



CLUB DE GOLF
GATINEAU
GOLF & COUNTRY CLUB



LE CLUB DE GOLF GATINEAU, UNE ENTREPRISE familiale gérée par le groupe *Richcraft*, n'a rien à envier aux autres prestigieux clubs patrimoniaux d'Ottawa et de Gatineau. Depuis près d'un siècle, il est le théâtre de parties de golf exaltantes et de réceptions uniques en leur genre.

Nous serons heureux de personnaliser les choix de menu pour qu'ils s'intègrent parfaitement à votre événement. Chaque repas est préparé dans notre nouvelle cuisine moderne, et notre directrice des ventes et événements sera votre point de contact avant, durant et après votre événement.

Aujourd'hui, c'est un chalet de 11 000 pieds carrés récemment construit, résultat d'un heureux mariage entre l'architecture classique et la technologie contemporaine, qui accueille la clientèle. On y offre toute l'année une vaste gamme de services de traiteur et de restauration, pour des repas légers ou raffinés, dans des salles idéales pour les réceptions, les conférences, les réunions et les activités spéciales.

Compris Pour Tous Les Événements:

COORDONNATEUR D'ÉVÉNEMENT
COLLABORATION AVEC LE CHEF
SALLE DE RÉCEPTION DE STYLE
ARTISANAL ET CONTEMPORAIN
TERRASSES INFÉRIEURE ET SUPÉRIEURE
VAISSELLE MODERNE, NAPPES ET SERVIETTES EN TISSU
IVOIRE, COUVERTS ET VERRES CLASSIQUES
NAPKINS, CLASSIC FLAT WEAR & GLASSES
PANIERS DE PAIN ARTISANAL ACCOMPAGNÉ
DE BEURRE AUX FINES HERBES
CAFÉ ET THÉ AVEC LE DESSERT
ESTRADE
CHAÎNE AUDIO **BOSE**

Votre partenaire pour l'événement parfait.



CLUB DE GOLF
GATINEAU
GOLF & COUNTRY CLUB

Tous les déjeuners comprennent café, café décaféiné,
tisane ainsi que des jus et de l'eau en bouteille.

LE DÉJEUNER DU LÈVE-TÔT 14,00 \$

Variété de pâtisseries maison

Scones, pain aux bananes, croissants, chocolatines, gâteau aux carottes

Bol de petits fruits frais avec yogourt et granola

LES COMPLÉMENTS

Frittatas individuelles aux épinards et aux champignons 7,00 \$ *par personne*

Burrito déjeuner aux œufs, au bacon et au fromage 7,50 \$ *par personne*

Pain doré farci de pommes caramélisées, avec crème fouettée à l'érable 5,00 \$ *par personne*

PAUSE-CAFÉ 10,00 \$

Café, café décaféiné, tisane et jus en bouteille

Choix de boissons gazeuses

Biscuits maison cuits au four, biscottis aux fruits et choix de fruits frais entiers.

Crostinis avec trempettes assorties

Taxes et frais de service en sus



CLUB DE GOLF

GATINEAU

GOLF & COUNTRY CLUB

BUFFET DU MIDI (FROID) 25,00 \$
(minimum de 20 invités)

SALADES

2 Choix

Verdures variées avec fraises, melon d'eau et féta mariné, accompagnés d'une vinaigrette à la menthe et au vinaigre balsamique

Salade de pâtes aux tomates cerises et aux olives noires, enrobée d'une vinaigrette au pesto de basilic et au fromage de chèvre

Salade de légumes marinés grillés, enrobée d'une vinaigrette au vinaigre de vin blanc et à la moutarde

Taboulé au quinoa avec vinaigrette aux agrumes



CLUB DE GOLF

GATINEAU

GOLF & COUNTRY CLUB

PLAT PRINCIPAUX

2 Choix

Poitrine de poulet saumurée à l'érable avec compote de pommes au cari

Saumon cuit au four en croûte de betteraves aux
agrumes avec salsa de tomates aux câpres

Contrefilet (5 oz) de bœuf mariné aux fines herbes et grillé avec relish
aux poivrons rouge et jaune et à la moutarde à l'ancienne

Ragoût de champignons grillés, d'épinards, de lentilles et de raisins,
avec vinaigrette à la lime et au cari

DESSERT

Un choix de tartelettes, de brownies et de carrés
Café, café décaféiné, thé ou tisane

Taxes et frais de service en sus



CLUB DE GOLF

GATINEAU

GOLF & COUNTRY CLUB

BUFFET DU MIDI (CHAUD) 30,00 \$

(minimum de 20 invités)

SALADES

2 choix

Verdures variées avec asperges grillées, champignons et vinaigrette à la moutarde et au vinaigre balsamique

Salade de concombre et de graines de pavot,
avec vinaigrette au chili et aux agrumes

Salade de minipommes de terre rouges avec oignons rouges,
radis et vinaigrette crémeuse aux herbes

