

2026 MENU





**Au Domaine International de Rouville nous avons
à cœur de faire de votre événement une réussite.**

C'est pourquoi nous nous engageons à vous accompagner à chaque étape, avec professionnalisme, écoute et collaboration. Parce que chaque événement est unique, nous demeurons attentifs à vos besoins et à vos demandes personnalisées, afin de concevoir une expérience sur mesure qui vous ressemble. Notre équipe passionnée met tout en œuvre pour que chaque détail reflète vos attentes et contribue à une ambiance chaleureuse, conviviale et mémorable.

Nous collaborons avec des traiteurs, partenaires de confiance, sélectionnés spécialement pour la qualité de leurs produits et leur fiabilité. Ensemble, nous veillons à ce que votre événement se déroule sans souci, dans une atmosphère harmonieuse et bien organisée. Votre satisfaction est au cœur de nos priorités.

Faisons de votre événement un moment unique et inoubliable.

C'est aussi ça, Rouville !

Termes et conditions



Contrat

Selon le type d'événement et de réservation, un contrat sera remis et devra être signé.

Facturation

Aucune modification ne pourra être apportée à moins de (10) dix jours de la date d'événement.
La facture finale vous sera transmise à ce moment et sera payable sur réception.

Tarification

Les prix affichés sont avant taxes et frais de service (18%) et sujets à changement sans préavis.

Choix de menu et boisson

Le choix de menu et de boisson doit être transmis au minimum trois (3) semaines avant la date de l'événement.

Allergies alimentaires et régimes spéciaux

Les allergies alimentaires doivent être communiquées à l'avance. Nous nous engageons à les prendre en considération au mieux, toutefois nous ne pouvons être tenus responsables des réactions sévères qui pourraient survenir.

Minimum de personnes par service

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.

Ajout de clients

Les ajouts de participants peuvent être effectués jusqu'à (10) dix jours avant l'événement. Les demandes après ce délai ne seront pas acceptées.

Choix de repas

Les choix de repas de chacun de vos invités avec mention d'allergie ou d'intolérance s'il y a lieu doivent nous être communiqués au minimum dix (10) jours avant l'événement.

Diminution de participants

Aucune diminution de participants n'est autorisée après la confirmation du nombre final. Si le nombre de participants est réduit après cette confirmation, le groupe devra s'acquitter du montant correspondant au nombre confirmé.

Temps de service

Le temps de service doit être respecté selon l'horaire convenu, qui inclut le début et la fin des repas.

Respect des règles de l'établissement

Le client et les invités doivent respecter les règles et règlements en vigueur dans le club de golf.
Aucune nourriture, breuvage et alcool provenant de l'extérieur n'est permise sans autorisation préalable.

Droit à l'image

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

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 avec plaisir !

Méchoui ou BBQ



MÉCHOUI

Cuit sur place au charbon de bois



PORC AVEC POULET OU BOEUF

38.00\$ | 100 personnes et plus : 32.00\$

BOEUF ET POULET

40.00\$ | 100 personnes et plus : 34.00\$

3 VIANDES : PORC, BOEUF ET POULET

45.00\$ | 100 personnes et plus : 38.00\$

COCHON ENTIER

38.00\$ | 100 personnes et plus : 32.00\$

COCHON ENTIER AVEC POULET OU BOEUF

45.00\$ | 100 personnes et plus : 38.00\$

Toutes les viandes sont accompagnées de :

- Sauce aux poivres
- Pommes de terre
- Crème Sûre
- Salade de chou crémeuse
- Salade verte et vinaigrette
- Salade de pâtes
- Pain et beurre
- Dessert
- Café

B.B.Q

Minimum 50 personnes : 31.00\$ | 100 personnes et plus : 29.00\$

- Hamburger au bœuf
- Hot-dog
- Condiments : ketchup, moutarde, relish, dijon , oignon, fromage et piment fort
- Salade de chou crémeuse
- Salade verte et vinaigrette
- Salade de pâtes
- Croustilles
- Dessert
- Café
- Extra de **2,90\$** par personne pour la saucisse européenne

CÔTES LEVÉES ET POULET

Minimum 50 personnes : 45.00\$ | 100 personnes et plus : 40.00\$

- Poulet cuit sur place au charbon de bois
- Sauces
- Demi-côte levée
- Riz
- Salade de chou traditionnelle
- Salade césar
- Pain et beurre
- Dessert
- Café



MENU

Déjeuner Brunch

Minimum 50 personnes

22.00\$ par pers.

