

EVENEMENT

MENU 2025-2026





Bienvenue au Club de golf Les Patriotes, où le goût se marie à la convivialité !

Découvrez une cuisine savoureuse, pensée pour combler autant les petites faims que les grands appétits.

Que ce soit en formule buffet, station libre ou banquet, chaque bouchée est un plaisir à partager dans une ambiance chaleureuse.

Et parce que chaque événement est unique, nous vous offrons aussi la possibilité de créer un menu sur mesure, entièrement adapté à vos envies. Prenons alors le temps de nous asseoir ensemble et de bâtir le repas parfait pour votre occasion !





Formule banquet

En formule banquet, vos invités n'ont qu'à s'installer et profiter pleinement du moment. Servi en cinq services directement à la table, ce repas allie raffinement et convivialité. Chaque plat est soigneusement préparé pour offrir une expérience gourmande sans avoir à se déplacer. Du début à la fin, laissez-vous porter par le plaisir de vous faire servir. Le dessert du jour et le café sont inclus. Le coût est établi à 64.95\$ par personne

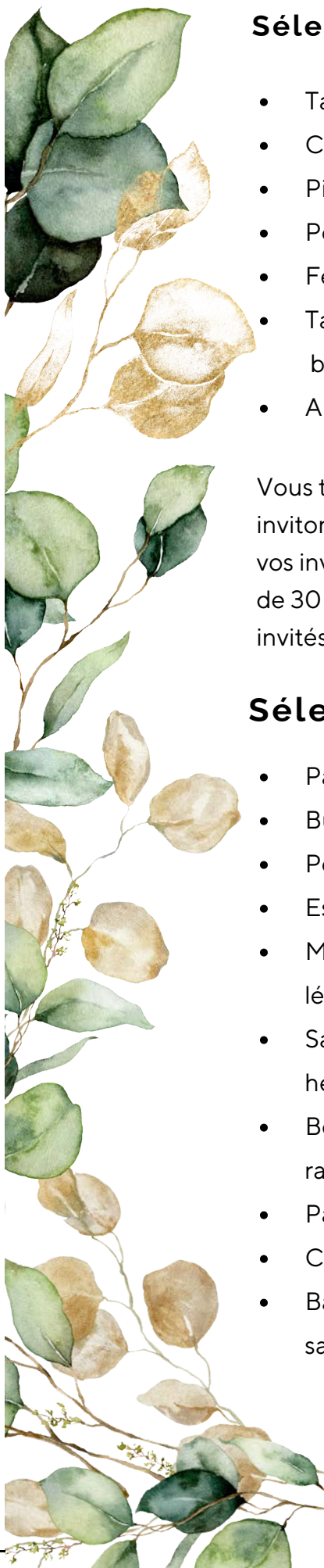
Cette formule simple et raffinée comprend :

- Une entrée du moment sélectionnée par le Chef
- Une entrée à votre choix parmi notre sélection
- Un dessert du moment sélectionné par le Chef
- Café ou infusion
- Location de la salle pour 4 heures consécutives
- Deux à trois choix de plats principaux selon le nombre de convives
- Les taxes et le service sont en sus.

👉 L'organisateur de la réception est responsable d'assurer le paiement complet de l'événement.

Tel que mentionné, notre Chef offrira une entrée du moment ainsi qu'un dessert savoureux, soigneusement sélectionnés selon les arrivages de saison.

Vous trouverez ci-dessous une sélection d'entrées, chaudes ou froides. Nous vous invitons à choisir celle qui correspond le mieux aux goûts de vos invités afin de personnaliser votre menu avec cette 2e entrées.



Sélection d'entrée. Veuillez en choisir une.

- Tartare de saumon, avocat et concombre, vinaigrette au miel et lime
- Croustillant poireau, bacon et cheddar
- Pizza fine au pesto à la truffe, basilic et figue séchées au miel
- Potage crémeux de courge butternut, gingembre et lait de coco
- Feuilleté de brie, poire et coulis balsamique à la truffe
- Tartare de bœuf aux échalotes, moutarde à l'ancienne et crème balsamique au chili messino
- Ailes de poulet César sur un lit de pousses fraîches

Vous trouverez ci-dessous notre sélection de plats principaux. Nous vous invitons à choisir en pensant à ce qui correspond le mieux aux goûts de vos invités afin de faire de votre réception, un moment mémorable. Pour de 30 à 50 invités, veuillez choisir 3 choix maximum et pour plus de 50 invités, veuillez en choisir 2 maximum.

