

MENU DE NOCE

Tout compris

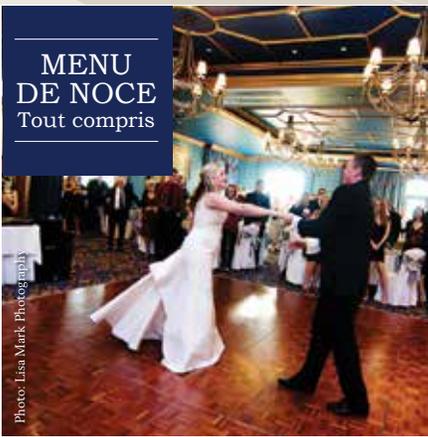
Photo: Laurel Leaf Photography

FORFAITS
TOUT COMPRIS
À PARTIR DE
132\$

*Un mariage
signé*
CLUBLINK

L'équipe d'accueil ClubLink est heureuse de vous proposer les choix de menus suivants pour cette journée si spéciale.

D'autres choix sont offerts dans chaque club et les menus peuvent être adaptés à votre goût, pour une expérience inoubliable.



C'EST L'ACCUEIL QUI DONNE LE TON

POUR QUE CHAQUE INSTANT SOIT INOUBLIABLE

Votre mariage est une célébration d'amour partagée avec vos proches. Une journée hors du temps, inoubliable, où deux êtres s'unissent pour la vie. Pour nous, c'est l'occasion de vous procurer le bonheur d'une noce bien organisée. Vous méritez ce que nous avons de mieux à offrir pour que les joies de ce merveilleux début illuminent le reste de votre vie à deux.

Tout doit donc être parfait, jusque dans le moindre détail.

Nous veillons pour vous au bon déroulement de chaque étape de cette journée spéciale, à la qualité du service et des mets, à l'ambiance de la fête. Vous n'avez qu'à savourer le moment et à vous laisser porter par la magie et votre bonheur nuptial.

CETTE JOURNÉE VOUS APPARTIENT, PROFITEZ-EN BIEN!

Notre mission est de faire en sorte que nos invités se sentent chez eux lors de leur passage chez nous. Les petits détails nous stimulent. Laissez à nos experts le soin d'organiser tous les aspects de votre célébration de mariage pour que cette journée spéciale vous comble au-delà de vos attentes.

La clé d'une noce réussie réside dans une planification soigneuse. C'est pourquoi dès le début, nous mettons tout en œuvre pour que votre mariage soit aussi spectaculaire que mémorable.

POUR NOUS AUSSI, C'EST UN GRAND JOUR

Les salles de réception des pavillons ClubLink offrent une atmosphère propice aux noces joyeuses. Sur fond de paysages magnifiques, grâce à notre service attentionné, nous pouvons créer l'ambiance idéale que vous souhaitez pour votre grand jour.

Notre équipe collaborera étroitement avec vous pour s'assurer que chaque détail de votre réception chez ClubLink soit à votre entière satisfaction. Dès le premier contact, nous faisons tout pour combler vos attentes, et même plus! Quels que soient vos projets de réception, consultez notre équipe au plus tôt.

COMMODITÉS ET SERVICES COMPRIS /2

FORFAIT OR /3

FORFAIT PLATINE /4

FORFAIT SAPHIR /5

FIANÇAILLES, FÊTES PRÉNUPTIALES,
RÉPÉTITIONS, BRUNCHS DE
REMERCIEMENT, SERVICE
TRAITEUR CLUBLINK /6

AJOUTS DÉLICIEUX /7-9

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX /10

ÉTABLISSEMENTS /11

COMMODITÉS OFFERTES PAR TOUS NOS CLUBS

Ouverts à longueur d'année

Salles de banquets pour petits groupes et réceptions de grande envergure

Aménagements intérieurs et extérieurs magnifiques, convenant aux cérémonies en tout genre

Menus et forfaits sur mesure pour répondre à tous vos besoins

Cuisine respectant les exigences et restrictions alimentaires de chacun

Vestiaires avec douches pour hommes et pour femmes

Accès à l'Internet haute vitesse sans fil

Équipement audiovisuel de pointe, écrans et micros sans fil sur demande

Service à la clientèle hors pair et souci du détail

Voitures de golf

Aucun permis nécessaire pour la prise de photos

Grande capacité de stationnement gratuit

Accueil de mariages de tous rites et cultures

Coordination sur place du service traiteur

LES FORFAITS DE NOCES COMPRENNENT:

