

Créez votre menu

Mariage 2025-2026



Avant le repas / Après la cérémonie

Pendant que vous vous éclipserez pour la séance photo, offrez des bouchées à vos invités afin de les faire patienter et ajoutez un cocktail qui se marie bien à vos choix ou offrez une consommation au choix de vos invités.

Nos choix d'**amuse-bouche** par personne parmi les choix suivants :

- 3,00 \$ Mini pizza sushi à la goberge et échalotes
- 3,00 \$ Feuilleté brie et camerise parfumé au romarin
- 5,00 \$ Rouleau de lapin confit aux parfums d'Asie
- 5,00 \$ Tartelette de canard, brie et chutney de figues
- 3,00 \$ Brochette de melon, feta et jambon à l'érable
- 5,00 \$ Cornet de tartare de saumon, crème à l'érable
- 3,00 \$ Mini bruschetta aux tomates de saison
- 5,00 \$ Mini crabcake, mayonnaise épicée
- 5,00 \$ Bouchée de tartare de bœuf, crème de truffe et chips de patate douce

6.50\$ **Limoncello Spritz**

Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, citron et feuilles de menthe

6.50\$ **Bellini**

Prosecco, purée de pêche et sirop de sucre de canne

6.50\$ **Aperol Spritz**

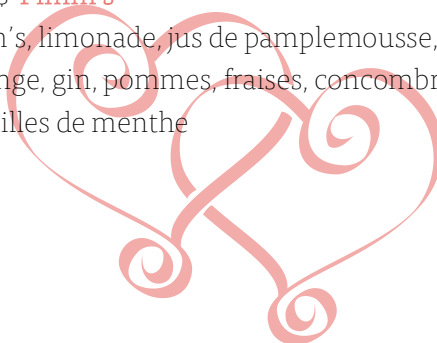
Prosecco, Aperol, eau gazeuse, pamplemousse et fraises

6.50\$ **Violetta**

Vodka, crème de violette, limonade et citron

7.00\$ **Pimm's**

Pimm's, limonade, jus de pamplemousse, jus d'orange, gin, pommes, fraises, concombre et feuilles de menthe





Le Repas

Selon que vous souhaitiez un banquet 4 ou 5 ou 6 services, vous devez faire vos choix parmi notre sélection. Prévoir un supplément de 4,00\$ par personne pour l'ajout d'un second choix. Le cas échéant, les choix doivent être offerts à vos invités dans vos faire-part et ces choix devront être identifiés sur les marque-places.

Nos choix de **soupe** par personne parmi les choix suivants :

- 7.50\$ Crème de champignon et son croustillant forestier avec micro pousses fraîches et des graines de courge
- 8.50\$ Crème de légumes racines blancs et son crumble de chèvre parfumé de coriandre et thym frais avec des noix de pin grillées
- 7.50\$ Velouté de panais et poireaux parfumé à l'érable avec roquette à l'espelette et gingembre frais

Nos choix d'**entrée chaude** par personne parmi les choix suivants :

- 14.50\$ Ravioles croustillantes de canard confit et chutney de figues
- 13.00\$ Gratin d'escargot au beurre d'herbes fraîches et son crumble de pistaches
- 14.50\$ Crème brûlée d'asperges et parmesan à la truffe

Nos choix d'**entrée froide** par personne parmi les choix suivants :

- 15.00\$ Gravlax de saumon à l'érable, agrumes et pistaches, salade d'herbes fraîches et léger coulis
- 14.00\$ Carpaccio de betteraves multicolores et fromage de chèvre fouetté, éclats de noix de pin grillées et vinaigrette au citron meyer
- 16.00\$ Tataki de thon au sésame noir et purée d'avocat yuzu, salade croquante de concombre et radis et réduction de soja

Nos choix de **Trou Normand** parmi les choix suivant :

- 6.00\$ Granité de pomme verte et cidre de glace
- 7.00\$ Sorbet basilic-citron et vodka infusée au basilic
- 6.00\$ Sorbet mangue-passion et liqueur d'orange



Nos choix de **plat de résistance** parmi les choix suivant :