Salade moyen-orientale de lentilles et de riz avec oignons caramélisés



CLUB DE GOLF

GATINEAU

GOLF & COUNTRY CLUB

PLAT PRINCIPAUX

2 choix

Poitrine de poulet désossée (5 oz) grillée
avec sauce au cidre et à la cannelle

Bifteck de surlonge (5 oz) grillé, tranché finement et
accompagné d'une demi-glace au romarin et aux tomates

Longe de saumon grillée au four avec sauce crémeuse
au fenouil et au curcuma

Légumes marinés au pesto, grillés et enveloppés dans de la
bette à cardes braisée avec une sauce tomate épicée

DESSERT

Un choix de tartelettes, de brownies et de carrés
Café, café décaféiné, thé ou tisane

Taxes et frais de service en sus



CLUB DE GOLF

GATINEAU

GOLF & COUNTRY CLUB

BUFFET DU SOIR 58,00 \$

(minimum de 20 invités)

SALADES

2 choix

Jeunes pousses, fraises marinées, melon d'eau et oignons rouges marinés, garnis de fromage de chèvre au citron et au thym, le tout arrosé d'une vinaigrette à l'érable et au chili

Légumes marinés grillés avec vinaigrette au basilic et aux olives noires, le tout garni de poireaux croquants

Betteraves jaunes marinées grillées, oignons rouges, bocconcini au vinaigre balsamique, roquette et vinaigrette au vinaigre balsamique blanc

Salade d'asperges grillées et vinaigrette aux champignons et aux fines herbes

Salade de tomates marinées, d'oignon rouge, de poivron rouge et de persil, arrosée d'une vinaigrette au chili



CLUB DE GOLF

GATINEAU

GOLF & COUNTRY CLUB

PLAT PRINCIPAUX

2 choix

Bouts de côtes de bœuf braisés, avec sauce au bourbon et aux piments ancho

Médallions de contrefilet de bœuf grillés en croûte de fines herbes et d'ail,
avec réduction au vin rouge et au thym

Suprême de poulet saumuré à l'érable, avec sauce au cidre et à la cannelle

Longe de saumon grillée au four et salsa de tomates tiède aux câpres

Champignons portobello rôtis farcis de poireaux braisés, d'épinards
et de pilaf de riz sauvage, servis avec un coulis de tomates et d'ail rôti

DESSERT

Un choix de tartelettes, de brownies et de carrés

Café, café décaféiné, thé ou tisane



CLUB DE GOLF
GATINEAU
GOLF & COUNTRY CLUB

PLATS DU SOIR SERVIS AUX TABLES 60,00 \$

(minimum de 20 invités)

SOUPES

1 choix

Gaspacho au melon d'eau et aux tomates garni de pommes et de radis marinés épicés

Soupe aux tomates et au basilic garnie de pesto au fromage de chèvre émietté

Soupe aux asperges garnie de truffes

ENTRÉES

1 choix

Rondelles de fromage de chèvre en croûte de noix et d'orange, petite salade de mâche, réduction de vinaigre balsamique, tomates raisins et vinaigrette à l'ail rôti et au basilic

Pétoncles poêlés sur une purée de choux-fleurs grillés et de câpres,
accompagnés d'une vinaigrette au bacon et à l'oignon

Carpaccio de saumon fumé et timbale de pommes, de jicama et d'avocat,
le tout arrosé d'un filet de jus de citron parfumé à la coriandre

Flanc de porc braisé, purée de patates douces au bourbon
et sauce aux piments chipotle et bacon



CLUB DE GOLF

GATINEAU

GOLF & COUNTRY CLUB

PLATS PRINCIPAUX

1 choix

Médaille de contrefilet de bœuf grillé au fromage bleu et à la demi-glace au porto,
pommes de terre Fingerling rôties et légumes grillés de saison

Suprême de poulet rôti au four, sauce brune au poulet infusée au citron et au thym,
pilaf de riz sauvage et basmati, légumes grillés de saison

Flétan en croûte de cannelle, crème à la lime et au cari,
pilaf aux lentilles et asperges grillées

DESSERTS

1 choix

Pot de crème au chocolat et à la menthe, avec poire
pochée à la cannelle et coulis de fruits

Pouding au pain aux pommes et à la courge musquée grillées,
servi avec crème glacée à la vanille et sauce au chocolat

Crème brûlée classique avec compote de petits fruits frais
Tarte Tatin individuelle avec crème glacée à la vanille et à la cannelle

*Taxes et frais de service ens
(plat végétarien offert sur demande)*



CLUB DE GOLF

GATINEAU

GOLF & COUNTRY CLUB

CANAPÉS (FROIDS) 24,00 \$

La douzaine

(minimum 2 douzaines par hors-d'œuvre)

Saumon fumé grillé sur croûte sablée à la lime et à la coriandre,
garni d'un chutney à la mangue et au wasabi

Crostini bacon-laitue-tomate

*(feuille de laitue croquante et julienne de tomate enroulées de bacon
et servies sur un crostini à l'huile d'olive avec une mayonnaise au citron)*

Aubergine marinée grillée avec cigare au pesto et au fromage de chèvre

Pomme de terre Yukon Gold rôtie garnie d'une fine tranche de
bœuf et d'une crème de betteraves et de raifort

