

# MENUS TOURNOIS



## PETIT-DÉJEUNER-BUFFET DE LUXE

Deluxe breakfast buffet

Variété de pains multigrains, de blé entier  
Mini danoises et croissants frais  
Confitures et beurre  
Bol de yogourt vanille et céréale granola  
Assiette de fruits frais tranchés  
Œufs brouillés, bacon, saucisses et pommes de terre rissolées  
Choix de jus : orange, pomme, canneberge  
Café, thé et tisane

\*\*\*

*Variety of multigrain and whole wheat breads, danish and fresh hot croissant  
Preserved and whipped butter  
Vanilla Yogurt with granola  
Fresh cut fruits platter  
Scramble eggs, bacon, sausages and breakfast potatoes  
Orange, Apple and cranberry juice  
Coffee, tea and herb tea*

**\$23/pers.**

\*\*

## DÉJEUNER CONTINENTAL

Assortiment de Danoises et croissants frais  
avec confitures  
Plateau de fruits frais coupés  
Assortiment de jus: orange, pomme, canneberge  
café, thé et tisane

*Variety of danish and fresh hot croissant  
Preserved and whipped butter  
Fresh cut fruits platter  
Orange, Apple and cranberry juice  
Coffee, tea and herb tea*

**14,95\$/pers**

Ajoutez une station de café expresso et cappuccino à votre déjeuner  
*Add an espresso /cappuccino station to your breakfast*

**4.90\$/pers**



## Sur la voiturette

On the golf kart

### PETIT-DÉJEUNER EN GLACIÈRE

*Breakfast in a bag*

(Dans un sac isotherme souvenir de ClubLink)

*(In a Clublink souvenir thermos bag)*

Pomme, barre tendre, yogourt et jus Minute Maid

*(Un muffin frais peut remplacer la barre tendre)*

*Apple, granola bar, yogurt and a minute maid juice*

*A muffin could replace the granola bar*

**11.25\$/ pers.**

Bouteille d'eau 500ml 2,45\$

*Bottle Water*

Powerade 500ml 3,40\$

### SAC À LUNCH CLASSIQUE

*Classic box lunch*

(Dans un sac isotherme souvenir de ClubLink)

*(In a Clublink souvenir thermos bag)*

Incluant un sac de croustilles, 1 pomme

Baguette au jambon, fromage suisse

ou

Wrap à la salade de poulet (céleri et oignon vert)

*Including a bag of chips, an apple, a*

*Ham and Suisse cheese sandwich on a French baguette*

*Or*

*Chicken salad wrap sandwich (celery and green onions)*

**13\$/pers.**

## Sur le terrain

*On the course*

### Casse-croûte et cantine mobile

*Half way house and canteen cart*

Tous les breuvages (sans alcool, bière, vin et alcool) et nourriture - Frais portés au compte maître -

*All consumption beverage and food charge on master account*

### BBQ au / at 9 ½

Burger de bœuf, burger végétarien, hot dog saucisse jumbo, croustilles, biscuits maison,

Boisson gazeuse ou bouteille d'eau

*Beef burger, veggie burger, jumbo hot dog, chips, homemade cookies*

*Soft drink or water bottle*

**20\$/pers**

\*\*

Variété de crème glacé de la maison Monsieur Wilson avec service sur chariot d'antan

