

# 2023

## 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
- Support de métal pour l'identification des tables & numéros de table

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



Club de golf Le Blainvillier  
(450) 433-1444 poste 220  
Courriel : [resto@golfblainvillier.com](mailto:resto@golfblainvillier.com)



# 2023

## MENUS BANQUETS & TOURNOIS

Le Club de golf Le Blainvillier est fier de s'associer au Chef Jean-François Ducharme.

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!

# 2023

## MENUS BRUNCH BANQUETS & TOURNOIS



### LE CLASSIQUE

23 \$ par convive

Assortiment de jus de fruits

Plateau de fruits

Œufs brouillés

Bacon et saucisses

Assiette d'une variété de cheddar

Fèves au lard

Pommes de terre rissolées

Pain aux bananes

Rôties & confitures

Thé, infusion & café

### LE GOURMAND

25 \$ par convive

Assortiment de jus de fruits

Plateau de fruits

Œufs brouillés

Bacon & saucisses

Assiette d'une variété de cheddar

Fèves au lard

Pommes de terre rissolées

Pain aux bananes

Crêpes au beurre

Viennoiserie

Rôties & confitures

Thé, infusion & café

### LE SANTÉ

21 \$ par convive

Assortiment de jus de fruits

Céréales froides variées

Yogourts assortis

Assiette d'une variété de cheddar

Jambon tranché

Œufs pochés

Rôties & confitures

Thé, infusion & café

### LE CONTINENTAL

22 \$ par convive

Assortiment de jus de fruits

Céréales froides variées

Yogourts assortis

Plateau de fruits frais

Pain aux bananes

Brioches

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.

# 2023

## MENUS BRUNCHS BANQUETS & TOURNOIS



### LES EXTRAS

Cretons	4.
Fromage cheddar	5.
Œufs bénédicines	7.
Crêpes & pains dorés	6.
Mini viennoiseries	5.

### LES STATIONS EN SALLE

Fesse de jambon	5.
Omelettes & ingrédients au choix	6.
Crêpes aux fruits	5.

### 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.

# 2023

## MENUS BUFFET DU SOIR BANQUETS & TOURNOIS



### **STATION – POUR COMMENCER**

Crudités & trempette

Salade de légumes & vinaigrette maison

4 Salades composées (ex. : Salade grecque Salade de couscous Salade de pommes de terre Salade de pâtes)

Plateau de fromage et charcuterie

Panier du boulanger (pain assorti)

### **STATION – LA BONNE FOURCHETTE**

Manicottis au veau et oignons sautés, sauce tomate

Coquilles au ricotta et épinards, sauce crème

Rotolo à la milanaise, sauce rosée

Duo de saumon & morue, sauce vin blanc et fines herbes

Filet de porc laqué à l'érable, sauce moutarde à l'ancienne

Pomme de terre rôtie aux fines herbes

Légumes du marché

### **STATION – LES DOUCEURS**

Table des douceurs, choix (5) du pâtissier

Exemple :

Mini crèmes brûlées assorties

Tarte au sucre

Verrine au parfum du jour

Tartelettes assorties

Gâteau Royal

Thé, infusion & café

65 \$ 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.

# 2023

# CANAPÉS

# BANQUETS & TOURNOIS



**Service de 3 canapés: 13,00\$ par convive**

**Service de 6 canapés : 21,00\$ par convive**

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

## FROIDS

Date au cheddar

Chèvre, noix & mini poire

Tartare de bœuf du moment

Crevette cajun, salsa du moment

## CHAUDS

Gâteau de crabe, mayo épicée

Feuilleté de saucisses italiennes & emmental

Dumpling au poulet et légumes

Arancini champignons sauvages

# 2023

## MENU BANQUETS & TOURNOIS



### REPAS 3 SERVICES

(Choix de potage, plat et dessert, thé ou café)

#### POTAGES

Crème de tomates rôties & parmesan

Potage de céleri-rave & pomme

Potage de poireaux & épinards

Velouté de champignons

#### PLATS PRINCIPAUX

Suprême de volaille farcie au Oka fumé et bacon 43.