- 39.00\$ Bavette de bœuf, sauce porto et échalotes
Accompagnée de purée de céleri-rave truffée et légumes racines rôtis au thym
- 41.00\$ Saumon confit à l'huile d'olive, concassé de tomates cerises confites et éclats de pistaches grillées. *Servi avec quinoa citronné et asperges croquantes*
- 45.00\$ Fin parmentier de canard confit, oignons caramélisés et estragon
Accompagné de jeunes pousses de betteraves et chips de patates douces
- 50.00\$ Short ribs de bœuf à la bière noire et au sirop d'érable
Servi avec gratin de pommes de terre au fromage vieilli et haricots verts en persillade
- 39.00\$ Short ribs de porc au BBQ
Accompagné de polenta crémeuse et salade croquante de fenouil à l'orange
- 55.00\$ Côtelettes d'agneau à l'ail rôti, citron et romarin
Servies avec choux de Bruxelles rôtis au balsamique et orzo aux herbes fraîches
- 55.00\$ Surf n'turf de volaille et pétoncles
Accompagné de risotto à l'ail noir et chanterelles, légumes verts vapeur
- 40.00\$ Tresse de porc bardé
Servie avec purée de pommes de terre rustique et poêlée de légumes de saison
- 34.00\$ Escalope de poulet fondante à l'origan
Accompagnée de fregola aux légumes grillés et sauce légère au citron
- 55.00\$ Magret de canard aux petits fruits du terroir
Servi avec purée de patates douces vanillée et légumes de saison confits
- 50.00\$ Suprême de pintade rôti aux chanterelles
Accompagné de gnocchis maison et ratatouille provençale

Nos choix de **dessert** parmi les choix suivant :

**Le café est inclus avec le dessert*

- 12.00\$ Gâteau mousse au chocolat et fruits rouges
- 12.00\$ Shortcake aux fraises
- 12.00\$ Tartelette feuilleté aux fruits frais
- 12.00\$ Gâteau au fromage au pommes et caramel
- 13.00\$ Tiramisu revisité au matcha et framboises





En fin de soirée

Après avoir passé quelques heures à se déchaîner sur la piste de danse, il n'y a rien qui rendra vos invités plus heureux que de profiter d'un snack de fin de soirée. Alors, voici des propositions pour satisfaire vos rois du dancefloor.

- 12.00\$ Bar à bonbons artisanal
- 14.00\$ Table de fromages fins, charcuteries et raisins
- 15.00\$ Station de mini-burgers gastronomiques
- 14.00\$ Bar à poutine gourmet
- 12.00\$ Table de fruits frais et fontaine de chocolat

Service de Bar

L'animation de votre mariage ne serait pas complète sans un service de bar qui saura ravir vos invités. Que vous choisissiez un bar à consommation, un bar ouvert ou un bar limité, chaque option offre une expérience unique et flexible selon vos préférences et votre budget. Et pour que tout le monde puisse célébrer, nous proposons également le bar sans alcool gratuit pour les raccompagnateurs, pour que personne ne soit laissée de côté.

Bar à Consommation

Les invités paient individuellement pour leurs consommations.

Bar Ouvert

Le coût des boissons est couvert par l'organisateur de l'événement, permettant aux invités de consommer sans frais supplémentaires. Le coût est 40.00\$ par personne pour bière pression, cocktail simple, vin au verre, shooter et boissons gazeuses pour une durée maximum de 3 heures consécutives après le repas.

Bar Limité

Les invités reçoivent un nombre limité de coupons pour des boissons gratuites offertes par l'organisateur de l'événement. Une fois ces coupons utilisés, ils peuvent acheter des boissons supplémentaires.

Le coût des coupons est de 10.00\$. Achat minimum de 100 coupons obligatoire.



Clés en main

Mariage 2025-2026



Que vous optiez pour une célébration intime ou somptueuse, nos menus ont été élaborés avec soin pour ravir vos invités et faire de votre journée un moment inoubliable.

Choisissez parmi nos forfaits, chacun conçu pour répondre à vos attentes et créer des souvenirs précieux pour vous et vos invités.





Forfait Élegance

Idéal pour un mariage raffiné avec des saveurs délicates et une ambiance chaleureuse.

Inclus :

Cocktail d'accueil : Sélection de cocktails et bouchées passées (choix parmi 3 amuse-bouche)

Repas 4 services :

-  **Soupe** : Crème de champignon et son croustillant forestier
-  **Entrée chaude** : Ravioles croustillantes de canard confit et chutney de figues
-  **Plat de résistance** : Bavette de bœuf, sauce porto et échalotes avec purée de céleri-rave truffée et légumes racines rôtis
-  **Dessert** : Gâteau mousse au chocolat et fruits rouges

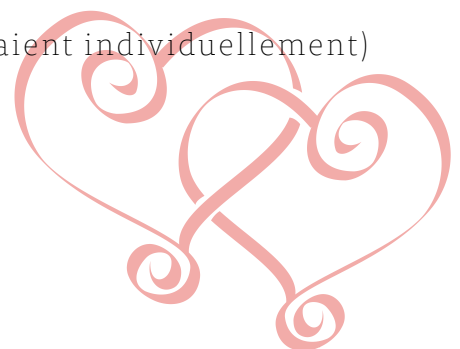
Trou normand : Granité de pomme verte et cidre de glace

Snack de fin de soirée : Bar à bonbons

Service de bar : Bar à consommation (les invités paient individuellement)

Prix par personne : 95.00 \$

Taxes et services non compris.





