

2023

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 directeur de la restauration, 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



2023

FORFAITS MARIAGE

Le Club de golf Le Blainvillier est fier de s'associer au Chef Jean-François Ducharme.

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!

2023

MENU CANAPÉS - MARIAGE



FROIDS

Verrine au saumon mariné

Mousse de foie de volaille, confiture d'oignons

Verrine de betteraves & feta

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

2023

FORFAIT RUBIS

141\$ par convive



COCKTAIL

Service de boissons continu durant 1 heure :

Cocktail du MD, verre de vin (blanc ou rouge) & bière

ou

Service d'une flûte de mousseux par personne

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 prosciutto et fromage

ou

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

ou

Joue de veau 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.

2023

FORFAIT ÉMERAUDE

159\$ par convive



COCKTAIL

Service de boissons continu durant 1 heure :

Cocktail du MD, verre de vin (blanc ou rouge) & bière

ou

Service d'une flûte de mousseux par personne

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 & croûtons

ou

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

PLAT PRINCIPAL (un choix)

Médailon de filet de veau, sauce poivrade, pacanes caramélisées & marmelade d'airelles

ou

Macreuse de bœuf braisé, champignons sautés & sauce bordelaise

ou

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

DESSERT (un choix)

Gâteau aux carottes en verrine, mousse au fromage & noix caramélisées

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.*

2023

FORFAIT DIAMANT

173\$ par convive



COCKTAIL

Service de boissons continu durant 1 heure :

Cocktail du MD, verre de vin (blanc ou rouge) & bière

ou

Service d'une flûte de mousseux par personne

Service de 3 canapés par convive

DÎNER (Quatre services)

Incluant une demi-bouteille de vin par personne

Verdure de saison & vinaigrette du moment **ou** Potage 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 & 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.*

2023

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 verdure

OU

Assiette de crudités & trempette

PLATS PRINCIPAUX

Tortellini au fromage, sauce Alfredo

OU

Filets de poulet croustillants, frites & légumes de saison

OU

Pizza pepperoni & fromage ou végétarienne

DESSERT

Dessert servi à l'ensemble des convives

18\$ par enfant

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

2023

DÉLICIEUX AJOUTS DE FIN DE SOIRÉE - MARIAGE



LA BAR À POUTINE

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

16\$ par personne

22\$ par personne

28\$ 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.

2023

RENSEIGNEMENTS ADDITIONNELS - MARIAGE



SALLE À MANGER

Plafond cathédrale, grande fenestration et foyer.

La location de la salle est incluse dans nos forfaits mariage 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 2h30 du matin.

NOS TABLES

- Rondes 10 convives (5 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