Une heure de service classique au bar durant le cocktail apéritif

Service du vin durant le repas de noce

Trois heures de service classique au bar après le repas

Dégustation de menu pour deux personnes

Repas gratuit pour le DJ et le photographe

Menu spécial pour les enfants

Housses et linge de table haut de gamme à prix préférentiel

Cérémonie sur place à prix préférentiel

Possibilités de menus surclassés et demandes spéciales

Prolongement du service au bar et boissons de qualité supérieure disponibles sur demande.

1-877-622-4196 • monmariageclublink.ca



/ClubLinkWedding

Un mariage
signé
CLUBLINK



FORFAIT OR

132\$ PAR PERSONNE, TOUT COMPRIS

COMMODITÉS ET SERVICES COMPRIS /2

FORFAIT OR /3

FORFAIT PLATINE /4

FORFAIT SAPHIR /5

FIANÇAILES, FÊTES PRÉNUPTIALES,
RÉPÉTITIONS, BRUNCHS DE
REMERCIEMENT, SERVICE
TRAITEUR CLUBLINK /6

AJOUTS DÉLICIEUX /7-9

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX /10

ÉTABLISSEMENTS /11

COCKTAIL APÉRITIF

Service classique de boissons durant le cocktail apéritif
Choix de hors d'œuvres chauds du chef (trois bouchées par convive)

DÎNER (trois services)

Comprend: petits pains frais sortis du four et beurre; café ordinaire ou décaféiné, choix de thés et tisanes

Entrée (au choix)

Salade composée – laitues romaine et iceberg, tomates cerises, concombre, poivrons et carottes avec vinaigrette citronnée au miel

OU

Salade de mesclun printanier, baies fraîches et vinaigrette à la framboise

Plat principal (au choix)

Suprême de poulet rôti, purée onctueuse de pommes de terre Yukon Gold, légumes de saison, sauce Pommery aux fines herbes

OU

Filet de saumon frais de l'Atlantique poêlé, légumes de saison à la vapeur, pommes de terre rôties aux fines herbes, sauce citronnée au thym

Dessert (au choix)

Gâteau au fromage style New York, baies fraîches et coulis de baies

OU

Croustade chaude aux pommes, glace à la vanille

FIN DE SOIRÉE

Comptoir de café et infusions

Comptoir de gâteau de noce – en portions disposées sur assiettes (gâteau fourni par les mariés)

Plateau de fruits frais de saison

Pour des ajouts, veuillez consulter les pages 7 à 9

SERVICE DE BOISSONS

Une heure de service classique de boissons durant le cocktail apéritif

Deux coupes de vin maison durant le repas

Trois heures de service classique de boissons après le repas

(Bières locales, spiritueux du bar, vin local maison rouge ou blanc, boissons gazeuses, café et infusions)

LE FORFAIT COMPREND ÉGALEMENT:

Dégustation de menu
pour deux personnes

Plat principal gratuit pour
le DJ et le photographe

Housses et linge de table haut
de gamme à prix préférentiel

ClubLink sert avec fierté les produits Coca-Cola.

Mets végétariens, végétaliens, sans lactose ou sans gluten aussi disponibles. Il nous fera plaisir d'adapter les plats, sur demande, aux préférences alimentaires de chacun.

Les forfaits tout compris sont offerts dans les établissements ClubLink participants.



FORFAIT PLATINE

152\$ PAR PERSONNE, TOUT COMPRIS

COMMODITÉS ET SERVICES COMPRIS /2

FORFAIT OR /3

FORFAIT PLATINE /4

FORFAIT SAPHIR /5

FIANÇAILLES, FÊTES PRÉNUPTIALES,
RÉPÉTITIONS, BRUNCHS DE
REMERCIEMENT, SERVICE
TRAITEUR CLUBLINK /6

AJOUTS DÉLICIEUX /7-9

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX /10

ÉTABLISSEMENTS /11

COCKTAIL APÉRITIF

Service classique de boissons durant le cocktail apéritif
Choix de hors d'œuvres chauds et canapés froids du chef (trois bouchées par convive)
Plateau de crudités avec trempettes houmous, ranch et au poivron rouge

