



CLUB DE GOLF
GATINEAU
GOLF & COUNTRY CLUB



MENU AU CHOIX

MARIAGES DE GOLF & COUNTRY CLUB GATINEAU





CLUB DE GOLF
GATINEAU
GOLF & COUNTRY CLUB

GOLF DE GATINEAU & COUNTRY CLUB

Mariages

Entreprise familiale gérée par le groupe Richcraft, le Club de golf Gatineau 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.

Alfred Aubry et Alexis Carrière, son partenaire, ont fondé le Club de golf Gatineau en 1929. Ils ont chargé le golfeur professionnel Gus Mullen d'en dessiner le parcours. Une maison de pierres construite par le propriétaire initial, William Grimes, servait alors de chalet aux golfeurs. On avait érigé, derrière la maison, une structure de bois énorme, rappelant une grange, qui faisait office de boîte de nuit où l'on pouvait danser et s'amuser. Le club de golf fermait en novembre, mais la boîte de nuit, qui pouvait accueillir 1 200 personnes, restait ouverte toute l'année.

Au temps de sa splendeur, la boîte de nuit se disait surclassée seulement par Broadway pour la qualité de ses spectacles. Et en effet, les plus grandes vedettes de l'époque s'y succédaient: Louis Armstrong, Cab Calloway, Oscar Peterson, les Mills Brothers, les Inkspots, Josephine Baker, Duke Ellington, Lionel Hampton etc. Dizzy Gillespie, etc. Au cours des années 1940 et 1950, on venait de loin pour manger au prestigieux cabaret The Gatineau, y assister à des spectacles et y danser aux rythmes endiablés des groupes invités.

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 les invités. 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.



N'HÉSITEZ PAS À COMMUNIQUER AVEC NOUS POUR EN SAVOIR DAVANTAGE OU POUR PRENDRE RENDEZ-VOUS. NOTRE ÉQUIPE, PROFESSIONNELLE ET EXPÉRIMENTÉE, SERA HEUREUSE DE VOUS AIDER.



Merci

d'envisager d'organiser votre réception
de mariage au Club de golf Gatineau.

Nous espérons que vous profiterez de la magnifique vue
sur le 18e trou et de la verdure qui entoure le chalet.

COMPRIS DANS LES FORFAITS MARIAGE

Collaboration du coordonnateur de l'événement sur place et du chef pour les menus et la planification

Salle de réception contemporaine de style artisanal avec terrasses à 2 niveaux, sans frais de location

Vaisselle moderne, nappes et serviettes en tissu ivoire, couverts et verres classiques

Piste de danse de 16 pi x 16 pi

Menu de dégustation (2 repas complets)

Hors-d'œuvres et punch sans alcool servis pendant le cocktail

Paniers de pain assortis avec beurre; café et thé avec le dessert

Menu de repas pour enfants gratuits (six ans et moins)

Deux microphones sans fil, podium, système de sonorisation Bose

Accès à certaines zones entourant le chalet pour la prise des photos de mariage

Golf en duo avec voiturette

SERVICES EN SOIRÉE INCLUS DANS LE FORFAIT

Gâteau de mariage tranché et servi dans des assiettes au buffet, avec café et thé



HORS-D'ŒUVRES INCLUS DANS LE FORFAIT MARIAGE

4 CHOIX (*3 hors-d'œuvres par personne*)

FROIDS – PAR DOUZAINE

Saumon fumé grillé sur croûte sablée à la lime et à la coriandre, chutney à la mangue et au wasabi
Crevettes pochées au thé vert avec salade de chou au chili et au yucca, sur cuillère
Aubergine marinée grillée avec cigares au pesto et au fromage de chèvre
Gravlax de saumon à la citronnelle sur concombre mariné, crème fraîche au citron et aux edamames
Pomme de terre Yukon Gold rôtie et rôti de bœuf tranché mince, crème de betteraves et de raifort
Mini pochette de pita farcie de « taboulé » au poulet rôti mariné et au quinoa
Crostinis bacon-laitue-tomate