Forfait Prestige

Pour un mariage élégant et gourmand avec des options plus variées et un service tout inclus.

Inclus :

- **Cocktail d'accueil** : Sélection de cocktails et bouchées passées (choix parmi 4 amuse-bouche)
- **Repas 5 services** :
 - **Soupe** : Velouté de panais et poireaux parfumé à l'érable
 - **Entrée chaude** : Gratin d'escargot au beurre d'herbes fraîches et son crumble de pistaches
 - **Entrée froide** : Gravlax de saumon à l'érable, agrumes et pistaches
 - **Plat de résistance** : Saumon confit à l'huile d'olive, concassé de tomates cerises confites et éclats de pistaches grillées, quinoa citronné et asperges croquantes
 - **Dessert** : Tiramisu revisité au matcha et framboises
- **Trou normand** : Sorbet basilic-citron et vodka infusée au basilic
- **Snack de fin de soirée** : Table de fromages fins, charcuteries et raisins
- **Service de bar** : Bar ouvert (forfait de 3 heures avec boissons alcoolisées et non alcoolisées)

Prix par personne : 125.00 \$

Taxes et services non compris.











Forfait Royal

Le choix idéal pour un mariage somptueux et inoubliable, avec une expérience gastronomique complète.

Inclus :

Cocktail d'accueil : Sélection de cocktails et bouchées passées (choix parmi 5 amuse-bouche)

Repas 6 services :

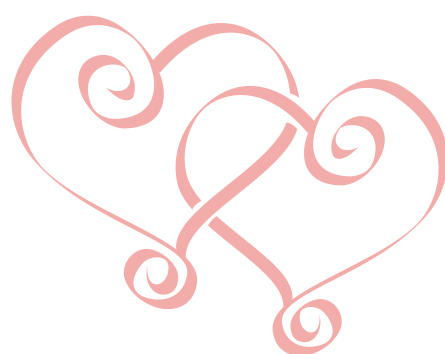
-  **Soupe** : Crème de légumes racines blancs et son crumble de chèvre
-  **Entrée chaude** : Crème brûlée d'asperges et parmesan à la truffe
-  **Entrée froide** : Tataki de thon au sésame noir et purée d'avocat yuzu
-  **Plat de résistance** : Magret de canard aux petits fruits du terroir, purée de patates douces vanillée et légumes de saison confits
-  **Dessert** : Tartelette feuilletée aux fruits frais
-  **Trou normand** : Sorbet mangue-passion et liqueur d'orange

Snack de fin de soirée : Station de mini-burgers gastronomiques

Service de bar : Bar ouvert (forfait de 3 heures avec boissons alcoolisées et non alcoolisées)

Prix par personne : 145.00 \$

Taxes et services non compris.





Forfait Intime

Pour un mariage tout aussi mémorable, avec des plats de qualité et une expérience chaleureuse.

Inclus :

Cocktail d'accueil : Sélection de cocktails et bouchées passées (choix parmi 2 amuse-bouche)

Repas 4 services :

 **Soupe** : Crème de champignon et son croustillant forestier

 **Entrée chaude** : Ravioles croustillantes de canard confit et chutney de figues

 **Plat de résistance** : Escalope de poulet fondante à l'origan avec légumes grillés et sauce légère au citron

 **Dessert** : Shortcake aux fraises

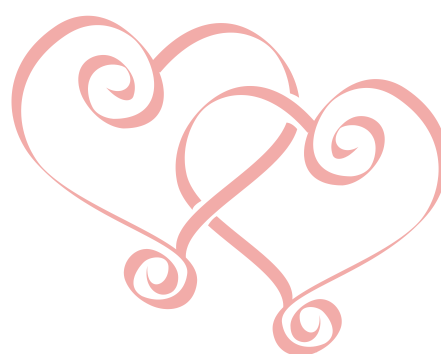
Trou normand : Granité de pomme verte et cidre de glace

Snack de fin de soirée : Table de fruits frais et fontaine de chocolat

Service de bar : Bar limité (forfait avec coupons)

Prix par personne : 85.00 \$

Taxes et services non compris.





Horaire

Afin de vous donner une idée du déroulement de votre journée de mariage
au **Club de golf Les Patriotes**, voici un horaire suggéré.
Bien entendu, celui-ci peut être ajusté selon vos préférences et besoins.

