

Menu Banquet 2018



4 services

42\$

Un choix de potage

Une entrée froide ou entrée chaude

Un choix de plats principal (2 choix 2\$ additionnel / pers.)

Le menu

Potage

Velouté de Maïs au bacon fumé

Betterave rouge, espuma à l'anis étoilée

Dubarry au parfum de curcuma et cumin

St-Germain Classique, garniture pommes de terre et lardons

Courge musquée rôtie au miel, écume de chèvre

Crécy à l'orange et gingembre, pétales d'oignons frits

Entrées Froides

Salade de fenouil croquant, agrumes marinés, asperges, aneth, et vinaigrette crémeuse au Yuzu

César maison, croutons ail et parmesan, pancetta, copeaux d'Asiago et Romano

Rillette de canard, oignons confits au Porto, croutons à l'huile d'olive et verdure

Gazpacho Andalous Traditionnel, tapenade d'olives vertes

Mille-feuille de Kumatos et bocconcini, pesto de roquette, caramel de miel et balsamique, flocons de sel carbonisé

Verrine de melons et chèvre, concombre, basilic, éclats de prosciutto et vinaigrette miel et citron



Entrées Chaudes

Croustillant de canard confit, gastrique à l'orange, mousseline de chou-fleur au poivre long

Rotolo prosciutto et épinard, concassé de tomates, Fromage douanier, chips de prosciutto

Suppli al telefono, saucisse italienne, sauce tomate, roquette et balsamique

Crevettes et courgettes tempura, bouquet de verdure et vinaigrette asiatique

Beignet de crabe, céleri rémoulade à la pomme verte et yogourt au tandoori

Ravioli de bœuf, velouté de champignons sauvages et parmesan

Plats principaux

42\$ par pers.

Suprême de volaille manchon, glace viande aux petits lardons

Pavé de saumon bio grillé, salsa de tomates, mangue et coriandre

Bouts de côtes de veau, sauce forestière au marsala et mascarpone, polenta moëlleuse et asperges

Osso bucco de porc façon milanaise, pappardelle au citron confit et gremolata

Jarret d'agneau confit, glace de veau aux épices bèrberes, aligot de yukon gold et légumes racines

Cabillaud en croute d'herbes, julienne de légumes de saison, beurre citronné

Confit de canard, pommes sarladaises et gastrique érable et bleuet

Desserts

(Prix par personnes)

Pots de crémeux au chocolat, espuma de caramel salé **8.50\$**

Verrine de Shortcake aux fraises, mascarpone, amaretto et girofle **9.00\$**

Crème brûlée à la cassonade, infusion de basilic **7.50\$**

Profiterole géant, glace vanille, chocolat fondant et amandes torréfiées **8.00\$**

Tartelette au citron maison, meringue brulée **7.50\$**

Trio de sorbet (mangue / poire/ chocolat) **8.50\$**

Assiette de mignardise à partager sur table **6.00\$**



Forfait A

\$82.50 par personne

Cocktail

Service de bar une heure au cocktail

Services de Canapés

3 Bouchées par convives, basé sur les canapés de base

**

Service du vin

Service de ½ bouteille de vin banquet par personnes

**

Souper

4 services

Faire un choix de potage,

Une entrée chaude ou froide

Un choix de plats principal (2 choix 2\$ additionnel / pers.)

Coupe et service du gâteau de mariage

Forfait B

\$88.50 par personne

Cocktail

Service de bar une heure au cocktail

Services de Canapés

3 Bouchées par convives, basé sur les canapés de base et régulier

**

Service du vin

Service de ½ bouteille de vin banquet par personnes

**

Souper

5 services

Un choix de potage,

Une entrée chaude ou froide,
Sorbet lime et citron
Un choix de plats principal (2 choix 2\$ additionnel / pers.)
Coupe et service du gâteau de mariage



Forfait C

\$95.00 par personne

Cocktail

Service de bar une heure au cocktail
Services de Canapés
3 Bouchées par convives, basé sur les canapés Régulier et Deluxe

**

Service du vin

Service de ½ bouteille de vin banquet par personnes

**

Souper

5 services

Un choix de potage
Une entrée froide
Une entrée chaude
Un choix de plats principal (2 choix 2\$ additionnel / pers.)
Coupe et service du gâteau de mariage