*Monsieur Wilson old fashion ice cream trolley*

**1400\$ / 4 heures / 4hours**

\*\*

Viande fumée, moutarde douce et forte et cornichons

Chef sur place

*Smoked meat with pickle, freshly sliced by our chef*

**6,50\$/pers.**

**Pizza cuisson rapide Fornoteca**

**Fornoteca speed oven Pizza**

4 variétés / 4 varieties

Avec chef / With chef

**8\$/pers.**

**Cocktail sans alcool**

**Pina Colada, Daiquiri aux fraises et Margarita**

*Non acholique Piniacolada, strawberry daiquiri and margarita*

**5\$/pers.**

**Avec alcool / with alcohol**

**7,50\$/pers.**

\*\*

**Smoothies aux fruits et yogourt**

**Fruits and yogurt Smoothies**

Variété de fruits, yogourt vanille et lait de soya

*Assortment of frozen fruits with vanilla yogurt or soya milk*

**7\$/pers.**



**Cocktail**

**Cocktail Bar Terrasse**

Bières locales, vin banquet, alcool de base

*Local beers, white and red wine, speed rack alcohol*

**Chargé à la consommation / charge on consumption**

**Service de bar**

*Bar service*

\*\*

Forfait bar ouvert 1 heure au cocktail

*1 hour open bar*

**14\$/pers.**

Forfait bar ouvert - 3 heures après le souper  
3 hours' open bar

**36\$/pers.**

Heure additionnelle / Extra hours  
**14\$/pers** / heure / hours

### Service de vin

Grande sélection de vin

**À partir de 35\$/ bouteille**

**Wine service**

*Wine selection from 35\$ and up*

## Repas 3 services

*3 services meal*

**42\$/ pers.**

Un choix de potage

Une entrée froide ou entrée chaude

Un choix de plat principal

*Choice of soup*

*1 cold or hot entree*

*1 main dish*

### Potages/ Soups

Velouté de maïs au bacon fumé / *Corn cream with smoked bacon*

Betterave rouge, espuma à l'anis / *Red beeth with star anise espuma*

Dubarry au parfum de curcuma et cumin / *Dubarry parfum of tumeric and caraway*

St-Germain Classique, garniture pommes de terre et lardons /

*Classic St Germain with potatoe garnish and bacon*

Courge musquée rôtie au miel, écume de fromage de chèvre /

*Roasted butter nut squash and honey with goat cheese foam*

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

*Orange and ginger Crecy potage with onions petals*

### Entrées Froides/ **Cold entrees**

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

*Crispy fennel salad with marinated citrus, asparagus, dill and a creamy Yusu dressing*

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

*Homemade Cesar salad, garlic and parmesan, Asiago and Romano flakes, crispy pancetta*

Rillettes de canard, oignons confits au Porto, croûtons à l'huile d'olive et verdure

*Duck Rillettes, onions confits with port, olive oil croutons and fine greens*

Gazpacho Andalou, tapenade d'olives vertes

*Andalous Gazpacho, green olive tapenade*

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

*Kumato and Bocconcini staker, arugula pesto, Balsamic and honey caramel*

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

*Goat cheese and melon in a glass jar, cucumber, basil, prosciutto flake and*

*lemon and honey dressing*

### Entrées Chaudes / **Hot entrees,**

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

*Prosciutto and spinach Rotolo, tomato crush Douanier cheese, prosciutto chips*

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

*Suppli al telefono, Italien sausage, tomato sauce, arugula and balsamic*

Crevettes et courgettes tempura, bouquet de verdure et vinaigrette asiatique

*Shrimps and zucchini tempura, greens bouquet Asian dressing*

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

*Crabe cake, celeriac in remoulade with green apple and tandoori yogurt dressing*

Ravioli de boeuf, velouté de champignons sauvages et parmesan  
*Beef ravioli, wild mushrooms velouté and parmesan*

## Plats principaux / *Maine dishes*

Suprême de volaille manchon, glace viande aux petits lardons  
*Chicken supreme, meat glaze and small bacon diced*

Pavé de saumon bio grillé, salsa de tomates, mangue et coriandre  
*Grilled bio salmon filet, tomato, mango and cilantro salsa*

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

*Veal short ribs, Marsala and mascarpone forest mushroom sauce, soft polenta and asparagus*

Osso bucco de porc façon milanaise, pappardelle au citron confit et gremolata  
*Milanaise porc Osso Bucco, pappardelle with lemon confit and gremolata*

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

*Lamb shank confit, berbere spice veal sauce, Yukon gold aligot and roots veggies*

Cabillaud en croûte d'herbes, julienne de légumes de saison, beurre citronné  
*Herbs crust Cabillaud, seasonal julienne vegetable, lemon butter*

Confit de canard, pommes sarladaises et gastrique érable et bleuets  
*Duck confit, sarladaise potatoes and blueberry and maple gastrique*

## Desserts

(Prix par personne/ *Price per person*)

Pots de crémeux au chocolat, espuma de caramel salé  
*Chocolat creamy jar, salted caramel es puma*  
8,50\$

Verrine de Shortcake aux fraises, mascarpone, amaretto et girofle  
*Strawberry shortcake, mascarpone, amaretto and clove*  
9,00\$

