

MENU CORPORATIF

DÉJEUNER - BRUNCH

Tous nos déjeuners buffet 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*

21\$
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*

28\$
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 buffet incluent : jus d'orange, confitures assorties (Petit & fils), beurre, café 100 % colombien (Café Brossard), thé, tisane.

2 heures de service

Buffet Santé

Minimum 25 personnes*

30\$
par personne

SÉLECTION DE BAGELS ET DE PAINS
(½ PAR PERSONNE)

FROMAGE À LA CRÈME ALLÉGÉ

GRANOLA YOGOURT VANILLE

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 (2 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 (2 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\$

Osso bucco
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 (BOISSON GAZEUSE 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 (BOISSON GAZEUSE 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)

CREVETTE 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 le faire savoir. 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 personne 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 services de 15 % seront appliqué 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 équipement audiovisuel sont requis des frais supplémentaire 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 supplémentaire pour gestion d'allergies :** Des frais de 60 \$ par personne seront facturés pour la gestion des allergies alimentaires complexes nécessitant une 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, un frais d'annulation de 50 % du montant total sera appliqué. En cas d'annulation dans les 60 jours précédant l'événement, un frais d'annulation de 25 % sera appliqué.

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.