. Temps de service

**Condition :** Le temps de service doit être respecté selon l'horaire convenu, qui inclut le début et la fin des repas. Le service sera effectué pendant une période de **2 heures à partir de l'heure d'ouverture des portes**, sauf mention contraire dans le contrat.

## 4. Frais de services

**Condition :** Des frais de service de 15 % seront appliqués à l'ensemble de la facture et seront ajoutés au montant total.

## 5. Taxes

**Condition :** Toutes les taxes applicables sont en supplément du montant total de la facture.

## 6. Location de la salle (pour les événements autres que les tournois)

**Condition :** Un coût est associé à la location de la salle pour l'événement.

## 7. Location d'équipement audiovisuel

**Condition :** Si des équipements audiovisuels sont requis, des frais supplémentaires s'appliquent.

## 8. Dépôt de réservation

**Condition :** À la signature, un dépôt de 25 % est exigé pour garantir la réservation de l'événement. Un dépôt de 50 % du montant total est requis 30 jours avant l'événement. Ce dépôt est non remboursable en cas d'annulation tardive.

## 9. Paiement du solde

**Condition :** Le solde total doit être payé avant le début de l'événement.

## 10. Ajout de clients

**Condition :** Les ajouts de participants peuvent être effectués jusqu'à 4 jours avant l'événement. Les demandes après ce délai ne seront pas acceptées, et des frais supplémentaires peuvent s'appliquer.

## 11. Diminution de participants

**Condition :** Aucune diminution de participants n'est autorisée après la confirmation du nombre final. Si le nombre de participants est réduit après cette confirmation, des frais supplémentaires peuvent s'appliquer. Le groupe devra s'acquitter du montant correspondant au nombre confirmé.

## 12. Allergies alimentaires et régimes spéciaux

**Condition :** Les allergies alimentaires doivent être communiquées à l'avance et des frais peuvent être ajoutés pour gérer ces exigences.

- Les **documents liés aux allergies alimentaires** doivent être remplis par le client au moins **10 jours avant l'événement**. Nous ferons de notre mieux pour répondre à ces besoins, mais nous ne sommes pas responsables des réactions graves liées aux allergies alimentaires.

- **Frais supplémentaires pour gestion d'allergies :** Des frais de 60 \$ par personne seront facturés pour la gestion des allergies alimentaires complexes nécessitant un menu différent.

## 13. Annulation de l'événement

**Condition :** En cas d'annulation de l'événement dans un délai inférieur à 20 jours avant la date prévue, des frais d'annulation de 50 % du montant total seront appliqués. En cas d'annulation dans les 60 jours précédant l'événement, des frais d'annulation de 25 % seront appliqués.

## 14. Force majeure

**Condition :** Des conditions indépendantes de la volonté des parties peuvent justifier l'annulation ou le report de l'événement.

## 15. Respect des règles de l'établissement

**Condition :** Le client et les invités doivent respecter les règles et règlements en vigueur dans le club de golf.

## 16. Droit à l'image

**Condition :** L'établissement se réserve le droit d'utiliser des photos et vidéos prises pendant l'événement à des fins promotionnelles.