DÎNER (trois services)

Comprend: petits pains frais sortis du four et beurre; café ordinaire ou décaféiné, choix de thés et tisanes

Entrée (au choix)

Salade de mesclun printanier, baies fraîches et vinaigrette à la framboise
OU
Salade d'épinards, fraises, pacanes confites, feta émietté, vinaigrette estivale aux baies
OU
Potage aux tomates rôties avec coulis de pesto

Plat principal (au choix)

Suprême de poulet rôti, purée onctueuse de pommes de terre Yukon Gold, légumes de saison, sauce Pommery aux fines herbes
OU
Filet de saumon frais de l'Atlantique poêlé, légumes de saison à la vapeur, pommes de terre rôties aux fines herbes, sauce citronnée au thym
OU
Filet de bœuf, purée onctueuse de pommes de terre Yukon Gold, légumes frais de saison à la vapeur, sauce au vin rouge

Dessert (au choix)

Gâteau au fromage style New York, baies fraîches et coulis de baies
OU
Croustade chaude aux pommes, glace à la vanille
OU
Panna cotta, baies estivales, coulis de baies

FIN DE SOIRÉE

Comptoir de café et infusions
Comptoir de gâteau de noce – en portions disposées sur assiettes (gâteau fourni par les mariés)
Plateau de fruits frais de saison
Plateau de fromages
Pour des ajouts, veuillez consulter les pages 7 à 9

SERVICE DE BOISSONS

Une heure de service classique de boissons durant le cocktail apéritif
Deux coupes de vin maison durant le repas
Trois heures de service classique de boissons après le repas
(Bières locales, spiritueux du bar, vin local maison rouge ou blanc, boissons gazeuses, café et infusions)

LE FORFAIT COMPREND ÉGALEMENT:

Dégustation de menu
pour deux personnes

Plat principal gratuit pour
le DJ et le photographe

Housses et linge de table haut
de gamme à prix préférentiel

ClubLink sert avec fierté les produits Coca-Cola.

Mets végétariens, végétaliens, sans lactose ou sans gluten aussi disponibles. Il nous fera plaisir d'adapter les plats, sur demande, aux préférences alimentaires de chacun.

Les forfaits tout compris sont offerts dans les établissements ClubLink participants.



FORFAIT SAPHIR

168\$ PAR PERSONNE, TOUT COMPRIS

COMMODITÉS ET SERVICES COMPRIS /2

FORFAIT OR /3

FORFAIT PLATINE /4

FORFAIT SAPHIR /5

FIANÇAILLES, FÊTES PRÉNUPTIALES,
RÉPÉTITIONS, BRUNCHS DE
REMERCIEMENT, SERVICE
TRAITEUR CLUBLINK /6

AJOUTS DÉLICIEUX /7-9

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX /10

ÉTABLISSEMENTS /11

COCKTAIL APÉRITIF

Service classique de boissons durant le cocktail apéritif
Choix de hors d'œuvres chauds et canapés froids du chef (trois bouchées par convive)
Plateau de crudités avec trempettes houmous, ranch et au poivron rouge

DÎNER (trois services)

Comprend: petits pains frais sortis du four et beurre; café ordinaire ou décaféiné, choix de thés et tisanes

Entrée (au choix)

Salade d'épinards, fraises, pacanes confites, feta émietté, vinaigrette estivale aux baies
OU

Tomates patrimoniales jaunes et rouges mûries sur pied, bocconcini, basilic frais, huile d'olive extra vierge, vinaigre balsamique
OU

Potage aux champignons garni de crème fraîche à la ciboulette

Plat principal (au choix)

Duo de suprême de poulet rôti et filet de saumon de l'Atlantique frais poêlé, pommes de terre rôties aux herbes, légumes de saison à la vapeur, sauce Pommery aux fines herbes
OU

Duo de filet de bœuf et suprême de poulet, purée onctueuse de pommes de terre Yukon Gold, légumes frais de saison à la vapeur, sauce au vin rouge

Dessert (au choix)

Crème brûlée
OU

Coupe de mousse au chocolat noir et blanc, garnie de baies fraîches et coulis
OU

Croustade chaude aux pommes, glace à la vanille

FIN DE SOIRÉE

Comptoir de café et infusions
Comptoir de gâteau de noce – en portions disposées sur assiettes (gâteau fourni par les mariés)
Plateau de biscuits frais sortis du four
Plateau de fruits frais de saison
Plateau de fromages
Pour des ajouts, veuillez consulter les pages 7 à 9

