

# 2021

## FORFAITS MARIAGE

Chers futurs mariés,

Félicitations pour vos fiançailles!

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 inoubliable pour vous et vos convives. Nous vous offrons l'exclusivité puisqu'un seul mariage est célébré en nos lieux lors de ce grand jour. Vous devenez LES CLIENTS du jour... vos attentes seront au cœur de nos priorités.

Tous nos forfaits mariage incluent :

- ▾ Maître d'hôtel (assurant le bon déroulement de l'ensemble de votre journée)
- ▾ Stationnement privé
- ▾ Emplacements pour la prise de photos
- ▾ Plancher de danse
- ▾ Sous-nappes de tissu blanc
- ▾ Nappes de tissu blanc
- ▾ Serviettes de table en tissu blanc
- ▾ Menu papier personnalisé
- ▾ Support de métal pour l'identification des tables
- ▾ Service de cocktail pendant une heure
- ▾ Service de canapés (3 bouchées par personne)
- ▾ Service de vin lors du dîner (1/2 bouteille par personne)
- ▾ Service de bar ouvert pendant 2 heures suivant le dîner

Il vous est également possible de célébrer votre mariage sur place, informez-vous des options qui s'offrent à vous.

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)



# 2021

## FORFAITS MARIAGE

Le Club de golf Le Blainvillier est fier de s'associer au Chef Denis Lepage.

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!

# 2021

## MENU CANAPÉS - MARIAGE



### FROIDS

Blinis au saumon mariné

Mousse de foie de volaille, confiture d'oignons

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

Keftas de veau sauce au yogourt

# 2021

## FORFAIT RUBIS

### 131\$ par convive



#### **COCKTAIL**

Service de boissons en continu durant 1 heure :

Cocktail du MD, cocktail César & bière en fût

**Ou**

Service d'une flûte de Spumante par convive

Service de 3 canapés par convive

**DÎNER** (Quatre services)

incluant une demi-bouteille de vin par personne

Chiffonnade de saison & vinaigrette du moment

**POTAGE** (un choix)

Crème de tomates rôties, noix de pin fumées

Ou

Potage poireaux & épinards

**PLAT PRINCIPAL** (un choix)

Ballottine de volaille farcie au riz sauvage & chorizo

Ou

Mignon de filet de porc, chutney de poires & sauge fraîche

Ou

Joue de bœuf mijotée lentement sur purée de pommes de terre, oignons croustillants & jus de cuisson

**DESSERT** (un choix)

Gâteau Royal

Ou

Tartelette au citron meringuée

Café, thé ou infusion

**FIN DE SOIRÉE**

Table du gâteau des mariés (fourni par les mariés)

Plateau de fruits de saison

Plateau de fromages assortis

Table de café, thé ou infusion

Note : Le prix indiqué ne comprend pas les taxes ni les frais de service de 15% et peut 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.

# 2021

## FORFAIT ÉMERAUDE

### 148\$ par convive



#### COCKTAIL

Service de boissons en continu durant 1 heure :

Cocktail du MD, cocktail César & bière en fût

**Ou**

Service d'une flûte de Spumante par convive

Service de 3 canapés par convive

**DÎNER** (Quatre services)

incluant une demi-bouteille de vin par personne

Chiffonnade de saison et vinaigrette du moment

**ENTRÉE** (un choix)

Terrine de gibier, confiture d'oignons, abricots & croûtons

Ou

Légumes grillés, copeaux de parmesan, chips de pancetta & réduction balsamique

**PLAT PRINCIPAL** (un choix)

Médaille de filet de veau, noisettes caramélisées, sauce poivrade & purée de cassis

Ou

Macreuse de bœuf braisée, champignons sautés & sauce bordelaise

Ou

Filet de saumon rôti, beurre blanc à la mangue & à l'estragon

**DESSERT** (un choix)

Gâteau aux trois chocolats

Ou

Crème brûlée

Café, thé ou infusion

**FIN DE SOIRÉE**

*Table du gâteau des mariés (fourni par les mariés)*

*Plateau de fruits de saison*

*Plateau de fromages assortis*

*Table de café, thé ou infusion*

Note : Le prix indiqué ne comprend pas les taxes ni les frais de service de 15% et peut 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.

# 2021

## FORFAIT DIAMANT

### 161\$ par convive



#### **COCKTAIL**

Service de boissons en continu durant 1 heure :

Martini du MD, cocktail César & bière en fût

**Ou**

Service d'une flûte de Cava par convive

Service de 3 canapés par convive

#### **DÎNER** (Quatre services)

Incluant une demi-bouteille de vin par personne

Chiffonnade de saison & vinaigrette du moment

#### **ENTRÉE** (un choix)

Prosciutto, micro-roquette, ananas grillé, noix de pin & vinaigrette au citron

Ou

Carpaccio de bœuf, micro-pousses, copeaux de parmesan & vinaigrette aux tomates fumées

Ou

Roseaux de canard confit sur fond de veau

#### **PLAT PRINCIPAL** (un choix)

Côte de veau rôtie & son jus au thym frais

Ou

Tournedos de filet de bœuf, sauce bordelaise

Ou

Filet de saumon rôti, beurre blanc à la mangue & à l'estragon

#### **DESSERT** (un choix)

Gâteau aux amandes, crème au beurre de café & ganache chocolat noir

Ou

Mi-cuit au chocolat blanc & glace à la framboise

Café, thé ou infusion

#### **FIN DE SOIRÉE**

Table du gâteau des mariés (fourni par les mariés)

Plateau de fruits de saison

Plateau de fromages assortis

Table de café, thé ou infusion

*Note : Le prix indiqué ne comprend pas les taxes ni les frais de service de 15% et peut 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*

# 2021

## MENUS ENFANTS - MARIAGE



### 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 rosé

ou

Filets de poulet croustillants , frites & légumes de saison

ou

Pizza pepperoni & fromage

### DESSERTS

Dessert servi à l'ensemble des convives

**16\$ par enfant**

*Note : Le prix indiqué ne comprend pas les taxes ni les frais de service de 15% et peut changer sans préavis.*

# 2021

## DÉLICIEUX AJOUTS DE FIN DE SOIRÉE - MARIAGE



### LA TABLE DES DOUCEURS

Personnalisez cette offre avec notre chef

**13\$ par personne - 3 items par personne**

### LA BAR À POUTINES

Traditionnelle, à l'italienne, saucisses fumées, effiloché de porc & tous les accompagnements

**14\$ par personne**

(50 personnes minimum)

### LE CLASSIQUE

Assortiment de crudités & trempettes, pizza froide, demi-sandwich maison par personne au choix (poulet, jambon, œufs)

**13\$ par personne**

### LE BAR QUI A DES AILES...

Assortiment d'ailes de poulet accompagnées de frites

**14\$ par personne**

(50 personnes minimum)

*Note : Le prix indiqué ne comprend pas les taxes ni les frais de service de 15% et peut changer sans préavis.*

# 2021

## RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS - MARIAGE



### SALLE À MANGER

Plafond cathédrale, grande fenestration et foyer.

La location de la salle est incluse dans tous nos forfaits jusqu'à 1h00 du matin (minimum de 80 convives exigé). 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 2h00 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;
- Carrées : 3 pieds x 3 pieds

### TERRASSE

Capacité de 56 convives assis et un maximum de 98 convives en formule cocktail.

### CÉRÉMONIE SUR LE GOLF

Pour votre cérémonie en plein-air, un chapiteau est disponible moyennant un supplément de 300\$ (les taxes ne sont pas incluses).