- Oeufs brouillés
- Pommes de terre assaisonnées
- Bacon croustillant
- Saucisses de porc ou de dinde
- Pain grillé (servi avec beurre et confitures)
- Fèves au lard
- Plateau de fruits frais de saison
- Jus d'orange
- Café - Thé



Buffet froid

Minimum 40 personnes

Entre 20.00\$ et 35.00\$ par pers.

- Crudités et trempettes
- Salades
- Sandwichs au jambon, oeuf et poulet
- Sandwichs ou wraps gourmands
- Fromages
- Charcuteries
- Marinades
- Desserts
- Fruits

Et plus encore. Informez-vous !

Nous sommes à l'écoute de vos suggestions !

Boîte à Lunch Express

Minimum 25 personnes

15.00\$ par pers.

Boîte à lunch

- Sandwich ou wrap au choix du chef
- Salade composée au choix du chef
- Dessert du moment
- Bouteille d'eau

N.B. Le sandwich ou wrap peut être remplacé par deux hot dogs

Extra \$:

- Jus de légumes, boisson gazeuse, gatorade
- Galette, muffin, chips, chocolat
- Bière de produit Labatt



Taxes et frais de service sus. Tous les prix et offres sont sujets à changements sans préavis.

MENU L'ARTISAN

3 services

Minimum 40 personnes

57.00\$ par pers.



Les chefs propriétaires Éric Bellemarre et Karine Grenier, de leur restaurant situé à Saint-Mathias-sur-Richelieu, se feront un plaisir de partager leur passion des produits locaux. Leur slogan est simple : nous sommes LOCAVORES !

Ce qui veut dire acheter, encourager et manger des produits locaux.

Potage du jour (inclus)

Choix de plat (2 choix)

Si plus de 100 personnes, un seul choix.

Tous les plats de viandes et poissons sont servis avec purée de pommes de terre au fromage en grain et salade du marché (sauf pâte et tartare).



- Pâtes farcies (Ravioli ou Fazzoletti) sauce du jour (Peut être végétarien)
- Longe de porc de la Porcherie Ardenne mariné et grillé
- Poulet (1/2 poulet de Cornouaille ou poitrine) de la Ferme d'Amour
- Bavette grillée sauce du moment **(extra 5\$)**
- Pavé de saumon, salsa ou sauce du moment
- Suprême de Pintade Sabinoise poêlée sauce crémeuse au fromage brie **(extra 5\$)**
- Pilon de dinde de la ferme Choquette aux épices Piri Piri de Marie-Michèle
- Tartare maison (saumon ou bœuf)
servi avec salade et chips maison
(chips de pomme de terre, taro et patate sucrée)
- Option végétarienne ou Végane sur demande

Dessert du jour (inclus)



Taxes et frais de service sus. Tous les prix et offres sont sujets à changements sans préavis.

MENU L'ARTISAN

4 services

Minimum 40 personnes

63.00\$ par pers.



Entrée (1 choix)

- Bruschetta maison aux poivrons grillés sur croûton, parmesan
- Coupelle en biscuit remplie avocat à la Matanaise (crevette)
- Fromage Brise du vigneron en croûte de noix frit, coulis de fruits
- Terrine ou rillettes maison et confit d'oignon à l'érable et bière
- Brochette antipasto, saucisson Vaudois, bocconcini, tomate cerise et Kalamata, mariné au pesto de tomates séchées et herbes fraîches
- Tartare (bœuf ou saumon) mayo maison, échalote, cornichon, raifort **(extra 2\$)**
- Empanadas de bœuf en pâte feuilletée au chimichurri
- Saumon fumé à chaud de l'Artisan sur blinis, crème sûre à l'épinard

Potage du jour (inclus)

Choix de plat (2 choix)

Si plus de 100 personnes, un seul choix.

Tous les plats sont servis avec féculent et 3 sortes de légumes du marché.