SERVICE DE BOISSONS

Une heure de service classique de boissons durant le cocktail apéritif
Deux coupes de vin maison durant le repas
Trois heures de service classique de boissons après le repas
(Bières locales, spiritueux du bar, vin local maison rouge ou blanc, boissons gazeuses, café et infusions)

LE FORFAIT COMPREND ÉGALEMENT:

Dégustation de menu
pour quatre personnes

Plat principal gratuit pour
le DJ et le photographe

Housses et linge de table haut
de gamme à prix préférentiel

ClubLink sert avec fierté les produits Coca-Cola.
Mets végétariens, végétaliens, sans lactose ou sans gluten aussi disponibles. Il nous fera plaisir d'adapter les plats, sur demande, aux préférences alimentaires de chacun.

Les forfaits tout compris sont offerts dans les établissements ClubLink participants.



FIANÇAILES FÊTES PRÉNUPTIALES RÉPÉTITIONS BRUNCHS DE REMERCIEMENT SERVICE TRAITEUR CLUBLINK

COMMODITÉS ET SERVICES COMPRIS /2

FORFAIT OR /3

FORFAIT PLATINE /4

FORFAIT SAPHIR /5

FIANÇAILES, FÊTES PRÉNUPTIALES,
RÉPÉTITIONS, BRUNCHS DE
REMERCIEMENT, SERVICE
TRAITEUR CLUBLINK /6

AJOUTS DÉLICIEUX /7-9

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX /10

ÉTABLISSEMENTS /11

BUFFET DE BRUNCH

Croissants, viennoiseries et petits muffins
frais sortis du four

Œufs bénédictine

Pommes de terre rissolées du chef

Quiche profonde

Salade de jeunes épinards avec fraises,
fromage de chèvre et pacanes confites

Salade verte de saison

Salade de mangues

Saumon cuit au four*

Pennes végétariennes en sauce tomate et basilic

Légumes du jardin à la vapeur

Choix de pâtisseries, de biscuits et de fruits

Café et infusions

40,80\$

* *Choix de remplacement: Suprêmes de poulet
de grain grillés ou poulet à l'indienne avec
riz basmati et pain nan*

AJOUTS DE BRUNCH DÉLICIEUX

Comptoir d'omelettes du chef 8,25\$

Haut de surlonge de bœuf à trancher
8,25\$

Comptoir de légumes, crevettes et poulet
à sauter 17\$

THÉ DE L'APRÈS-MIDI

Choix de thés et tisanes, café ordinaire ou
décaféiné

Scones frais sortis du four accompagnés
de confitures haut de gamme, crème du
Devonshire et beurre

Plateau de fruits frais: ananas dorés, melons
variés, oranges et baies fraîches

Collection de petits sandwichs ouverts, pitas
garnies et roulés du chef

Fraises trempées dans le chocolat

24,40\$

BUFFET DU MIDI

BAR À SALADES

Choix de laitues, pousses vertes et germées,
noix et fruits variés, légumes et crudités,
fromages à garniture, assortiment de sauces
et vinaigrettes

CORBILLE DE PAINS FRAIS

Pains artisanaux et pains plats avec
houmous et tartinade au poivron rouge rôti

PLATS CHAUDS DU CHEF

Quiche profonde

Pâtes primavera

Légumes frais de saison, à la vapeur

Pommes de terre rôties aux herbes

35,70\$

AJOUTS DE BUFFET DÉLICIEUX

Suprêmes de poulet grillés 9,25\$

Saumon cuit au four 10,25\$

COCKTAIL

Plateau de fromages canadiens avec raisins,
craquelins et baguette

Crudités fraîches et trempettes

Sandwichs fins roulés

OU

Choix de hors-d'œuvre chauds du chef

Plateau de fruits frais de saison, de bouchées
sucrées et de biscuits

Comptoir de café et infusions

35,70\$

CÉLÉBRATION

Choix de hors-d'œuvre chauds du chef

Crevettes sur glace avec sauce cocktail

Plateau duo de bruschetta

Plateau de trempettes et tartinades avec pita
grillé, croûtons de baguette et nachos

Brochettes de fruits frais avec coulis de
framboises

Comptoir de café et infusions

40,80\$

Les buffets nécessitent un minimum de 20 personnes.