CHAUDS – PAR DOUZAINE

Olives enrobées de bacon
Mini-burgers de bœuf avec poire rôtie et fromage bleu
Mini-kaftas à l'agneau avec yogourt au zaatar
Tartelettes tièdes au pesto et aux tomates cerises
Satés de poulet au gingembre et à l'ail, trempette au vin de riz et au miso
Gallettes de risotto aux champignons nappées d'une crème de mascarpone à la truffe
Mini-sandwiches au fromage fondant et dé à coudre de soupe à l'oignon
Rouleaux de printemps aux légumes, sauce aux prunes



AUTRES HORS-D'ŒUVRES

(2-douzaines par item)

FROIDS

Biscuits cocktail à la coriandre et au poivre noir garnis d'une mousse au poulet chili-lime et de sauce tzatziki à l'avocat

27,00 \$ / DOUZAINES

Longe de thon saisi enrobé de carpaccio de bœuf et garni d'une crème fraîche aux câpres et au citron

39,00 \$ / DOUZAINES

Crevettes grillées marinées à la lime et au chili, et dé à coudre de tomate et de melon d'eau

30,00 \$ / DOUZAINES

Huîtres au naturel, sauce mignonnette au whisky écossais et à l'oignon rouge

42,00 \$ / DOUZAINES

Bouchée au saumon « à la niçoise »

27,00 \$ / DOUZAINES

CHAUDS

Bouchées de bœuf aux fines herbes, marinées et saisies, garnies de foie gras saisi et de poire braisée au porto

66,00 \$ / DOUZAINES

Mini-boulettes de bison, sauce barbecue aux bleuets

27,00 \$ / DOUZAINES

Sucette à l'agneau grillé en croûte de pesto à la menthe, trempette au cassis

48,00 \$ / DOUZAINES

Bouchées de pâté chinois

36,00 \$ / DOUZAINES

Brochettes de crevettes et de chorizo, gremolata au citron

39,00 \$ / DOUZAINES

Boulettes de viande tandoori avec raita à la coriandre

33,00 \$ / DOUZAINES

Boulettes de dinde et de maïs sucré, sauce aux poivrons rôtis

33,00 \$ / DOUZAINES

Taxes et frais de service en sus



FORFAITS VIN

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

3,00 \$ PAR PERSONNE

Punch aux fruits avec alcool

5,00 \$ PAR PERSONNE

Taxes et frais de service en sus



ENSEMBLE DE BARRE

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 \$

BOISSONS SANS ALCOOL

Boissons gazeuses illimitées 3,00 \$ 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



FORFAIT MARIAGE 75,00 \$

APÉRITIF

1 CHOIX : SOUPE OU SALADE

SOUPE

Gaspacho au melon d'eau et à la tomate, garni d'avocat,
d'oignon rouge et d'une timbale de pommes (*froide*)

Soupe aux pommes de terre et au poireau avec crème de pommes de terre violettes et d'oignons verts

Soupe aux asperges avec crème fraîche à la truffe

SALADES

Verdures variées avec fraises marinées, melon d'eau et fromage de chèvre au thym et au citron,
vinaigrette balsamique à l'ail rôti

Salade d'épinards avec betteraves jaunes et pommes vertes marinées, et pacanes glacées,
vinaigrette à l'érable et au chili

Salade de légumes grillés, de roquette et de féta, vinaigrette au citron et aux olives noires

PLATS PRINCIPAUX

2 CHOIX

Médaille de contrefilet de bœuf en croûte de poivre et d'ail, sauce demi-glace à la crème avec brandy

Médaille de contrefilet de bœuf grillé (6 oz), sauce demi-glace au thym et au vin rouge

Bouts de côtes de bœuf braisés, réduction au vin rouge et aux fines herbes

Suprême de poulet grillé, sauce à la crème infusée à la citronnelle et au basilic

Suprême de poulet saumuré à l'érable, sauce marsala aux champignons

Longe de saumon grillé, sauce miso aux champignons shiitakes

Ombre chevalier rôti au four, émulsion au cari et à la lime

(choix végétarien offert sur demande)