- Carré ou longe de porc de la Porcherie Ardenne, sauce 2 moutardes, vin blanc, 5 poivres, thym, poireau grillé et crème
- Osso Bucco de veau de la ferme Guillet, braiser jardinière et vin blanc **(extra 5\$)**
- Poulet (1/2 poulet de Cornouaille ou poitrine) de la Ferme d'Amour
- Bavette ou filet épaule de bœuf grillée sauce aux poivres, ail rôti, vin rouge **(extra 5\$)**
- Macreuse de bœuf braisé au thermoculisateur 36 heures, aux herbes fraîches
- Pavé de saumon, salsa du moment
- Suprême de Pintade Sabinoise poêlée sauce crémeuse au fromage brie **(extra 5\$)**
- Cuisse de canard confite de la ferme Palmex **(extra 5\$)**
- Pilon de dinde de la ferme Choquette sauce portugaise-érable et piri-iri
- Tartare (bœuf ou saumon) mayo maison, échalote, cornichon, raifort servi avec salade et chips maison (chips de pomme de terre, taro et patate sucrée)
- Baluchon de la mer (crevette, saumon, aiglefin) en pâte phyllo, sauce crème vin blanc, ail, épinard
- Option végétarienne ou Végane (Pâte, steak de tofu portugais et encore plus) **(extra 5\$)**

Dessert du jour (inclus)



Hors d'oeuvre à la carte



34\$ la douzaine (même variété)

- Bruschetta maison aux poivrons grillés sur croûton et parmesan
- Mousse de saumon fumé et crevettes nordiques fromage Philadelphia, câpres, citron
- Coupelle en biscuit remplie avocat à la Matanaise (crevette)
- Terrine ou rillette maison, confit d'oignon érable et bière sur croûton. Dijonnaise
- Saumon fumé à chaud de l'Artisan sur blinis, crème sûre aux épinards
- Croûton de pain aux noix, morceau de fromage brise du vigneron (Brie). Chutney de pommes et petits fruits, noix caramélisées

55\$ la douzaine (même variété)

- Tartare (bœuf ou saumon) mayo maison, échalote, cornichon, raifort
- Tataki de veau aux épices jerk, champignons marinés de St-Mathias
- Empanadas de bœuf en pâte feuilleté au chimichurri
- Brise du vigneron de la fromagerie des Cantons en croûte de noix, frit. Chutney de pommes et petits fruits
- Pogo de merguez en tempura à la bière. Ketchup maison érable, chipotle
- Coupelle en biscuit remplie de ceviche de la mer au pesto de tomates séchées Herbes fraîches, légèrement épicé, citron et câpre
- Crevette 16/20 en tempura et chapelure panko, frite. Ailloli au citron. (Friteuse)
- Crabe cake aux patates, pesto, philadelphia frit, coulis de tomates épicé, câpre et citron
- Brochette antipasto (saucisson Vaudois, bocconcini mariné, Kalamata, tomate et herbes fraîches)
- Croustillant de saumon fumé de L'Artisan et chèvre en pâte phyllo
- Popcorn de pétoncles à l'anglaise frits. Coulis de tomates épicé, câpre et citron
- Satay de bavette saumurée, fumé. Mayo fouettée au raifort et cordon bleu



69\$ la douzaine (même variété)

- Roulade de foie gras de Rougier en robe de prosciutto. Chutney de pommes et petits fruits, sur pain aux noix
- Nougat de foie gras de Rougier, chutney de pommes et petits fruits, épices d'orient de Marie-Michèle, sur pain aux noix
- Verrine de gâteau au chocolat Barry, chutney de pommes et petits fruit, caramel au beurre et chantilly vanille fraîche et mascarpone
- Gâteau au 2 fromages, Galiano et vanille fraîche. Caramel au beurre et noix caramélisées
- Gaspacho aux poivrons grillés et ceviche de de la mer à la lime et coriandre, épicé
- Mini sandwich pulled pork maison, fumé, sauce BBQ maison à la bière et chipotle

3 services

Minimum 40 personnes 45.00\$ par pers.

Madame Gingembre est une entreprise de Sorel-Tracy spécialisée en service traiteur et en repas prêts-à-manger. Elle offre des menus pour événements et entreprises, mettant de l'avant des ingrédients frais, des produits locaux et un service personnalisé.