*Mets végétariens, végétaliens, sans lactose ou sans gluten aussi disponibles. Il nous fera plaisir d'adapter les plats, sur demande, aux préférences alimentaires de chacun.
Les prix sont par personne (sauf indication contraire) et assujettis aux frais d'administration et taxes applicables.*



AJOUTS DÉLICIEUX

CHOISISSEZ PARMIS LES DÉLICIES SUIVANTS
POUR REHAUSSER VOTRE COCKTAIL APÉRITIF
OU BUFFET DE FIN DE SOIRÉE

COMMODITÉS ET SERVICES COMPRIS /2

FORFAIT OR /3

FORFAIT PLATINE /4

FORFAIT SAPHIR /5

FIANÇAILLES, FÊTES PRÉNUPTIALES,
RÉPÉTITIONS, BRUNCHS DE
REMERCIEMENT, SERVICE
TRAITEUR CLUBLINK /6

AJOUTS DÉLICIEUX /7-9

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX /10

ÉTABLISSEMENTS /11

PLATEAU DE TREMPETTES ET TARTINADES GOURMANDES

Trempelette au poivron rouge rôti, houmous et salsa avec pointes de pita grillées, nachos et baguette

Petit plateau (environ 20 convives) 77\$

Plateau moyen (environ 40 convives) 146\$

Grand plateau (environ 60 convives) 220\$

PLATEAU DUO DE BRUSCHETTA

Bruschetta classique – tomates italiennes mûries sur pied, ail et basilic frais
Bruschetta aux champignons – shiitakes, portobellos et pleurotes rôtis à la poêle, fines herbes et huile d'olive à l'ail

Petit plateau (environ 20 convives) 77\$

Plateau moyen (environ 40 convives) 146\$

Grand plateau (environ 60 convives) 220\$

BARQUE DE SUSHI

Assortiment de sushis fins: rouleaux californiens, aux patates sucrées tempura, au thon épicé et au saumon, sushis au thon, au saumon et aux crevettes, accompagnés de gingembre mariné, sauce soya et wasabi

Barque de 62 morceaux (environ 20 convives) 250\$

CHEF SUSHI

Un maître du sushi prépare ses spécialités devant vos invités

17\$ par personne (trois morceaux par convive)

BAR À HUÎTRES DE LA CÔTE EST

Huîtres de Malpèque (Î.-P.-É.), de Rocky Bay et de Beausoleil (N.-B.) fraîchement ouvertes, servies avec sauces emblématiques

15\$ par personne (trois huîtres par convive)

MEULE DE BRIE FONDU AU FOUR

Meule de brie en gougère, accompagnée de crostinis et compote de baies

180\$ (environ 60 convives)

Demie meule 95\$ (environ 30 convives)

COCKTAIL DE CREVETTES

Grosses crevettes servies avec notre classique sauce cocktail maison

50 crevettes 120\$

100 crevettes 240\$

D'AUTRES CHOIX SONT
OFFERTS À CHAQUE CLUB



AJOUTS DÉLICIEUX

CHOISISSEZ PARMIS LES DÉLICES SUIVANTS
POUR REHAUSSER VOTRE COCKTAIL APÉRITIF
OU BUFFET DE FIN DE SOIRÉE

COMMODITÉS ET SERVICES COMPRIS /2

FORFAIT OR /3

FORFAIT PLATINE /4

FORFAIT SAPHIR /5

FIANÇAILLES, FÊTES PRÉNUPTIALES,
RÉPÉTITIONS, BRUNCHS DE
REMERCIEMENT, SERVICE
TRAITEUR CLUBLINK /6

AJOUTS DÉLICIEUX /7-9

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX /10

ÉTABLISSEMENTS /11

AMUSE-GUEULE DU CHEF

Choix de hors-d'œuvres chauds et canapés froids du chef
46\$ par douzaine

BAR ANTIPASTO (VÉGÉTARIEN)

Tranches grillées et marinées d'aubergines, de courgettes, de poivrons, d'oignons, d'asperges, de champignons et d'artichauts, avec olives, tomates séchées au soleil et bocconcini, accompagnés de pains artisanaux