LÉGUMES ET FÉCULENTS

1 CHOIX CHACUN

Pilaf de riz sauvage et riz basmati avec oignons caramélisés

Pommes de terre Yukon Gold rôties aux fines herbes

Mini pommes de terre rouges rôties

Légumes de saison rôtis

Asperges rôties

DESSERTS

1 CHOIX

Chocolate truffle brownie served with maple-cinnamon whipped cream and fresh strawberries

Chocolate banana bread pudding served in mini mason jars with Baileys whipped cream

Seasonal berry brioche galette with sweet marscapone cream and mint

Chocolate-mint pots de crème with seasonal berry compote

Individual apple tart tatin with vanilla-cinnamon ice cream

Classic Crème Brûlée, fresh berry compote

*** ** Le nombre de convives ayant choisi chaque plat principal doit être
communiqué au coordonnateur une semaine avant la date de l'événement*

Taxes et frais de service en sus



FORFAIT MARIAGE 95 \$

APÉRITIF

SOUPES

1 CHOIX

Soupe à la courge musquée et à la pomme verte au cari, crème fouettée à l'ail rôti et à la cannelle

Bisque aux champignons sauvages et aux fines herbes, crème fraîche au chocolat

Soupe aux asperges avec crème fraîche de truffes

SALADES

1 CHOIX

Verdures variées avec fraises marinées, melon d'eau et fromage de chèvre au thym et au citron,
vinaigrette balsamique à l'ail rôti

Salade d'épinards avec betteraves jaunes et pommes vertes marinées, et pacanes glacées,
vinaigrette à l'érable et au chili

Salade de légumes grillés, de roquette et de féta, vinaigrette au citron et aux olives noires

PLATS PRINCIPAUX

2 CHOIX

Filet de bœuf mariné et grillé avec grosses crevettes, sauce demi-glace à la crème avec brandy

Filet de bœuf mariné et grillé à l'oignon fumé, sauce demi-glace au thym

Suprême de poulet saumuré à l'érable, sauce barbecue au bourbon

Suprême de poulet saisi, sauce marsala aux champignons

Longe de saumon grillé, sauce à la crème au fenouil grillé et au curcuma

Longe de saumon saisi en croûte de citron et de poivre noir

Longe de flétan, émulsion miso aux champignons shiitakes

(choix végétarien offert sur demande)



LÉGUMES ET FÉCULENTS

1 CHOIX CHACUN

Pommes de terre Fingerling rôties aux fines herbes
Quartiers de pommes de terre Yukon Gold rôtis aux fines herbes
Pilaf de riz sauvage et riz basmati avec oignons caramélisés
Chou-fleur rôti à la cannelle, purée de panais à la vanille
Bouquets d'asperges vapeur
Légumes de saison rôtis

DESSERTS

1 CHOIX

Pots de crème au chocolat et à la menthe avec compote de petits fruits frais
Gâteau sablé aux fraises nouveau genre
(gâteau sablé au cumin fourré d'une mousse au chocolat blanc et à l'avocat, nappé de salsa aux fraises)
Pouding au pain choco-banane en mini-pots Mason avec petits fruits frais et crème fouettée au Baileys
Galette briochée aux fruits avec petits fruits de saison, crème de mascarpone
Crème brûlée classique avec compote de petits fruits frais
Tarte Tatin individuelle avec crème glacée à la vanille et à la cannelle

*** Le nombre de convives ayant choisi chaque plat principal doit être
communiqué au coordonnateur une semaine avant la date de l'événement*

Taxes et frais de service en sus



MENU POUR ENFANTS

ENTRÉE

1 CHOIX

Bâtonnets de poulet avec frites

Mini-burger avec frites

Macaroni au fromage

Spaghetti

DESSERT

Crème glacée et sauce au chocolat


OPTIONS DE BUFFET DE FIN DE SOIRÉE

OPTIONS

"Bar à poutine"

