

# 2020

## BANQUETS & TOURNOIS

Le Club de golf Le Blainvillier vous propose des salles pouvant accueillir jusqu'à 300 personnes. Nos espaces comprennent un bistro et une terrasse adjacents pour le cocktail, le tout dans un cadre idyllique où la nature est grandiose...

Notre équipe professionnelle, efficace et dédiée contribuera à la concrétisation d'une journée agréable et conviviale pour vous et vos convives.

Nous vous offrons :

- ⊗ Maître d'hôtel (assurant le bon déroulement de l'ensemble de votre événement)
- ⊗ Personnel de service
- ⊗ Service de bar complet (choix d'options)
- ⊗ Stationnement privé
- ⊗ Emplacements pour la prise de photos au besoin
- ⊗ Plancher de danse
- ⊗ Trois écrans en salle à manger (diffusion en simultané possible sur tous les écrans)
- ⊗ Cinq écrans au bistro (diffusion en simultané possible sur tous les écrans)
- ⊗ Micro et lutrin
- ⊗ Système audio
- ⊗ Sous-nappes de tissu blanc
- ⊗ Nappes de tissu blanc
- ⊗ Serviettes de table en tissu blanc
- ⊗ Menu papier personnalisé
- ⊗ Support de métal pour l'identification des tables & numéros de table

Pour des renseignements additionnels, veuillez communiquer avec notre directrice de la restauration, qui se fera un plaisir de convenir des détails avec vous.



Club de golf Le Blainvillier  
Linda St-Amour, directrice de la restauration  
(450) 433-1444 poste 221  
Cell. : (450) 621-5382  
Courriel : [resto@golfblainvillier.com](mailto:resto@golfblainvillier.com)



# 2020

## MENUS BANQUETS & TOURNOIS

Le Club de golf Le Blainvillier est fier de s'associer au Chef Denis Lepage.

Pour votre événement, notre Chef vous propose une sélection de canapés, d'entrées, de potages, de plats et desserts afin que vous puissiez composer un menu qui vous ressemblera, qui comblera vos convives ainsi que vous-même.

Comme les goûts diffèrent pour chacun, notre chef demeure disponible pour une rencontre afin de peaufiner votre menu et s'assurer qu'il réponde à vos attentes.

Au plaisir!

# 2020

## MENUS BRUNCH BANQUETS & TOURNOIS



### **LE P'TIT DEJ...**

18 \$ par convive

Jus

Plateau de fruits

Œufs brouillés

Bacon et saucisses

Assiette d'une variété de cheddars

Fèves au lard

Pommes de terre rissolées

Pain aux bananes

Rôties & confitures

Thé, infusion & café

### **LE SANTÉ**

17 \$ par convive

Cocktail de fruits frais

Céréales froides variées

Yogourts assortis

Assiette d'une variété de cheddars

Jambon tranché

Œufs pochés

Rôties & confitures

Thé, infusion & café

### **LE GOURMAND**

19.50 \$ par convive

Jus

Plateau de fruits

Œufs brouillés

Bacon & saucisses

Assiette d'une variété de cheddars

Fèves au lard

Pommes de terre rissolées

Pain aux bananes

Crêpes au beurre

Viennoiserie

Rôties & confitures

Thé, infusion & café

### **LE CONTINENTAL**

12 \$ par convive

Jus

Céréales froides

Yogourts assortis

Plateau de fruits frais

Pain aux bananes

Brioche

Croissants & confitures

Thé, infusion & café

*Note : Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service de 15% et peuvent changer sans préavis.  
Mets végétariens, végétaliens, sans lactose ou sans gluten disponibles sur demande*

# 2020

## MENUS BRUNCHS BANQUETS & TOURNOIS



### **LES PETITS PLUS...**

Cretons	3.
Fromage cheddar	3.
Œufs bénédiclines	4.
Crêpes & pains dorés	3.
Mini viennoiseries	3.

### **LES STATIONS EN SALLE**

Fesse de jambon	4.
Omelettes & ingrédients au choix	3.
Crêpes aux fruits	3.