Valeur ajoutée Ajouté de la valeur à votre repas

Potages

Poivons rouges rotis, miel et espuma de chevre +2\$

Velouté d'asperges Argenteuil, pistou ou parmesan +2\$

Soupe tom yum thaï +3\$

Bisque de homard et croutons gratinés +4\$

Entrées froides

Salade de roquette, chèvre, noix de pacanes bonbons, vinaigrette à l'érable +3\$

Tartare de cerf rouge, Manchego et enoki frits +4\$

Torchon de foie gras, gelée de Vouvray, pain brioché +6\$

Tataki de thon rouge, crémeuse de maïs et salsa d'edamame +7\$

Burratta (100g), carpaccio de betterave et verdure +8\$

Entrées chaudes

Crevette Géante panko et noix de coco, crémeuse de panais et cari +4\$

Cavatelli, agneau confit, velouté de champignons, burrata et noix de pin +4\$

Pétoncle géant, mousseline de chou-fleur et espuma safranée +5\$

Ravioli de homard à l'encre de seiche, crème de fenouil au vin blanc +6\$



Plats

(Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre du chef et de légumes de saison)

Côte de veau farçie à la calabrese, sauce putanesca **+6\$**

Suprême de pintade rôtie, sauce au marsala **+6\$**

Pavé de flétan, tapenade d'olives noires et mousseline de pommes de terre douce **+7**

Longe d'agneau en croûte de dukkah, jus au cumin **+8\$**

Bout de côte de bœuf, sauce bière noire et érable **+8\$**

Risotto de la mer (Homard, crevettes, moules) **+10\$**

Filet de bœuf AAA 7oz, choix d'une sauce (bordelaise, au poivre ou béarnaise) **+10\$**

Table de fin de soirée

(Prix personnes)

Mini-burgers sur pain bretzel, mayo ancho et cheddar **3.50 \$**

Poutine, frites de pommes de terre grelot en pot masson **4.50 \$**

Bouchées de sandwichs wrap variés **5.00 \$**

Plateau de crudités **5.75 \$**

Panini, oka, bacon de bajoue bbq, pomme verte, mayo tomates séchées et roquette **6.00 \$**

Table de nachos et condiments **6.50 \$**

Pizza Margherita, mozzarella tomates et basilic **6.50 \$**

Plateau de fruits frais **7.00 \$**

Table à dessert (Assortiment de mignardises, biscuits maison et fruits frais) **7.50\$**

Plateau de fromages d'ici **7.50 \$**



Diètes Spéciales

Entrées

Tian de légumes grillés, portobello, chèvre et miel

Salade de légumes croquants, vinaigrette asiatique

Potage de courge musquée rôtie

Rosace de tomates et bocconcini, caramel balsamique et coulis de poivrons

Feuilleté de pâte phyllo, chèvre, tomates séchées et poireaux, pesto de cresson

Plat principaux

Risotto aux champignons végétalien

Assiette de saucisses et salade de quinoa rouge et blanc

Lasagne gratinée de courgettes poivrons et lentilles

Portobello grillé, farci au ragoût de lentilles, tomates et fromage vegan

Burrito, végé pâté, ris, tomates, poivrons et haricots noirs

Dessert

Gâteau au fromage new york

Crème glacée citron/pavot

Gâteau au fromage citron/baie de Goji

Bouchées et Canapés

(Minimum de 3 dz)

(Minimum de 3 dz / sélection)

Chauds

Mini-polpettes sauce hoisin et sésame
Mini-quiche lorraine
Quesadilla au poulet
Dumplings frits sauce satay
Mini-rouleaux impériaux

De base \$28/dz

Froids

Coupelle de phyllo et bruschetta
Brochette de tomates cerises et bocconcini
Pizza froide sur pâte feuilletée
Concombre olives et feta
Boules de fromage à la crème et herbes

Chauds

Poulet Général Tao
Crevettes tempura et mayo yuzu
Beignets de crabe sauce piment Ancho
Mini-burger sur pain bretzel
Arancini aux champignons

Régulier \$36/dz

Froids

Dattes farcies au cheddar
Tartare de saumon à l'asiatique sur cône au sésame noir
Terrine de canard sur crouton et oignons confits
Proscuitto melon
Mousse de foie de volaille et gelée de porto

