

2022

BANQUETS & TOURNOIS

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 agréable et conviviale pour vous et vos convives.

Nous vous offrons :

- ⇒ Maître d'hôtel (assurant le bon déroulement de l'ensemble de votre événement)
- ⇒ Personnel de service
- ⇒ Service de bar complet (choix d'options)
- ⇒ Stationnement privé
- ⇒ Emplacements pour la prise de photos au besoin
- ⇒ Plancher de danse
- ⇒ Trois écrans en salle à manger (diffusion en simultané possible sur tous les écrans)
- ⇒ Cinq écrans au bistro (diffusion en simultané possible sur tous les écrans)
- ⇒ Micro et lutrin
- ⇒ Système audio
- ⇒ Sous-nappes de tissu blanc
- ⇒ Nappes de tissu blanc
- ⇒ Serviettes de table en tissu blanc
- ⇒ Support de métal pour l'identification des tables & numéros de table

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



2022

MENUS BANQUETS & TOURNOIS

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!

2022

MENUS BRUNCH BANQUETS & TOURNOIS



LE P'TIT DEJ...

18.75 \$ par convive

Assortiment de jus de fruits

Plateau de fruits

Œufs brouillés

Bacon et saucisses

Assiette d'une variété de cheddar

Fèves au lard

Pommes de terre rissolées

Pain aux bananes

Rôties & confitures

Thé, infusion & café

LE SANTÉ

18 \$ par convive

Assortiment de jus de fruits

Céréales froides variées

Yogourts assortis

Assiette d'une variété de cheddar

Jambon tranché

Œufs pochés

Rôties & confitures

Thé, infusion & café

LE GOURMAND

20.50 \$ par convive

Assortiment de jus de fruits

Plateau de fruits

Œufs brouillés

Bacon & saucisses

Assiette d'une variété de cheddar

Fèves au lard

Pommes de terre rissolées

Pain aux bananes

Crêpes au beurre

Viennoiserie

Rôties & confitures

Thé, infusion & café

LE CONTINENTAL

16 \$ par convive

Assortiment de jus de fruits

Céréales froides variées

Yogourts assortis

Plateau de fruits frais

Pain aux bananes

Brioches

Croissants & confitures

Thé, infusion & café

*Note : Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service de 15% et peuvent changer sans préavis.
Mets végétariens, végétaliens, sans lactose ou sans gluten disponibles sur demande.*

2022

MENUS BRUNCHS BANQUETS & TOURNOIS



LES PETITS PLUS...

Cretons	3.
Fromage cheddar	3.
Œufs bénédiclines	4.
Crêpes & pains dorés	3.
Mini viennoiseries	3.

LES STATIONS EN SALLE

Fesse de jambon	4.
Omelettes & ingrédients au choix	3.
Crêpes aux fruits	3.

Les prix indiqués sont par convive

*Note : Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service de 15% et peuvent changer sans préavis.
Mets végétariens, végétaliens, sans lactose ou sans gluten disponibles sur demande.*

2022

MENUS BUFFET DU MIDI BANQUETS & TOURNOIS



L'ITALIEN

27 \$ par personne
(Minimum 50 convives)

Crudités et trempette
Salade de légumes & vinaigrette
Trois salades composées
Lasagne gratinée
Duo manicotti & cannelloni
Coquilles aux Portobellos, sauce rosée
Rotolo di Parma
Salade de fruits frais
Thé, infusion & café

LA BONNE FOURCHETTE

32 \$ par convive
(Minimum 50 convives)

Crudités & trempettes
Salade de légumes & vinaigrettes
Quatre salades composées
Choix de pâtes
Choix de viandes (porc ou poulet)
Choix de poisson
Table de douceurs
Thé, infusion & café

LA SANDWICHERIE

25\$ par personne
(Minimum 50 convives)

Crudités et trempette
Salade de légumes & vinaigrettes
Trois salades composées
Plateaux de sandwichs assortis :
(Sur baguette, petit pain ou wrap)
- Poulet, œufs, jambon, thon;
- Rôti de porc;
- Charcuteries italiennes;
Salade de fruits frais
Thé, infusion & café

Note : Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service de 15% et peuvent changer sans préavis.
Mets végétariens, végétaliens, sans lactose ou sans gluten disponibles sur demande.