### **Les prix indiqués sont par convive**

*Note : Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service de 15% et peuvent changer sans préavis.  
Mets végétariens, végétaliens, sans lactose ou sans gluten disponibles sur demande*

# 2020

## MENUS BUFFET DU MIDI BANQUETS & TOURNOIS



### L'ITALIEN

25 \$ par personne  
(Minimum 50 convives)

Crudités et trempette  
Salade de légumes & vinaigrettes  
Quatre salades composées  
Lasagne gratinée  
Duo manicotti & cannelloni  
Lumache aux Portobellos, sauce rosée  
Rotolo di parma  
Salade de fruits frais  
Thé, infusion & café

### LA BONNE FOURCHETTE

27 \$ par convive  
(Minimum 50 convives)

Crudités & trempettes  
Salade de légumes & vinaigrettes  
Quatre salades composées  
Choix de pâtes  
Choix de viandes (porc ou poulet)  
Choix de poisson  
Table de douceurs  
Thé, infusion & café

### LA SANDWICHERIE

24\$ par personne  
(Minimum 50 convives)

Crudités & trempette  
Tomates & concombres tranchés  
Salade de légumes & vinaigrettes  
Quatre salades composées  
Plateaux de sandwichs assortis :  
**Sur baguette, petit pain ou wrap :**  
- Poulet, œufs, jambon, thon;  
- Rôti de bœuf ou de porc;  
- Charcuteries italiennes  
Salade de fruits frais  
Thé, infusion & café

Note : Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service de 15% et peuvent changer sans préavis.  
Mets végétariens, végétaliens, sans lactose ou sans gluten disponibles sur demande

# 2020

## MENUS BUFFET DU SOIR BANQUETS & TOURNOIS



### **STATION – POUR COMMENCER**

Crudités & trempette

Salade de légumes & vinaigrette balsamique

Salade grecque

Salade de couscous

Salade de cœurs d'artichauts & de cœurs de palmier

Salade de pennine aux légumes

### **STATION – LA BONNE FOURCHETTE**

Manicottis au veau & au feta, sauce Pomodoro

Coquilles aux Portobellos

Rotolo au jambon & fromage, sauce aux deux parfums

Duo de saumon & aiglefin, sauce cressonnière

Filet de porc rôti, sauce moutard, miel & estragon

### **STATION – LES DOUCEURS**

Mini crèmes brûlées assorties

Macarons

Verrines poire & chocolat

Tartelettes au citron

Gâteau Royal

Thé, infusion & café

45 \$ par convive

*(Minimum 70 convives)*

*Note : Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service de 15% et peuvent changer sans préavis.  
Mets végétariens, végétaliens, sans lactose ou sans gluten disponibles sur demande*

# 2020

# CANAPÉS BANQUETS & TOURNOIS



**Service de 3 canapés: 7,50\$ par convive**

**Service de 6 canapés : 14,50\$ par convive**

*(Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service de 15% et peuvent changer sans préavis)*

## FROIDS

Blinis au saumon mariné

Mousse de foie de volaille, confiture d'oignons

Verrine de betteraves & feta

Crevettes cajun, salsa du moment

## CHAUDS

Gâteau de crabe, mayo épicée

Feuilleté de saucisses italiennes & emmental

Bocconcini frit, pesto de tomates séchées

Arancini aux champignons & Pecorino

# 2020

## MENU BANQUETS & TOURNOIS



### REPAS 4 SERVICES

(Salade, potage, plat et dessert, thé ou café)

### REPAS 5 SERVICES – Voir les entrées (\$\$) à la carte.

(Salade, entrée (\$\$), potage, plat et dessert, thé ou café)

### ENTRÉES FROIDES

Chiffonnade de saison & vinaigrette du moment	Sans frais
Terrine de gibier, confiture d'oignons & d'abricots, croûton	13.
Truite fumée à chaud, chantilly au citron, câpres frites & chips de bagel	14.
Prosciutto, légumes du moment, ananas grillé, noix de pin & vinaigrette au citron	14.
Carpaccio de bœuf, micro-roquette & copeaux de parmesan, vinaigrette aux tomates fumées	15.

### ENTRÉES CHAUDES

Fazzoletti au prosciutto, sauce Pomodoro	9.
Légumes grillés, chips de pancetta, copeaux de parmesan & réduction balsamique	12.
Roseaux de canard confit sur fond de veau	15.
Crevettes grillées (3), salsa d'ananas	16.