Frites coupées maison avec fromage en grains à l'ail et sauce maison

7,50 \$ PAR PERSONNE

Sandwiches « Sloppy Joe » à la thaïe avec salade de chou à l'asiatique sur mini pain sous-marin (plateau)

6,00 \$ PAR PERSONNE

Sandwiches au fromage cheddar fondant avec oignons caramélisés et bacon, confiture tomate-chipotle (plateau)

6,50 \$ PAR PERSONNE

Mini-burgers de bœuf avec cheddar, et mini-flotteur à la crème glacée à la vanille (plateau)

6,50 \$ PAR PERSONNE

ANTIPASTO (PLATEAU)

Tremettes assorties

*(aubergine fumée et tabini, tapenade aux olives noires, à l'ail rôti et au citron, fromage de chèvre
aux fines herbes servi avec crostinis)*

Crevettes marinées, prosciutto tranché, olives marinées, aubergine épicée,
boconcini, poivrons marinés

Servis avec un assortiment de pains tranchés

PETIT PLATEAU *(environ 20 personnes) 120,00 \$*

MOYEN PLATEAU *(environ 40 personnes) 245,00 \$*

GRAND PLATEAU *(environ 60 personnes) 360,00 \$*



FORFAIT CÉRÉMONIE

Chaises disposées en rangées et enlevées après la cérémonie

Assistance d'un patrouilleur sur le terrain de golf

Table de célébrant avec nappe ivoire

Tonnelle en bois

450,00 \$

*** Comme l'exige la loi au Québec, le certificat de mariage doit être affiché au Club de golf
Gatineau trois semaines avant la date du mariage*

ACCESSOIRES AUDIO VISUELS INTERNES

Écran de projecteur rabattable (9 x 12 pi) et projecteur au plafond

75,00 \$

Microphones sans fil (*sans frais*)

Taxes et frais de service en sus



FOURNISSEURS

FLEURS

Bloomfields Flowers

613.230.6434 | bloomfields.ca

Flowers Talk

613.231.0952 | flowerstalk.ca

COORDINATION DE MARIAGE

Marry Me Productions

613.796.3639 | marrymeproductions.ca

Wedecor

613.837.7998 | wedecor.ca

Kontakk

Mylène A. Deneault,
819.770.4107 / 819.743.7595 | kontakk.ca

FOURNISSEURS D'ACCESSOIRES EN TISSU

Groovy Linens

613.723.5755 | groovylinen.com

MME Rentals

613.726.6755 | mmecanada.com

MUSIQUE ET DISQUE-JOCKEY

Le Record Shop Agency (Live bands)

819.319.0820 | mario@lerecordshop.com

Quality Entertainment

613.526.8742 | qualityentertainment.ca

Classical Sounds

613.746.2951 | info@classicalsounds.com

Mellow Dee

613.263.3504 | mellowdeecanada.com

LIMOUSINE

Robinson Limousine

613.286.0047 | robinsonlimo.com

LOCATION

Party Time Rentals

613.745.9400 | partytimerental.ca

Chez Lili

613.443.3482 | chezlilipartyrentals.ca

PHOTOS/VIDÉOS

Miv Photography

613.727.1355 | mivphotography.com

Kandid Weddings

613.663.3170 | kandidweddings.com

Photo Vanbeek

613.323.2335 | photovanbeek.com

GÂTEAUX ET PETITS GÂTEAUX

The Cake Shop

613.721.9062 | thebestcakeshop.com

Cakes Above All

613.623.4083 | cakesaboveall.com

The Flour Shoppe

613.695.3752 | theflourshoppe.ca

The Cupcake Lounge

613.862.0926 | thecupcakelounge.com

The Candy Store

613.728.7500 | thecandystoreottawa.com

CÉLÉBRANTS / CÉRÉMONIES

Exceptional Ceremonies

613.831.7555 | exceptionalceremonies.com

All Seasons Weddings

800.545.3681 | allseasonsweddings.com



CLUB DE GOLF

GATINEAU

GOLF & COUNTRY CLUB

GATINEAUGOLF.COM