2022

MENUS BUFFET DU SOIR BANQUETS & TOURNOIS



STATION – POUR COMMENCER

Crudités & trempette
Salade de légumes & vinaigrette balsamique
Salade grecque
Salade de couscous
Salade de pommes de terre
Salade de pâtes

STATION – LA BONNE FOURCHETTE

Manicottis au veau & au feta, sauce tomate
Coquilles aux Portobellos sauce crème
Rotolo au jambon & fromage, sauce rosée
Duo de saumon & aiglefin, sauce cressonnière
Filet de porc rôti, sauce moutarde, miel & estragon

STATION – LES DOUCEURS

Mini crèmes brûlées assorties
Tarte au sucre
Verrine aux poires & chocolat
Tartelettes au citron
Gâteau Royal

Thé, infusion & café

50 \$ par convive
(Minimum 70 convives)

*Note : Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service de 15% et peuvent changer sans préavis.
Mets végétariens, végétaliens, sans lactose ou sans gluten disponibles sur demande.*

2022

CANAPÉS BANQUETS & TOURNOIS



Service de 3 canapés: 12,00\$ par convive

Service de 6 canapés : 20,00\$ par convive

(Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service de 15% et peuvent changer sans préavis)

FROIDS

Verrine de 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

Polpettes de veau sauce tomate et parmesan

2022

MENU BANQUETS & TOURNOIS



REPAS 4 SERVICES

(Salade, potage, plat et dessert, thé ou café)

REPAS 5 SERVICES – Voir les entrées (\$\$) à la carte.

(Salade, entrée (\$\$), potage, plat et dessert, thé ou café)

ENTRÉES FROIDES

Chiffonnade de saison & vinaigrette du moment	Sans frais
Terrine de gibier, confiture d'oignons & d'abricots, croûton	13.
Prosciutto, légumes du moment, ananas grillé, noix de pin & vinaigrette au citron	14.
Carpaccio de bœuf, micro-roquette & copeaux de parmesan, vinaigrette aux tomates fumées	15.

ENTRÉES CHAUDES

Fazzoletti au prosciutto, sauce Pomodoro	10.
Légumes grillés, chips de pancetta, copeaux de parmesan & réduction balsamique	14.
Roseaux de canard confit sur fond de veau	15.
Crevettes grillées (4), salsa d'ananas	16.

POTAGES

Crème de tomates rôties & noix de pin fumées	
Potage de céleri-rave & poires	
Potage de poireaux & épinards	
Velouté de champignons	
Potage d'haricots blancs & croustillant de prosciutto	
Crème de roquette et fromage cheddar	
Bisque de homard (supplément 4 \$)	

2022

MENU BANQUETS & TOURNOIS



REPAS 4 SERVICES

(Potage, salade, plat et dessert, thé ou café)

REPAS 5 SERVICES – Voir les entrées (\$\$) à la carte.

(Salade, entrée (\$\$), potage, plat et dessert, thé ou café)

PLATS PRINCIPAUX

Poitrine de volaille farcie au prosciutto et fromage	40.
Mignon de filet de porc, chutney de poires & sauge fraîche	40
Filet de saumon rôti, beurre blanc à la mangue & estragon	48.
Macreuse de bœuf braisée, sauce poivrade & champignons sautés	49.
Médaille de filet de veau, pacanes caramélisées, sauce poivrade & marmelade d'airelles	50.
Tournedos de filet de bœuf, sauce bordelaise	57.
Côte de veau rôtie & son jus au thym frais	59.

**Tous les plats sont accompagnés de trois légumes de saison et de pommes de terre.*

*Note : Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service de 15% et peuvent 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.*

2022

MENU BANQUETS & TOURNOIS



REPAS 4 SERVICES

(Salade, potage, plat et dessert, thé ou café)

REPAS 5 SERVICES – Voir les entrées (\$\$) à la carte.

(Salade, entrée (\$\$), potage, plat et dessert, thé ou café)

DESSERTS

Gâteau aux trois chocolats

Gâteau Royal

Mi-cuit au chocolat & glace à la framboise

Tartelette au citron meringuée

Gâteau aux bananes & chocolat noir

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

Crème brûlée

Pouding chômeur à l'érable, glace maison (*portion individuelle cuite à la minute*)

*Note : Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service de 15% et peuvent 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.*

2022

MENU ENFANTS BANQUETS & TOURNOIS



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 rosée

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 : Les taxes et frais de service de 15% ne sont pas inclus.