### POTAGES

Crème de tomates rôties & noix de pin fumées	
Potage de céleri-rave & poires	
Potage de poireaux & épinards	
Velouté de champignons	
Potage d'haricots blancs & croustillant de prosciutto	
Potage de rutabaga à l'érable	
Bisque de homard (supplément 4 \$)	



# 2020

## MENU BANQUETS & TOURNOIS



### REPAS 4 SERVICES

(Salade, potage, plat et dessert, thé ou café)

### REPAS 5 SERVICES – Voir les entrées (\$\$) à la carte.

(Salade, entrée (\$\$), potage, plat et dessert, thé ou café)

### PLATS PRINCIPAUX

Ballottine de volaille farcie au riz sauvage & chorizo	38.
Filet de dinde aux marrons	38.
Mignon de filet de porc, chutney de poires & sauge fraîche	38.
Joue de bœuf mijotée lentement sur purée de pommes de terre, oignons croustillants & jus de cuisson	40.
Filet de saumon rôti, beurre blanc à la mangue & estragon	42.
Macreuse de bœuf braisée, sauce bordelaise & champignons sautés	44.
Médaille de filet de veau, noisettes caramélisées, sauce poivrade & purée de cassis	44.
Tournedos de filet de bœuf, sauce bordelaise	52.
Côte de veau rôtie & son jus au thym frais	52.

*\*Tous les plats sont accompagnés de trois légumes de saison et de pommes de terre.*

*Note : Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service de 15% et peuvent changer sans préavis.  
Mets végétariens, végétaliens, sans lactose ou sans gluten disponibles sur demande  
Supplément de 3\$ par convive pour deux choix de plats principaux*

# 2020

## MENU BANQUETS & TOURNOIS



### REPAS 4 SERVICES

(Salade, potage, plat et dessert, thé ou café)

### REPAS 5 SERVICES – Voir les entrées (\$\$) à la carte.

(Salade, entrée (\$\$), potage, plat et dessert, thé ou café)

### DESSERTS

Gâteau aux carottes en verrine, mousse au fromage & noix caramélisées

Gâteau Royal

Mi-cuit au chocolat blanc & glace à la framboise

Tartelette au citron meringuée

Gâteau aux bananes & chocolat noir

Gâteau aux amandes, crème au beurre de café & ganache au chocolat noir

Crème brûlée

Pouding chômeur à l'érable, glace maison (*portion individuelle cuite à la minute*)

*Note : Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service de 15% et peuvent changer sans préavis.  
Mets végétariens, végétaliens, sans lactose ou sans gluten disponibles sur demande  
Supplément de 3\$ par convive pour deux choix de plats principaux*

# 2020

## MENU ENFANTS BANQUETS & TOURNOIS



### **REPAS 3 SERVICES**

(Entrée, plat, dessert et breuvage)

**Enfants de 6 à 12 ans – Enfants de moins de 5 ans gratuit**

### ENTRÉES

Potage

ou

Assiette de crudités & trempette

### PLATS PRINCIPAUX

Tortellini au fromage, sauce Alfredo

ou

Filets de poulet croustillants , frites & légumes de saison

ou

Pizza pepperoni & fromage ou végétarienne

### DESSERTS

Dessert servi à l'ensemble des convives

**16\$ par enfant**

*Note : Les taxes et frais de service de 15% ne sont pas inclus.*

# 2020

## MENU COCKTAIL DINATOIRE BANQUETS & TOURNOIS



### **OPTION 1 – 20 morceaux par convive**

45\$ par convive

*(minimum de 50 convives)*

#### BOUCHÉES FROIDES

Blini au saumon mariné

Mousse de foie de volaille & confiture d'oignons

Verrine de betteraves & feta

Crevettes cajun, salsa du moment

#### BOUCHÉES CHAUDES

Gâteau de crabe & mayo épicée

Feuilleté de saucisses italiennes & emmental

Bocconcini frits & pesto de tomates séchées

Arancini aux champignons & pecorino

#### PLATEAU DE FROMAGES

Fromages assortis, fruits & biscottis

#### BOUCHÉES DE DOUCEURS

Macarons assortis

Verrine aux poires & chocolat

Mini crèmes brûlées assorties

Tartelette au citron

Café, thé ou infusion

*Note : Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service de 15% et peuvent changer sans préavis.  
Mets végétariens, végétaliens, sans lactose ou sans gluten disponibles sur demande.*