Petit plateau (environ 20 convives) 166\$

Plateau moyen (environ 40 convives) 320\$

Grand plateau (environ 60 convives) 476\$

BAR ANTIPASTO (AVEC VIANDES FROIDES)

Prosciutto de Parme, capicollo, salami calabrais, tranches grillées et marinées d'aubergines, de courgettes, de poivrons, d'oignons, d'asperges, de champignons et d'artichauts, avec olives, tomates séchées au soleil et bocconcini, accompagnés de pains artisanaux

Petit plateau (environ 20 convives) 192\$

Plateau moyen (environ 40 convives) 370\$

Grand plateau (environ 60 convives) 548\$

BAR ANTIPASTO (AVEC FRUITS DE MER)

Morceaux grillés et marinés de calmars, de crevettes, de pétoncles, de moules, d'aubergines, de courgettes, de poivrons, d'oignons, d'asperges, de champignons et d'artichauts, avec olives, tomates séchées au soleil et bocconcini, accompagnés de pains artisanaux

Petit plateau (environ 20 convives) 344\$

Plateau moyen (environ 40 convives) 678\$

Grand plateau (environ 60 convives) 999\$

FROMAGES FINS CANADIENS

Plateau de cheddar canadien vieilli 3 ans, d'Oka, de Champfleury, de brie Rondoux triple crème et de Chevrita avec baguette fraîche sortie du four, craquelins variés et raisins

Petit plateau (environ 20 convives) 150\$

Plateau moyen (environ 40 convives) 282\$

Grand plateau (environ 60 convives) 422\$

PLATEAU DE CHARCUTERIE

Viandes froides de qualité accompagnées d'olives, de chutney et de baguette

Petit plateau (environ 20 convives) 180\$

Plateau moyen (environ 40 convives) 340\$

Grand plateau (environ 60 convives) 495\$

D'AUTRES CHOIX SONT
OFFERTS À CHAQUE CLUB



AJOUTS DÉLICIEUX

CHOISISSEZ PARMIS LES DÉLICIES SUIVANTS
POUR REHAUSSER VOTRE COCKTAIL APÉRITIF
OU BUFFET DE FIN DE SOIRÉE

COMMODITÉS ET SERVICES COMPRIS /2

FORFAIT OR /3

FORFAIT PLATINE /4

FORFAIT SAPHIR /5

FIANÇAILLES, FÊTES PRÉNUPTIALES,
RÉPÉTITIONS, BRUNCHS DE
REMERCIEMENT, SERVICE
TRAITEUR CLUBLINK /6

AJOUTS DÉLICIEUX /7-9

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX /10

ÉTABLISSEMENTS /11

PLATEAU DE CRUDITÉS ET TREMPETTES

Poivrons, carottes, céleri, concombre et tomates cerises avec trempettes ranch au poivre vert et au poivron rouge rôti

Petit plateau (environ 20 convives) 77\$

Plateau moyen (environ 40 convives) 146\$

Grand plateau (environ 60 convives) 220\$

COMPTOIR DE POUTINE DU CHEF

Frites maison, fromage en grains Saint-Albert, sauce onctueuse

9,20\$ par personne

COMPTOIR DE BURGERS

Burgers au porc effiloché, au bœuf et au poulet avec assortiment de garnitures, fromages et condiments

12,60\$ par personne (trois burgers par convive)

PIZZAS GOURMANDES

Choix de pizzas du chef cuites au four de pierre avec garnitures variées

15,50\$ par pizza (huit pointes)

Compter 10 pizzas pour environ 50 convives

COMPTOIR DE DOUCEURS

Assortiment de biscuits, brownies au chocolat, tartelettes au beurre, fraises au chocolat et mini gâteaux au fromage

8,20\$ par personne

PLATEAU DE FRUITS FRAIS

Melon miel, cantaloup, melon d'eau, ananas, raisins et baies

Petit plateau (environ 20 convives) 100\$

Plateau moyen (environ 40 convives) 194\$

Grand plateau (environ 60 convives) 288\$

D'AUTRES CHOIX SONT
OFFERTS À CHAQUE CLUB

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Les suggestions qui précèdent ne sont que quelques-unes des nombreuses possibilités de menus offertes. Notre coordonnateur d'événements se fera un plaisir de vous aider à élaborer le menu qui vous convient, selon vos préférences.