Crevette pochée au thé vert avec salade de chou
au chili, à la lime et au jicama, sur cuillère

Brochette de poulet avec sauce chimichurri à l'aubergine

Biscuit cocktail à la coriandre et au poivre noir garni d'une
mousse chili-citron et d'un tzatziki à l'avocat



CLUB DE GOLF

GATINEAU

GOLF & COUNTRY CLUB

CANAPÉS (CHAUDS) 27,00 \$

La douzaine

(minimum 2 douzaines par hors-d'œuvre)

Brochette de crevettes et de chorizo avec gremolata au citron

Mini-burger, poire rôtie et fromage bleu

Tartelette tiède au pesto et aux tomates cerises

Saté de poulet au gingembre et à l'ail, trempette au vin de riz et au miso

Galette de risotto aux champignons nappée d'une crème de mascarpone à la truffe

Mini-sandwich au fromage fondant et dé à coudre de soupe à l'oignon

Mini-kafta à l'agneau avec yogourt au zaatar et au citron

Taxes et frais de service en sus



CLUB DE GOLF

GATINEAU

GOLF & COUNTRY CLUB

FORFAIT NO 1

Vin maison (rouge et blanc) servi au dîner – 3 verres par personne

15,00 \$ par personne

FORFAIT NO 2

Vin maison (rouge et blanc) servi au dîner – 3 verres par personne

1 flûte de Prosecco (pour le toast) par personne

22,00 \$ par personne

VIN MOUSSEUX ET CHAMPAGNE

Zonin Prosecco Special Cuvée Brut *40,00 \$*

Domaine Chandon Réserve Brut *77,50 \$*

Champagne Veuve Clicquot Brut – France *175,00 \$*

PUNCH EN FONTAINE

Punch aux fruits sans alcool *3 \$ par personne*

Punch aux fruits avec alcool *5 \$ par personne*



CLUB DE GOLF

GATINEAU

GOLF & COUNTRY CLUB

BOISSONS AU BAR

Alcool de base : vodka Smirnoff, Gordon's Dry Gin,
rhum Barcardi, whisky Canadian Club 5,75 \$

Alcool de qualité supérieure : vodka Grey Goose, gin Hendrick's,
rhum Captain Morgan, whisky Crown Royal, whisky écossais Macallan,
whisky écossais Johnnie Walker Black 6,50 \$

Cocktails spécialisés : Caesar, Bloody Mary, Long Island Iced Tea 7,00 \$

Liqueurs : Kahlua, Bailey's Irish Cream, Amaretto 5,50 \$

Liqueurs de qualité supérieure et cognac : Grand Marnier, Drambuie, Remy Martin 7,00 \$

Vin maison (rouge et blanc) 6,50/verre – 27,00 \$/bouteille

Flûte de Prosecco 8 \$/verre – 38,00 \$/bouteille

Porto : Taylor Fladgate Tawny (10 ans) 11,00 \$/verre – 84,50 \$/bouteille

Bières locales (bouteille) : Molson Dry, Rickard's Red 5,50 \$

Bières importées (bouteille) : Corona 6,50 \$



CLUB DE GOLF

GATINEAU

GOLF & COUNTRY CLUB

BOISSONS SANS ALCOOL

Boissons gazeuses illimitées *3 \$ par personne*
(Coca-Cola, cola diète, Sprite, soda gingembre)

Jus de fruits (12 oz) *2,75 \$ par personne*

Thé glacé *2,50 \$ par personne*

Eau pétillante San Pellegrino (375 ml) *3,00 \$ par personne*

Taxes et frais de service en sus



CLUB DE GOLF

GATINEAU

GOLF & COUNTRY CLUB

ÉQUIPEMENT SUR PLACE

Écran de projecteur rabattable (9 x 12 pi) et projecteur au plafond 75,00 \$
Plancher de danse (installation et démontage) 150,00 \$

TARIFS DE LOCATION DE SALLE

Salon A – Petite salle de bal (avec bar)

Salon B – Salle de bal plus grande

Salons A et B – Deux salles de bal

Les salles sont disponibles jusqu'à 1 h du
matin pour les événements en soirée



CLUB DE GOLF

GATINEAU

GOLF & COUNTRY CLUB

Salon A : 700 \$

Tarif pour une période de 24 heures pour les salons professionnels ou les journées d'installation d'un banquet de 600 \$ (confirmé 60 jours avant)

Salon B : 900 \$

Tarif pour une période de 24 heures pour les salons professionnels ou les journées d'installation d'un banquet de 1 000 \$ (confirmé 60 jours avant)

Salons A et B : 1,500 \$

Tarif pour une période de 24 heures pour les salons professionnels ou les journées d'installation d'un banquet de 1 800 \$

AUCUNS FRAIS DE LOCATION

Si le prix de la nourriture et des boissons dépasse

6 000 \$ nets dans les salons A et B

3 600 \$ nets pour le salon B

2 000 \$ nets pour le salon A

Taxes et frais de service en sus