Entrée (1 choix)

- Crème de légumes
- Salade

Choix de plat

72 pers et moins 1 choix | 73 pers et plus 2 choix

- Poitrine de poulet estragon, servie avec des pommes de terre grenades rôties au romarin et des légumes de saison.
- Pièce de porc rôtie sauce bordelaise, dont la coupe peut varier selon les disponibilités du marché, accompagnée de riz et de légumes de saison.
- Pavé de saumon aneth, servi avec un gratin dauphinois et des légumes de saison.
- Salade gourmande complète. (Option végété)

Dessert du jour (inclus)

Boîte à Lunch deluxe

Minimum 40 personnes 22.00\$ par pers.

Sandwich gourmet avec salade d'accompagnement et 2 biscuits ou un muffin, selon le choix du chef

- Choix 1 : Rôti de bœuf, cheddar et roquette + salade de brocoli
- Choix 2 : Prosciutto, mortadelle et mozzarella + salade d'orzo à la grecque
- Choix 3 : Légumes grillés, mozzarella et balsamique + salade de brocoli
- Choix 4 : Poulet grillé, brie et pommes + salade d'orzo à la grecque



Hors d'oeuvre

8 bouchées par personne



SÉLECTION SIGNATURE (PRESTIGE)

- Brochette crevettes mangue gingembre
- Brochette crevettes halloumi grillé
- Saumon fumé de nos fumoirs sur bouchée de bagel
- Tataki de thon sésame
- Sashimi de thon sauce ponzu
- Bouchée couscous israélien et pieuvre braisée
- Verrine ceviche
- Verrine tartare saumon asiatique
- Verrine tartare bœuf croustillant
- Canapé pâté de crabe
- Canapé magret de canard fumé fromage frais
- Toast foie gras oignon confit
- Mini guédille crevettes nordiques
- Mini guédilles homard ou crabe (\$\$)

SÉLECTION CLASSIQUE

- Mini boulettes italiennes sauce tomate & parmesan
- Mini boulettes sauce thaï
- Mini burger porc effiloché
- Brochette saucisse Walters moutarde bacon
- Crevette cocktail
- Verrine muhamarra naan grillé
- Bouchée trempette fromage artichauts
- Poulet satay sauce arachides
- Brochette poulet ananas sauce thaï
- Canapé brie confiture de bacon
- Bouchées prosciutto pesto mozzarella fraîche
- Endives fromage fouetté amande et bacon
- Pain brioché dinde emmental
- Brochette calabrese bocconcini tomate
- Mini salade César bacon

SÉLECTION VÉGÉTARIENNE

- Falafel sauce menthe
- Canapé chèvre miel pistache
- Bruschetta basilic parmesan
- Tapenade olives tomates séchées
- Mini salade caprese
- Mini salade orzo grecque
- Verrine houmous oignons caramélisés
- Burrata fraise tomate balsamique
- Bouchées feta melon menthe balsamique
- Antipasti végétarien
- Mini salade César végété
- Oignons bhaji

MOINS DE 72 INVITÉS

6 choix:
1 Signature
3 Classiques
2 Végétariennes
42\$

73 À 144 INVITÉS

7 choix:
2 Signature
3 Classiques
2 Végétariennes
38\$

145 À 288 INVITÉS

8 choix:
2 Signature
4 Classiques
2 Végétariennes
34\$

PLUS DE 288 INVITÉS

9 choix:
3 Signature
4 Classiques
2 Végétariennes
33\$



MENU

Boissons

Des coupons de consommation peuvent être achetés à l'avance afin de faciliter la gestion de votre événement.