14h30 - Arrivée des invités

15h00 - Cérémonie

16h00 - Cocktail et photos

18h00 - Vin d'honneur

18h30 - Début du service du souper

20h00 - Animation et danse

21h00 - Gâteau des mariés

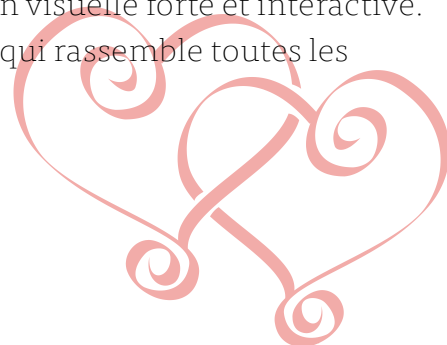
22h00 - Snack de fin de soirée

23h30 - Clôture de la soirée



Équipement & commodités

150.00\$	Célébration à l'extérieur : Préparation du site requis à la célébration et l'installation du mobilier réservé pour l'événement.
125.00\$	Arche : Arche blanche. Ne comprend pas la décoration de l'arche.
1900.00\$	DJ & équipement : Prestation d'un DJ professionnel ainsi que l'équipement audio nécessaire pour l'événement.
20.00\$	Voiturette pour la séance de photos Location d'une voiturette de golf pour ajouter un côté fun à votre séance photo et faciliter les déplacements lors de l'événement. Notez qu'une voiturette est allouée gratuitement au couple de mariés pour la séance photo.
800.00\$	Chapiteau: Pour 40 à 100 personnes assises à l'abri des intempéries.
2000.00\$	
400.00\$	Scène surélevée pour orchestre : Pour accueillir un orchestre ou un groupe musical, une scène surélevée est disponible pour un meilleur visuel.
125.00\$	Installation de guirlandes lumineuses sous le chapiteau : Pour une ambiance magique à votre célébration avec des guirlandes lumineuses suspendues sous le chapiteau.
10.00\$	Chaise couvertes en blanc : Chaises élégantes recouvertes d'une housse blanche pour un look raffiné.
100.00\$ à 200.00\$	Disposition des tables selon le plan des mariés : Comprend la disposition soignée et conforme aux instructions des mariés pour tous les éléments de la table (coutellerie, verres, assiettes, serviettes, etc.), en tenant compte des détails spécifiques souhaités par les mariés pour leur réception.
2.00\$	Assiette de présentation dorée Pour une touche élégante.
2.00\$	Lanterne. Blanche et vitrée pour une touche champêtre chic.
2.00\$	Trio Chandelles. Trois fausses chandelles pour une ambiance feutrée.
75.00\$	Projecteur et écran géant. Pour une dimension visuelle forte et interactive.
75.00\$	Système karaoké. Pour une ambiance festive qui rassemble toutes les générations





Politique 2025-

1. Réservations et Capacité

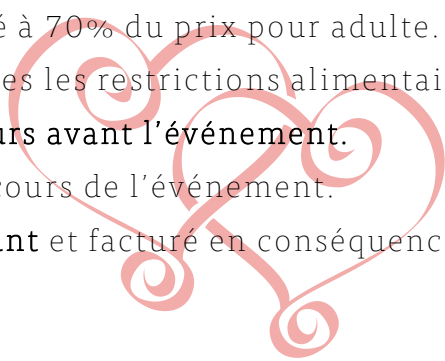
- ✦ Capacité minimale : 40 personnes adultes.
- ✦ Capacité maximale : 100 personnes adultes.
- ✦ Un dépôt de 500\$ est requis pour confirmer votre réservation et garantir la tenue de l'événement. Ce montant sera **remis dans les 10 jours après l'événement**, une fois que toutes les conditions auront été respectées (sous réserve de l'absence de dommages à la salle, de comportements inappropriés ou de tout autre manquement aux politiques établies).
- ✦ **Réservation anticipée** : Nous vous conseillons de réserver dès que possible pour garantir la disponibilité du site à la date souhaitée.

2. Tarifs et Paiement

- ✦ **Forfait de location de salle** : Inclus dans les menus proposés. Il comprend l'emplacement de la salle, le mobilier de base, le nappage et le service de base.
- ✦ Les **ajustements de dernière minute** concernant le nombre d'invités ou les services additionnels doivent être confirmés au plus tard **7 jours avant** l'événement.
- ✦ **Solde du paiement** : La facture totale doit être payée **au moins 5 jours avant** l'événement.
- ✦ **Modes de paiement** : Nous acceptons les paiements par virement bancaire ou carte de débit, aucune carte de crédit ou chèque.