2022

MENU COCKTAIL DINATOIRE BANQUETS & TOURNOIS



OPTION 1 – 20 morceaux par convive

52\$ par convive

(Minimum de 50 convives)

BOUCHÉES FROIDES

Verrine de saumon mariné

Mousse de foie de volaille & confiture d'oignons

Tartare de bœuf du moment

Crevette cajun, salsa du moment

BOUCHÉES CHAUDES

Gâteau de crabe & mayo épicée

Feuilleté de saucisses italiennes & emmental

Dumpling au poulet et légumes

Keftas au veau sauce au yogourt

PLATEAU DE FROMAGES

Fromages assortis, fruits & biscottes

BOUCHÉES DE DOUCEURS

Tarte au sucre

Verrine aux poires & chocolat

Mini crèmes brûlées assorties

Tartelettes au citron

Café, thé ou infusion

*Note : Les prix indiqués n'incluent pas les taxes ni les frais de service de 15% et peuvent changer sans préavis.
Mets végétariens, végétaliens, sans lactose ou sans gluten disponibles sur demande.*

2022

MENU BBQ BANQUETS & TOURNOIS



Minimum 100 pers \$59.00 par pers

Tomate bocconcini au basilic

Légumes croquants et trempette

Salade de saison vinaigrette

Choix de quatre salades composées

Sur le grill....

Côtes levées de porc sauce aigre douce

Steak de bavette grillée sauce à l'échalotte

Saucisses italiennes grillées

Saumon frais en papillote

Pomme de terre grelot

Légumes racines rôtis au four

Planche de fromages assorties fruits et biscottes

Table à desserts

Café et infusion



2022

FORMULES COCKTAIL

Couronnez votre événement en offrant à vos convives une flûte de Spumante, de Cava ou de Champagne. Une formule toute en finesse et digne des grands événements...

À partir de 7,50 \$ par consommation

(taxes et frais de service de 15% ne sont pas inclus)

Les bulles ne vous disent pas; optez pour une de nos formules cocktail :

COCKTAIL DU MD, COCKTAIL CÉSAR & BIÈRE EN FÛT
(Servi durant le cocktail)

7,50 \$ par consommation

(taxes et frais de service de 15% ne sont pas inclus)

KIR, VIN BLANC OU ROUGE (CHOIX DU SOMMELIER)
(Servi durant le cocktail)

8,50 \$ par consommation

(taxes et frais de service de 15% ne sont pas inclus)

Tchin! Tchin!



2022

FORMULES BAR

Vous souhaitez offrir des consommations à vos convives, nous vous proposons trois formules :

BAR « RÉGULIER » OUVERT À TARIF FIXE – 3 HEURES

Boissons gazeuses, eau gazéifiée, jus de fruits, bières domestiques en fût, vin rouge et blanc (choix du sommelier) rhum Bacardi blanc, Gin Beefeater, Vodka Kamouraska ou Iceberg, Scotch St-Léger, Cognac VS, Tequila, Baileys, Tia Maria, Kalhua, Amaretto, Crème de menthe, Schnaps aux pêches, Triple sec)

40\$ par convive

(taxes et frais de service de 15% ne sont pas inclus)

BAR « PREMIUM » OUVERT À TARIF FIXE – 3 HEURES

Bar régulier plus :

Vodka Grey Goose, Rhum Appleton, Rhum épicé Capt'n Morgan, Gins Tanqueray, Bombay Saphir et Roméo, Scotch : Glenfiddich, Whiskey : Jack Daniels, Grand Marnier

46\$ par convive

(taxes et frais de service de 15% ne sont pas inclus)

BAR À FACTURATION INDIVIDUELLE

Les consommations sont facturées de manière individuelle, les prix varient selon la consommation. Vous pouvez offrir quelques consommations par convive ou offrir le bar jusqu'à concurrence d'un montant préfixé.

Bar « régulier » : 7,50 \$ maximum par consommation

Bar « premium » : 9,00 \$ maximum par consommation

(Taxes et frais de service de 15% ne sont pas inclus)

2022

BANQUETS & TOURNOIS RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS

SALLE À MANGER

Plafond cathédrale et grande fenestration, foyer.

La location de la salle est incluse dans tous nos forfaits jusqu'à 1h00 du matin. 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; 6 pieds x 30 pouces; 4 pieds x 30 pouces
- ▾ Carrées : 3 pieds x 3 pieds

BISTRO

De style lounge comprenant un bar, deux îlots rectangulaires pour 12 convives et la possibilité d'inclure des tables carrées ou rectangulaires pour 4 ou 6 convives selon vos besoins.

TERRASSE

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