Bières en fut	12 oz 20 oz Pichet
Budweiser	8.00\$ 12.00\$ 27.50\$
Chipie Rousse	8.00\$ 12.00\$ 27.50\$
Michelob Ultra	8.50\$ 12.00\$ 32.00\$
Stella Artois	9.50\$ 14.00\$ 32.00\$
Shandy Gaff	9.75\$ 11.75\$ 30.50\$

Bières en canettes

Michelob Ultra	9.95\$
Budweiser	9.00\$
Bud Light	9.00\$
Bud Light Chelada	10.00\$
Chipie Rousse	10.00\$
Belle Mer IPA	10.00\$
Corona	12.00\$
Stella Artois	12.00\$
Shelton Éternelle IPA	8.50\$
Shelton Blanche	8.50\$
Shelton Blonde 	8.00\$
Broueville	

Bières sans alcool

Prohibition zéro	8.00\$
Michelob Ultra 0	8.00\$
Corona 0	8.00\$
Shelton	8.00\$

Prêts-à-boire

White Claw	7.00\$
Mott's Clamato	8.00\$
Mott's Clamato Caesar	7.00\$
Romeo Gin	8.00\$
Mojito Bacardi	7.50\$
Smirnoff Ice	7.25\$
Dissarono Sour	7.50\$
Fireball pomme	7.00\$

Sangria	Verre Pichet
Rouge	10.00\$ 28.00\$
Blanche	10.00\$ 28.00\$
Rose (Roseville) 	10.00\$ 28.00\$
Bleu	10.00\$ 28.00\$

Verre de vin 4oz

Voir la carte des vins pour les bouteilles

Maison (blanc, rouge ou rosée)	9.00\$
--------------------------------	--------

Vin en cannette

Domaine de Lavoie (blanc)	9.75\$
Domaine de Lavoie (rosée)	9.75\$

Forts

Informez vous pour tous les choix de shooter et drink

Fireball (50 ml)	6.00\$
------------------	--------

Breuvages

Café - thé - tisane	3.00\$
Latté Nespresso	6.00\$
Eau en bouteille	2.75\$
Eau pétillante Montellier	3.00\$
V8 - Jus de légumes	3.35\$
Gatorade (710ml)	5.25\$
Jus Dole (orange, pomme ou fraise kiwi)	3.75\$
Boissons gazeuses	3.50\$
Thé glacé ou limonade	3.50\$
Red Bull (250 ml)	5.00\$
Celsius boisson énergisante	5.00\$
Cappuccino glacé (510 ml)	5.99\$
Slush Puppie (510 ml)	3.99\$

Taxes et frais de service sus. Tous les prix et offres sont sujets à changements sans préavis.

Carte des vins

Blanc

Me Time Pinot Grigio (Afrique du Sud)	2,0 g/L	32\$
Wine by Nature- Sauvignon (Espagne)	4,3 g/L	32\$
Meia Encosta Dao (Portugal)	1,9 g/L	34\$
Domaine de Lavoie (Québec)	4,1g/L	35\$
Domaine de Lavoie SV-318 (Québec)	2,5g/L	35\$
Hugel Riesling 2022 (France)	4,7 g/L	41\$
Crazy Creatures Gruner Veltliner (Autriche)	2,0 g/L	42\$
La Chablisienne-Émotions minérales (France)	2,6 g/L	42\$

Rouge

Meia Encosta Dao (Portugal)	2,1 g/L	34\$
Firriato Nari (Sicile-Italie)	2,5 g/L	34\$
Côtes du Rhône Parallèle 45 Paul Jaboulet (France)	2,5 g/L	39\$
Domaine des Côtes d'Ardoise 2021 Maréchal Foch (Québec)	2,4 g/L	40\$
Poggitondo Chianti (Italie)	4,8 g/L	41\$
Vina Real Crianza (Espagne)	2,2g/L	41\$
Château Les Pins Côtes du Roussillon Villages (France)	2,2 g/L	45\$
Palazzo della Torre (Vénétie-Italie)	5,5 g/L	47\$
Château Cruzeau (Pessac-Léognan-France)	2,2g/L	49\$
Louis Jadot Sous les Balloquets Brouilly 2023 (France)	2,4g/L	49\$
Contino Reserva Rioja 2020 (Espagne)	1,8g/L	60\$

Rosé

Domaine de Lavoie (Québec)	3,8g/L	34\$
Le Pive Gris Sable de Camargue (France)	1,3g/L	40\$
Leos Cuvée Augusta 2023 (France)	1,3 g/L	42\$

Bulles

Fita Azul (Portugal)	9,2 g/L	36\$
Laurent-Perrierbrut (Champagne-France)	8,9 g/L	120\$