3. Service de Restauration

- ✦ **Menu personnalisé** : Toute demande ne faisant pas partie de notre sélection est possible et doit être approuvé préalablement. Une **dégustation** préalable peut être organisée sur demande pour 40\$ par personne.
- ✦ Le prix du plat pour **enfant âgé de 6 à 11 ans** est fixé à 60% du prix pour adulte.
- ✦ Le prix du plat pour **enfant âgé de 4 à 6 ans** est fixé à 70% du prix pour adulte.
- ✦ **Restrictions alimentaires** : Nous exigeons que toutes les restrictions alimentaires ou allergies soient communiquées **au moins 14 jours avant l'événement**.
- ✦ Aucune modification au plat ne sera acceptée au cours de l'événement.
- ✦ Le nombre final d'invités sera confirmé **7 jours avant** et facturé en conséquence.



4. Bar

- ✦ Aucun alcool extérieur n'est autorisé sur le site du club. Tous les services d'alcool doivent être fournis par le Club de golf Les Patriotes.
- ✦ Les boissons alcoolisées ne seront pas servies aux invités de moins de 18 ans.

5. Décoration et Aménagement

- ✦ Les **décorations** sont permises, mais nous exigeons de ne pas utiliser de bougies ouvertes, de confettis ou de feux d'artifice.
- ✦ **Accès à la salle** : Il est possible d'accéder à la salle pour la mise en place de la décoration à partir de **8h le jour de l'événement**, sauf disposition contraire selon la disponibilité.
- ✦ Nous fournissons le **mobiliier de base** (tables, chaises, nappage blanc), mais des éléments décoratifs supplémentaires peuvent être apportés par les clients ou loués sur place.
- ✦ **Les fleurs et décorations** doivent être livrées au plus tard 2 heures avant le début de l'événement.

6. Animation et Sonorisation

- ✦ **Heures de musique** : La musique sera autorisée jusqu'à **23 h 30**.
- ✦ Des frais supplémentaires de 100\$ par heure seront exigés pour une prolongation de l'événement. Dans le cas où les célébrations se prolongeraient au-delà de **23h30**, le **Club de golf Les Patriotes** se réserve le droit d'utiliser le dépôt de 500\$ pour couvrir les frais supplémentaires occasionnés par l'extension des heures, y compris les frais liés au personnel, à la sécurité ou à d'autres services nécessaires pour assurer le bon déroulement de l'événement au-delà de l'horaire prévu.
- ✦ **Sonorisation** : Un système de sonorisation est disponible pour la cérémonie et la réception. Les clients peuvent utiliser notre système pour un supplément de 50\$ ou faire appel à des fournisseurs externes.

7. Conditions en cas de Pluie (pour réceptions extérieures)

- ✦ En cas de pluie ou d'intempéries, nous avons des **installations couvertes** et des **espaces intérieurs** prêts à accueillir la réception moyennant des frais supplémentaires.
- ✦ La décision de maintenir la réception à l'extérieur ou de répondre à l'événement à l'intérieur sera prise par le client, mais **avec l'avis du gestionnaire**, en fonction des conditions météorologiques. La décision doit être prise **la veille de l'événement**.

8. Sécurité et Responsabilité

- ✦ **Sécurité** : Le Club de golf Les Patriotes met à disposition du personnel de sécurité pour assurer le bon déroulement de l'événement, particulièrement lors de l'alcool servi.
- ✦ **Objets personnels** : Le Club de golf décline toute responsabilité en cas de perte ou de vol d'objets personnels durant l'événement.

9. Politique d'annulation

- ✦ En cas d'annulation de la réservation, un **préavis de 30 jours** est requis pour récupérer 50% du dépôt. Au-delà de cette période, le dépôt ne sera pas remboursé.
- ✦ Si l'annulation se fait moins de 7 jours avant la réception, le coût total de l'événement peut être dû, selon les services réservés.

10. Gâteau de mariage

- ✦ Le gâteau doit être livré au moins **2 heures avant** le début de la réception
- ✦ Le **Club de golf Les Patriotes** n'est **pas responsable** du gâteau de mariage. Nous ne prenons pas en charge son montage, sa décoration, ni tout autre aspect lié à sa préparation ou son entretien. La gestion complète du gâteau, de la livraison à la coupe, revient au fournisseur ou aux mariés.
- ✦ Des frais supplémentaires de 3.00\$ par personne seront appliqués pour la coupe et le service du gâteau aux invités si requis.
- ✦ Le **Club de golf Les Patriotes** ne pourra être tenu responsable des restes non récupérés ou des gâteaux laissés sur place après la réception.