Le choix de menu doit être soumis quatre semaines avant la date de l'événement. Le client ne peut apporter aucun aliment ni boisson sur la propriété de ClubLink ou l'en sortir sans l'autorisation écrite d'un responsable du club. Toute consommation est assujettie aux frais d'administration et de main-d'œuvre jugés appropriés par l'établissement.

CONFIRMATION

Au plus tard à midi, sept jours avant la date de l'événement, le coordonnateur d'événements doit recevoir un avis confirmant le nombre de personnes qui seront présentes. Si le nombre de convives n'est pas confirmé avant cette échéance, le nombre estimé deviendra le nombre garanti.

Le club prépare tous les banquets selon le nombre garanti de convives. Le club ne peut promettre qu'il pourra fournir une place et un repas conforme au menu choisi pour un nombre de personnes excédant le nombre confirmé. Si les convives sont moins nombreux que le nombre confirmé, le client se doit d'acquitter tous les frais en fonction du nombre confirmé.

ClubLink se réserve le droit d'utiliser une autre salle pour l'événement si des changements importants apportés au nombre de convives font en sorte qu'une autre salle conviendrait mieux. Veuillez prendre note que des frais de location et de main-d'œuvre peuvent être réclamés en fonction de l'espace et du personnel utilisés.

FRAIS D'INSTALLATION

Des frais d'installation seront exigés pour tout événement. Ces frais supplémentaires, qui varient selon la salle de réception et l'établissement, se fondent sur la tenue de l'événement en journée ou en soirée. En journée, les convives doivent libérer la salle pas plus tard que 17 heures, tandis que les convives d'événements en soirée ne peuvent y accéder avant 17 heures. La salle ne peut être utilisée plus tard ou plus tôt, selon le cas, à moins d'entente préalable à cet effet.

BOISSONS

La Régie des alcools, des courses et des jeux du Québec et l'Alcohol and Gaming Commission of Ontario contrôlent la vente de boissons alcoolisées. À titre de détenteur de permis, le club a la responsabilité de gérer les règles relatives au permis d'alcool. Par conséquent, aucune boisson alcoolisée d'autre provenance ne peut être apportée sur la propriété ni retirée de celle-ci, y compris les boissons offertes en cadeau. La loi exige que toute boisson alcoolisée consommée sur la propriété soit achetée par l'établissement auprès de la S.A.Q., de la L.C.B.O. ou de Brewer's Retail. Le service de bar ne peut débuter qu'à 11 heures en Ontario et à 8 heures au Québec, et se termine à 1 heure du matin dans les deux provinces. Toute activité de divertissement doit cesser à ce moment-là pour que tous les convives aient quitté les salles de réception au plus tard à 1h30 du matin. ClubLink se réserve le droit de vérifier les papiers d'identité de toute personne paraissant avoir moins de 25 ans.

POLITIQUE DE DÉPÔT ET PAIEMENT

Un dépôt initial est exigé pour l'organisation d'un événement à une date précise. Ce dépôt est non remboursable, une fois la date confirmée, et sera débité du montant total qui vous sera facturé pour l'événement. Les responsables de l'événement recevront à

l'avance une estimation de ce qu'il leur en coûtera. Un deuxième dépôt est exigé avant la tenue de l'événement. Un paiement intégral sera exigé au plus tard sept jours avant la date réservée pour tout événement privé ou social. Un relevé de compte détaillé vous sera fourni et le règlement devra être reçu au plus tard sept jours ouvrables avant la tenue de votre événement.

DOMMAGES ET SÉCURITÉ

ClubLink se réserve le droit d'inspecter et de surveiller tout événement privé qui se tient sur sa propriété. Les frais de dommages à la propriété seront facturés en conséquence. Les hôtes de l'événement seront tenus responsables pour les autres participants. ClubLink ne peut assumer la responsabilité des effets ou équipement personnels apportés sur les lieux. Ceux-ci doivent être retirés de la salle à la fin de l'événement.

ClubLink s'est engagé à fournir un service responsable des boissons alcoolisées afin d'assurer à ses invités et employés un environnement sécuritaire, et entend faire respecter rigoureusement toutes les lois municipales, régionales, provinciales et fédérales relatives à la vente, à l'achat, au service et à la consommation d'alcool. Tout notre personnel a reçu une formation en service responsable des boissons alcoolisées. Nous demandons à nos clients et invités de nous aider à accomplir notre mission qui consiste à vous procurer, ainsi qu'à vos invités, la meilleure expérience qui soit.

