



Menu cocktail dinatoire

Minimum 30 personnes

Bouchées et Canapés passé par nos serveurs

(Suggestion 6 bouchées par personnes)

(Minimum de 3 dz)

(Minimum de 3 dz / sélection)

De base \$28/dz

<u>Chauds</u> Mini-polpettes sauce hoisin et sésame Mini-quiche lorraine Quesadilla au poulet Dumplings frits sauce satay Mini-rouleaux impériaux	<u>Froids</u> Coupelle de phyllo et bruschetta Brochette de tomates cerises et bocconcini Pizza froide sur pâte feuilletée Bouchée de Concombre olive et feta Boules de fromage à la crème et herbes
---	--

Régulier \$36/dz

<u>Chauds</u> Poulet Général Tao Crevettes tempura et mayo yuzu Beignets de crabe sauce piment Ancho Mini-burger sur pain bretzel Arancini aux champignons	<u>Froids</u> Dattes farcies au cheddar Tartare de saumon à l'asiatique sur cône au sésame noir Terrine de canard sur crouton et oignon confits <i>Prosciutto</i> melon Mousse de foie de volaille et gelée de porto
--	--

De luxe 48\$/dz

<u>Chauds</u> Mini-guédille au homard Pétoncle et sabayon Champenois Cube de mignon de boeuf cajun Ravioli frit aux champignons Croutons de chèvre chaud et miel	<u>Froids</u> 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 boeuf à l'italienne
--	--



Les plateaux

PLATEAU DE FROMAGES TRADITIONNELS

Cheddar vieillis, fromage Oka , Suisse et Brie
Assortiment de craquelins, pain baguette et raisins frais
Petit plateau (pour 20 convives environ) **150.00\$**
Plateau moyen (pour 40 convives environ) **280.00\$**
Grand plateau (pour 60 convives environ) **420.00\$**

PLATEAU DE TREMPETTES MÉDITERRANÉENNE

Trempettes aux poivrons rouges rôtis, à l'artichaut et au
fromage asiago, humus et salsa
Pointes de pita grillées, baguettes et chips nachos
Petit plateau (pour 20 convives environ) **70,95\$**
Plateau moyen (pour 40 convives environ) **136,95\$**
Grand plateau (pour 60 convives environ) **208,65\$**

PLATEAU DE CHARCUTERIES

Viandes froides choisies, de salaison et fumées, accompagnées
d'olives et de chutneys avec baguettes
Petit plateau (pour 20 convives environ) **165,95\$**
Plateau moyen (pour 40 convives environ) **320,95\$**
Grand plateau (pour 60 convives environ) **470,95\$**

CRUDITÉS DU JARDIN ET TREMPETTES

Assortiment de légumes frais
Trempe ranch au poivre vert
et trempette aux poivrons rouges rôtis
Petit plateau (pour 20 convives environ) **70,95\$**
Plateau moyen (pour 40 convives environ) **136,95\$**
Grand plateau (pour 60 convives environ) **208,65\$**

CREVETTES COCKTAIL

Grosses crevettes servies avec notre classique
sauce cocktail maison,
50 morceaux **112,95\$**
100 morceaux **224,95\$**

SHUSHI / MAKI

4\$ par morceaux
Minimum 50 morceaux



STATION AVEC CHEF EN SALLE

Station Tartare

Tartare de saumon et tartare de bœuf

Finement préparé par notre chef,

Avec des ingrédients tel que, échalotte française, moutarde de Maux, câpre, fraise, cornichon, panko croustillant, mayonnaise yusu, fines herbes et citron

9.50\$ par personnes

Station à l'Italienne

Pâtes courtes sautées au choix du client

Sauce Bolognaise, Sauce Napolitaine et Sauce Alfredo

Assortiments de garnitures

Saucisse Italienne, morceaux de crevette, poivrons, oignon rouge, oignon vert, ail, piment fort

Courgette et Parmesan

8.50\$ par personnes

Station Pizza

Pizza de notre four ultra rapide, cuit devant vous

Napolitaine, calabraise et légumes grillés

12.50\$ par personnes

Station boîte Oriental

Pad Thai végétarien ou poulet général Thao

8.50\$ par personnes

Station crêpes Suzette

Crêpes fines, cuits dans caramel à l'orange et flambé au Grand Marnier

9.50\$ par personne

Station dessert

Assortiment de mignardises sucrées

48\$ par douzaine

Station café Flambé

Café Espagnol, Brésilie, Irish et bien d'autre

8.95\$ par caf



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

Technicien de son

Patrick Lanouette
514 240-6417



Frais de salle

Nos locations de salle

Frais de montage pour cérémonie extérieure 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\$ plus taxes.

Aucun frais de location, pour un évènement incluant :

- Un minimum de 2500\$ de vente en nourriture et boisson, du lundi au jeudi.
Dans le cas contraire, des frais de location de salle de 375\$ plus taxes vous seront facturés.
- Un minimum 5000\$ de vente en nourriture et boisson, est exigé du vendredi au dimanche.
Dans le cas contraire, des frais de location de salle de 575\$ plus taxes vous seront facturés.

Il est également possible de réserver notre salle de réception sans nourriture et sans accès à notre cuisine entre novembre et avril, au tarif de 795\$ 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.
- Seule notre boisson alcoolisée et/ou non alcoolisé seront admises sur les lieux



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