



# TOURNOI D'OUVERTURE

EN ROUTE VERS LA COUPE DU PRÉSIDENT

**REJOIGNEZ-NOUS  
POUR INAUGURER LA SAISON  
DES ÉVÉNEMENTS GOLFIQUES!**

## Samedi le 25 mai

Participé au tournoi d'ouverture du Parcours du Cerf!

**135.00\$<sup>+tx</sup>** (incluant, golf, voiturette, cocktail, souper et soirée dansante)

## DÉROULEMENT DE LA JOURNÉE

- 9h30** ▶ Nos employés seront à votre disposition au stationnement pour vous aider à transporter vos sacs dans vos voiturettes respectifs.
- 10h00** ▶ Clinique de golf avec les pros du Parcours (chipping et putting)
- 10h30** ▶ Début des inscriptions, les capitaines vous accueillent et vous expliquent les règles du tournoi.
- 11h30** ▶ En préparation pour les départs sur le parcours du Brocard
- 11h45** ▶ Les règles et les informations données par notre professionnel, Ben Boudreau
- 12h00** ▶ Départs simultanés (Shotgun)
  - Sur le terrain, affrontez les juniors, défiez un professionnel, et doublez votre mise pour un achat en boutique.
  - Un petit creux !? Rendez-vous au 9 ½ venez savourer nos fameux hot-dogs et croustilles offerts gratuitement. Également, la rouleuse sera disponible pour un rafraîchissement ou autres.
  - Rencontrez la Brigade du Bonheur et obtenez des coupons supplémentaires pour le cocktail !
- 16h30** ▶ Retour au Pavillon du Parcours, pensez à laisser votre carte de pointage à la boutique.
- 18h00** ▶ Début du cocktail sur notre terrasse
- 19h00** ▶ Rendez-vous en salle pour manger et continuer la soirée
- 19h30** ▶ Début de l'animation, remise des prix et autres surprises.
- 20h30** ▶ Tout le monde se déhanche au son des rythmes effrénés diffusés du 103 FM et son groupe.



# SOUPER



## Canapés

Arancinis aux porcins, grana padano, pancetta et cœur de buffala

---

Pétoncle de l'île de la Madeleine rôti au miso, croute de sésame au sel fumé, capuccino au shizo-wasabi

## Entrée

À partager : Charcuteries maison

Rillette de porc au vin blanc et champignons sur pain à la betterave et marinades, foie gras mi-cuit au cassis madéré de Mona et Filles sur brioche, figues et beurre de pomme au poivre Malabar, chorizo au piment d'Alep séché deux mois, aubergines grillées- fumées et confit d'oignons, saucisson maison et moutarde maison à l'argousier et aulne crispé, magret de canard séché dans un éclair salé, rémoulade à la truffe, gaspacho aux crevettes nordiques, émulsion au bloody césar

## Plat

Mignon de bœuf Wellington, feuilletage pur beurre garniture forestière et ail noir, épinards et cheddar fumé, cipolini braisé, salsifis à la glace de veau et sarriette

---

Flétan canadien rôti au beurre noisette, risotto aux artichauts et bette à carde, asperges locales au jambon de Parme, bouillon de coquillages au safran et aneth

## Dessert

Plateaux de desserts du monde à partager