DÉCORATIONS ET ANIMATION

Veuillez nous faire part de vos intentions en matière de décoration et d'animation de la salle où se tiendra l'événement. Notre service d'événements sera heureux de vous aider pour la décoration, florale ou autre, et l'animation. Aucun confetti, grain de riz ou pétale de fleur n'est autorisé à l'intérieur comme à l'extérieur des immeubles. Des frais minimums de 150\$ seront réclamés de toute personne qui ne respectera pas cette règle.

S.O.C.A.N.

La loi nous oblige à réclamer des redevances au nom de la Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique lorsque des œuvres protégées par les droits d'auteur sont diffusées. *Les frais exigés par la S.O.C.A.N. peuvent faire l'objet de modification sans préavis.

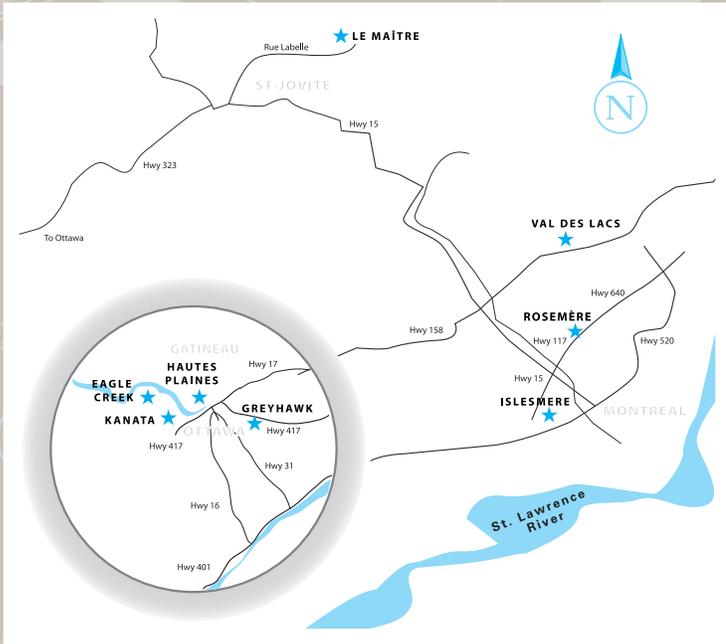
RÉ:SONNE

La loi exige également que nous détenions un permis de diffusion de Ré:Sonne, la société qui dédommage en contrepartie les artistes et les entreprises d'enregistrement de musique. Tout comme la S.O.C.A.N., Ré:Sonne détermine le montant du permis, selon qu'il y a danse ou pas, en fonction de la capacité assise et debout de la salles.

ENTREPOSAGE ET CONFIGURATION DE LA SALLE

L'établissement doit être prévenu de toute livraison spéciale ou de toute exigence en matière de configuration de la salle avant la tenue de l'événement. La livraison de matériel ne sera acceptée que 72 heures avant l'événement et l'espace d'entreposage varie selon la disponibilité. Tous les articles ainsi livrés doivent porter une étiquette indiquant clairement le nom de l'organisation, le nom de la personne-ressource, la date de l'événement et le nom de la salle de réception.

Les prix sont par personne (sauf indication contraire) et assujettis aux frais d'administration et taxes applicables. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.



Vous avez le choix parmi 33 établissements ClubLink exceptionnels, ouverts à l'année aux membres et non-membres de ClubLink, pour y tenir divers événements:

- Réceptions de fiançailles
- Fêtes prénuptiales
- Répétitions
- Mariages
- Brunchs de remerciement
- Réunions d'affaires
- Tournois de golf
- Service traiteur ClubLink

POUR RÉSERVER UNE DATE OU POUR DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS, VEUILLEZ COMMUNIQUER AVEC NOUS: 1-877-622-4196 OU GREATWEDDINGS@CLUBLINK.CA

www.monmariageclublink.ca
www.clublink.ca

    /clublinkwedding



Un mariage
signé
CLUBLINK

1-877-622-4196 • monmariageclublink.ca



[/ClubLinkWedding](https://www.facebook.com/ClubLinkWedding)