# 2020



## MENU COCKTAIL DINATOIRE BANQUETS & TOURNOIS

### **OPTION 2 – 20 morceaux par convive**

51\$ par convive

*(minimum de 50 convives)*

#### BOUCHÉES FROIDES

Truite fumée, chantilly au citron, câpres frites & chips de bagel

Tartare de bœuf du moment

Foie gras torchon sur croûton au beurre, fleur de sel & gelée de porto

Tartare de saumon & purée d'avocats

#### BOUCHÉES CHAUDES

Crevette tempura & mayo épicée

Brochette de filet de bœuf aux trois poivres

Effiloché de porc, sauce BBQ fumée

Gâteau de crabe & aïoli cajun

Feuilleté de saucisses italiennes & emmental

Bocconcini frits & pesto de tomates séchées

Arancini aux champignons & pecorino

#### PLATEAU DE FROMAGES

Fromages assortis, fruits & biscottis

#### BOUCHÉES DE DOUCEURS

Mousse vanillée, croustillant de pacanes & biscuit à l'érable

Mini crèmes brûlées assorties

Coupe chocolatée

Cupcakes assortis

Café, thé ou infusion

*Note : Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service de 15% et peuvent changer sans préavis.  
Mets végétariens, végétaliens, sans lactose ou sans gluten disponibles sur demande.*



# 2020

## FORMULES COCKTAIL

Couronnez votre événement en offrant à vos convives une flûte de Spumante, de Cava ou de Champagne. Une formule toute en finesse et digne des grands événements...

**À partir de 7,50 \$ par convive**

(taxes et frais de service de 15% ne sont pas inclus)

Les bulles ne vous disent pas; optez pour une de nos formules cocktail :

COCKTAIL DU MD, COCKTAIL CÉSAR & BIÈRE EN FÛT  
(Servi durant le cocktail – Maximum 1h30)

**7,50 \$ par convive**

(taxes et frais de service de 15% ne sont pas inclus)

KIR, VIN BLANC OU ROUGE (CHOIX DU SOMMELIER)  
(Servi durant le cocktail – Maximum 1h30)

**8,50 \$ par convive**

(taxes et frais de service de 15% ne sont pas inclus)

**Tchin! Tchin!**



# 2020

## FORMULES BAR

Vous souhaitez offrir des consommations à vos convives, nous vous proposons trois formules :

### BAR « RÉGULIER » OUVERT À TARIF FIXE – 3 HEURES

Boissons gazeuses, eau gazéifiée, jus de fruits, bières domestiques en fût, vin rouge et blanc (choix du sommelier) rhum Bacardi blanc, Gin Beefeater, Vodka Kamouraska ou Iceberg, Scotch St-Léger, Cognac VS, Tequila, Bailey's, Tia Maria, Kalhua, Amaretto, Crème de menthe, Schnapp's aux pêches, Triple sec)

#### **40\$ par convive**

(taxes et frais de service de 15% ne sont pas inclus)

### BAR « PREMIUM » OUVERT À TARIF FIXE – 3 HEURES

Bar régulier plus :

Vodka Greygoose, Rhum Appleton, Rhum épicé Capt'n Morgan, Gins Tanqueray, Bombay Sapphire et Roméo, Scotch : Glenfiddich, Whiskey : Jack Daniel's, Grand Marnier

#### **46\$ par convive**

(taxes et frais de service de 15% ne sont pas inclus)

### BAR À FACTURATION INDIVIDUELLE

Les consommations sont facturées de manière individuelle, les prix varient selon la consommation. Vous pouvez offrir quelques consommations par convive ou offrir le bar jusqu'à concurrence d'un montant préfixé.

**Bar « régulier » : 7,50 \$ maximum par consommation/**

**Bar « premium » : 9,00 \$ maximum par consommation**

(taxes et frais de service de 15% ne sont pas inclus)

# 2020

## BANQUETS & TOURNOIS RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS

### SALLE À MANGER

Plafond cathédrale et grande fenestration, foyer.

**La location de la salle est incluse dans tous nos forfaits jusqu'à 1h00 du matin. Des frais de 100,00\$ seront facturés par heure supplémentaire jusqu'à un maximum de 3h00 du matin. Entendu que la fin du service de bar (*last call*) sera annoncée à 2h00 du matin.**

### NOS TABLES

- Rondes 10 convives (5 au total) : 6 pieds de diamètre
- Rondes 8 convives : 5 pieds de diamètre
- Rectangulaires : 10 pieds x 30 pouces; 6 pieds x 30 pouces; 4 pieds x 30 pouces
- Carrées : 3 pieds x 3 pieds

### BISTRO

De style lounge comprenant un bar, deux îlots rectangulaires pour 12 convives et la possibilité d'inclure des tables carrées ou rectangulaires pour 4 ou 6 convives selon vos besoins.

### TERRASSE

Capacité de 56 convives assis et un maximum de 98 convives en formule cocktail.