Sélection de plat principal.

- Pâtes crémeuse aux crevettes, parmesan et roquette fraîche
- Burger de crabe, frites et salade de chou aux agrumes
- Poulet Général Tao sur riz au lait de coco avec légumes grillés au sésame
- Escalope de poulet à la grecque avec riz assaisonné et frites
- Mignon de porc, pommes caramélisées sur purée de céleri-rave et légumes de saison poêlés
- Saumon à l'érable, sauce au beurre blanc, légumes poêlés et quinoa aux herbes
- Bœuf braisé à la bière, purée de pommes de terre truffée et légumes racines caramélisés
- Pâtes aux chanterelles, sauce crémeuse à l'ail rôti et huile de truffe
- Côtes levées (4 morceaux) avec frites et salade de chou
- Bavette grillée, sauce béarnaise, purée de panais et légumes grillés de saison

*Possibilité de plat sans gluten sur demande



Formule buffet chaud

En formule buffet, chaque invité y trouve son compte, surtout les plus gourmands ! Découvrez nos 3 choix de menu avec des mets savoureux qui se combinent parfaitement. Le dessert du jour et le café sont inclus. Le coût est établi à 58.95\$ par personne.

STYLE MECHOUI

- Porc effiloché et volaille
- Riz assaisonné et légumes du jour
- Salade de chou et salade de pâtes
- Frites et sauce du Chef
- Dessert du jour et café/infusion
- Les taxes et le service sont en sus.

SAVEURS DE MÉDITERRANÉE

- Poulet grec et souvlaki de porc
- Pommes de terre assaisonnées et légumes du jour
- Salade grec au melon d'eau
- Pain Naan et sauce tzaziki
- Dessert du jour et café/infusion
- Les taxes et le service sont en sus.

PARFUM D'ASIE

- Poulet Général Tao et Porc caramélisé
- Riz assaisonné et légumes du jour
- Salade de chou et salade de pâtes
- Frites et sauce du Chef
- Dessert du jour et café/infusion
- Les taxes et le service sont en sus.

👉 L'organisateur de la réception est responsable d'assurer le paiement complet de l'événement.



Formule Station libre

La formule station libre est la plus conviviale des formules. Chaque invité prépare son plat à son goût avec les aliments proposés pour chaque station. Le dessert du jour et le café sont inclus. Le coût est établi à 30.95\$ par personne.

POUTINERIE

- Frites et fromage en grain
- Poulet croustillant et saucisse de porc et boeuf maison
- Oignon et champignon
- Sauce à poutine régulière et sauce pimentée
- Dessert du jour et café/infusion
- Les taxes et le service sont en sus.

FOLIE PASTA

- Nouilles à spaghetti
- Lasagne gratinée
- Sauce à la viande et Alfredo
- Pain et beurre
- Dessert du jour et café/infusion
- Les taxes et le service sont en sus.

👉 L'organisateur de la réception est responsable d'assurer le paiement complet de l'événement.

1. Réservations et Capacité

Capacité minimale : 40 personnes adultes.

Capacité maximale : 100 personnes adultes.



Un dépôt de 100\$ 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 pour une période de 4 heures. 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 2 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 approuvée 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 mobilier 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 50\$ 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 100\$ 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 d'anniversaire

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. 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 organisateurs.

Des frais supplémentaires de 2.00\$ 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.

INFORMATIONS

Geneviève Bergeron

450-785-2715

golflespatriotes@outlook.com



Modèle de grille de compilation de groupe

30^e anniversaire de mariage
Samedi 3 juin 2018

A	B	C
burger	bavette	pasta

	adulte	choix	5-12	choix	de 4	choix	coût	pourb.	total	payé	Note	table
Nathalie Paquin	x	B					65	10	75	x		1
son chum Martin	x	B					65	10	75	x		1
Éric Fontaine	x						65	10	75	x		3
sa conjointe Line	x						65	10	75	x		3
sa fille Élie					x	-	0	0		x	choise. haute	3
son garçon Mathis			x	C			39	5.85	44.85	x		3
Suzanne Lévesque	x	B					65	10	75	x	Allergie noix	1

Total 484.85 \$





Contactez-nous

golfespatriotes@outlook.com

450-785-2715

Visitez notre site web

golfespatriotes.com

Rejoignez-nous sur facebook pour ne rien manquer !