Mignon de filet de porc, compoté de canneberge au cidre 43.

Filet de saumon rôti, beurre blanc au champagne et aneth 52.

Macreuse de bœuf braisée, sauce bourguignonne et sa garniture 53.

Médaille de filet de veau en croute de café, sauce porto 54.

Tournedos de filet de bœuf grillé, sauce bordelaise 60.

Côte de veau rôtie & son jus au thym frais 65.

*\*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.*

# 2023

## MENU BANQUETS & TOURNOIS



### DESSERTS

Gâteau aux trois chocolats

Gâteau Royal

Mi-cuit au chocolat & 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.*

# 2023

## 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 rosée

ou

Filets de poulet croustillants , frites & légumes de saison

ou

Pizza pepperoni & fromage

### DESSERTS

Dessert servi à l'ensemble des convives

**18\$ par enfant**

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

# 2023

## MENU COCKTAIL DINATOIRE BANQUETS & TOURNOIS



### **20 morceaux par convive**

62\$ par convive

*(Minimum de 50 convives)*

### **BOUCHÉES FROIDES**

Date au cheddar

Chèvre, noix & mini poire

Tartare de bœuf du moment

Crevette cajun, salsa du moment

Verrine de saumon mariné

Rosette de saumon fumé

### **BOUCHÉES CHAUDES**

Gâteau de crabe & mayo épicée

Bouché mac & cheese à la truffe

Dumpling au poulet et légumes

Arancini champignons sauvages

Mini Wellington de bœuf

### **PLATEAU DE FROMAGES**

Fromages assortis, fruits & biscottes

### **BOUCHÉES DE DOUCEURS**

Tarte au sucre

Verrine aux poires & chocolat

Mini crèmes brûlées assorties

Tartelettes 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.*

# 2023

## MENU BBQ BANQUETS & TOURNOIS



Minimum 100 pers \$65.00 par pers

### Pour commencer...

Tomate bocconcini au basilic

Légumes croquants et trempette

Salade de saison vinaigrette

Choix de quatre salades composées

(Ex. : Salade grecque Salade de couscous Salade de pommes de terre Salade de pâtes)

### Sur le grill....

Côtes levées de porc sauce bbq fumé

Pilon de poulet grillé à la portugaise

Bavette de bœuf grillée sauce à l'échalotte

Saucisses italiennes grillées

Saumon aux agrumes en papillote

Grelot aux fines herbes et citron

Légumes racines rôtis au four

### Pour compléter...

Planche de fromages assorties, fruits et biscottes

Table à desserts

Café et infusion



# 2023

## FORMULES COCKTAIL

Couronnez votre événement en offrant à vos convives une flûte mousseux ou de Champagne (+\$5). Une formule toute en finesse et digne des grands événements...

### **À partir de \$11 par consommation**

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

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

VIN BLANC OU ROUGE & BIÈRE

(CHOIX DU SOMMELIER)

(Servi durant le cocktail)

### **\$10 par consommation**

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

KIR CASSIS OU FRAMBOISE, COCKTAIL DU MD &

COCKTAIL CÉSAR (CHOIX DU SOMMELIER)

(Servi durant le cocktail)

### **\$10 par consommation**

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

**Tchin! Tchin!**



# 2023 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, vin rouge et blanc (choix du sommelier) rhum blanc, Gin, Vodka, Tequila, Baileys, Kalhua, Amaretto, Crème de menthe, Schnaps aux pêches, Triple sec)

### **50\$ 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 Grey Goose, Rhum Appleton, Rhum épicé, Gins, Scotch : Glenfiddich, Whiskey : Jack Daniels, Grand Marnier

### **58\$ 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 » : 9,00 \$ maximum par consommation**

**Bar « premium » : 13,00 \$ maximum par consommation**

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

# 2023

## 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 2h30 du matin.**

### NOS TABLES

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

### BISTRO

De style lounge comprenant un bar, deux ilots 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.