Chauds

Mini-guédille au homard
Pétoncle et sabayon Champenois
Cube de mignon de bœuf cajun
Ravioli frit aux champignons
Croutons de chèvre chaud et miel

De luxe 48\$/dz

Froids

Foie gras au torchon, gelée de sauterne
Tataki de thon rouge aux herbes et citron
Tartare de pétoncles, fraises et girofle
Brie, miel et pacanes sur croutons
Tartare de bœuf à l'italienne



Service de vin

Grande sélection de vin
A partir de 35\$ par bouteille

Service de bar

À la consommation
Forfait bar ouvert 1 heure au cocktail 14\$ / personnes
Forfait bar 3 heures après le souper 36\$ / personnes
Heure additionnel 14\$ / Personnes

Les prix sont, plus taxes TPS 5%

TVQ 9.975%

Service 15%

Frais administratif de 5%

Nos partenaire

Photographe, musique et décoration
Demander moi leurs cartes d'affaire



Frais de salle

Aucun frais de salle pour un groupe de 50 et plus

Nos locations de salle

Frais de montage pour cérémonie extérieur trou # 16, 50.00\$ (chaises fournies par le client)

Frais de location de chapiteau 20 X 40 avec éclairage, installé sur la terrasse banquet 850.00\$

Salle pour événements sociaux Un minimum de 2500\$ de vente en nourriture est exigé sur semaine (lundi au jeudi). Dans le cas contraire, des frais de location de salle de 375.00\$ plus taxes vous seront facturés.

Un minimum de 5000\$ de vente en nourriture est exigé sur fin de semaine (vendredi, samedi & dimanche).
Dans le cas contraire, des frais de location de salle de 575.00\$ plus taxes vous seront facturés.

Il est également possible de réserver notre salle de réception sans nourriture et sans accès à notre cuisine pendant notre basse saison (d'octobre à avril) au tarif de 795.00\$ plus taxes (pour un bloc de 8 heures).
La location comprend le montage de la salle, les tables, les nappes régulières, chaises et un employé pour le service de bar. Toutes les boissons alcoolisées ou non alcoolisées doivent obligatoirement être achetées au Club.
Vous devez en aucun cas les apporter de l'extérieure



Renseignements supplémentaires

Décoration de la salle :

La salle est aménagée selon un plan convenu à l'avance avec vous. La responsabilité des centres de tables et autres décorations est assumée par le client le jour même de l'événement.

Frais de nettoyage :

Les confettis et autres petites décorations ne sont pas autorisés. Si vous les utilisez, des frais de nettoyage de **100.00\$** plus taxes seront ajoutés à votre facture.

Gâteau de mariage :

Le gâteau de mariage est fourni par le client. Veuillez nous confirmer l'heure de sa livraison, de sa mise en place en salle et des consignes de manutention. Prendre note que notre personnel n'effectue pas l'assemblage du gâteau.

Musique et horaire de la salle :

Le client se charge des arrangements avec le DJ de son choix. Veuillez nous informer des installations requises et du déroulement de la soirée du DJ. Lors de la soirée, le dernier service de bar sera fait à 1h30 et la fin de la musique à 2h00. Tous les invités et fournisseurs de services doivent quitter la salle pour 2h30.

Des frais additionnels de **75.00\$** plus taxes seront chargés pour chaque demi-heure supplémentaire.

Frais de SOCAN & RÉ-SONNE :

Vous pouvez engager vos propres musiciens en vous assurant qu'ils soient membres de la Guilde des musiciens du Québec. Des frais additionnels sont requis pour la;

SOCAN (une organisation qui perçoit des droits de licence pour diffuser de la musique) **59.17\$**

et pour

RÉ-SONNE (organisme de gestion de la musique diffusée en public) et seront portés à votre facture. **26.63\$**

Gilles Moreau Directeur de la restauration

1, boulevard de Fontainebleau, Blainville, Québec, J7B 1L4

Tel: 450-434-7569 ext. 2423 Fax: 450-434-7761

Courriel: gmoreau@clublink.ca | Site web : www.clubdegolffontainebleauclublink.ca