Crème brûlée à la cassonade, infusion de basilic  
*Brown sugar crème brûlée, balsamic infusion*  
7,50\$

Profiterole géant, glace vanille, chocolat fondant et amandes torréfiées  
*Giant profiterole, fondant chocolat and roasted almonds*  
8.00\$

Tartelette au citron maison, meringue brûlée  
*Homemade lemon pie, blacken meringue*  
7,50\$

Trio de sorbet (mangue/poire/chocolat)  
*Mango, pear and chocolate sorbet trio*  
8,50\$

Assiette de mignardise à partager  
*Mignardise platter to share*  
6,00

Plus taxes TPS 5%

TVQ 9.975%

Service 15%

Frais administratif de 5% Administration fee

## Ajouté de la valeur à votre repas *More valuable choices*

### Potages

- Poivrons rouges rôtis, miel et espuma de chevre +2\$  
*Roasted peppers and honey with goat cheese foam*
- Velouté d'asperges Argenteuil, pistou ou parmesan +2\$  
*Asparagus cream, pistou and parmesan*
- Soupe tom yum Thaï +3\$  
*Yum Thaï soup*
- Bisque de homard et croutons gratinés +4\$  
*Lobster bisque, au gratin*

### Entrées froides/ Cold entrées

- Salade de roquette, chèvre, noix de pacanes bonbons, vinaigrette à l'érable +3\$  
*Arugula salad, goat cheese, candied pacanes nut, maple dressing*
- Tartare de cerf rouge, Manchego et enoki frits +4\$  
*Red deer tartare, Manchego and fried enoki*
- Torchon de foie gras, gelée de Vouvray, pain brioché +6\$  
*Foie gras torchon, Vouvray jelly, brioche bread*
- Tataki de thon rouge, crèmeuse de maïs et salsa d'edamame +7\$  
*Red tuna tataki, corn creamy sauce and edamame nuts*
- Burratta (100g), carpaccio de betterave et verdure +8\$  
*Burratta (100gr), beets carpaccio and greens*

### Entrées chaudes/ Hot entrées

- Crevette Géante panko et noix de coco, crèmeuse de panais et cari +4\$  
*Coconut giant panko shrimp, turnips cream and curry*
- Cavatelli, agneau confit, velouté de champignons, burratta et noix de pin +4\$  
*Lamb confit Cavatelli, creamy mushrooms, burratta and pin nuts*
- Pétoncle géant, mousseline de chou-fleur et espuma safranée +5\$  
*Giant scallop, cauliflower mousseline, es puma coloured with saffron*
- Ravioli de homard à l'encre de seiche, crème de fenouil au vin blanc +6\$  
*Lobster ravioli with squid-ink, fennel cream with wine*

### Plats/ Mains

- Côte de veau farçie à la calabrese, sauce putanesca +6\$  
*Calabrese stuufed Veal cuttlet Putanesca sauce*
- Suprême de pintade rôtie, sauce au marsala +6\$  
*Roasted guinea fowl supreme, marsala sauce*
- Pavé de flétan, tapenade d'olives noires et mousseline de pommes de terre douce +7\$  
*Halibut steak, black olives tapenade, sweet potatoes mousseline*
- Longe d'agneau en croûte de dukkah, jus au cumin +8\$  
*Lamb loin, dukkah crust, cumin sauce*
- Bout de côte de boeuf, sauce bière noire et érable +8\$  
*Beef Short rib, black beer and maple sauce*
- Risotto de la mer (Homard, crevettes, moules) +10\$  
*Lobster, shrimps ans mussels risotto*
- Filet de boeuf AAA 7oz, choix d'une sauce (bordelaise, au poivre ou béarnaise) +10\$  
*AAA 7oz Beef filet mignon with choice of sauce Yukon gold aligot and roots veggies*

## Frais de salle

### Nos locations de salles

Frais de montage pour cérémonie extérieure au trou # 16 – 50\$ (chaises fournies par le client)

Frais de location de chapiteau 20' X 40' avec éclairage, installé sur la terrasse banquet 850\$

Aucun frais de location de salle pour événement incluant un minimum de 2 500\$ de vente de nourriture

#### 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'extérieur



