





Nous tenons tout d'abord à vous remercier de porter un intérêt envers notre établissement pour la tenue de votre évènement.

Le club de golf le Mirage vous propose un concept personnalisé et sur mesure dans l'optique de vous offrir une journée à votre image. Nous prenons en considération votre budget et vos demandes et nous effectuons plusieurs rencontres avec vous afin de combler vos besoins et vos désirs.

Ce qui fait la différence au Mirage est sans aucun doute notre service personnalisé. Notre équipe dynamique et chaleureuse vous offre un service courtois et professionnel.

Tout au long de votre processus de planification, nous serons à votre écoute. Il nous fera plaisir de participer à la réussite de votre journée de rêve.

Notre équipe



**WILLIAM
MALLETTE**
CHEF EXÉCUTIF



**JONATHAN
TREMBLAY**
MAÎTRE D'HÔTEL BANQUETS



**ALEXANDRE
MURRAY**
RESPONSABLE SERVICE
DE VALET

E
G
A
R
M

Les chapiteaux



Cérémonie

Décoration du chapiteau

Équipement disponible :

- Chaises
- Système audio
- Lutrin et micro



Cocktail

Service au plateau de vos cocktails signatures

Service de breuvages sans alcool au bar du chapiteau

Service de bouchées chaudes et froides sur plateau

Buffet international avec stations animées

Salles d'eau à proximité

Lounges extérieurs et intérieurs

Espace pour musiciens

Supervision des mariés pour leur séance photo sur le terrain avec voiturette limousine

Emplacement pour les photos de groupe

Navette pour le déplacement des personnes à mobilité réduite

En cas de mauvais temps:
panneaux amovibles,
ventilation et chauffage intégrés (frais additionnels)





Exemples de cocktails signatures

Bar à martini

Rouge: Vodka, triple sec et jus de canneberges rouges

Bleu: Vodka, curaçao et jus de canneberges blanches

Vert: Vodka, midori et jus de canneberges blanches

Doré: Amaretto et jus de canneberges blanches

Mauve: Vodka, curaçao, jus de canneberges blanches et grenadine

Blanc: Vodka, jus de canneberges blanches et jus de lime

Bar à mousseux

Mousseux

Mousseux avec liqueur de cassis

Mousseux avec Cîroc (framboise ou pêche)

Mousseux avec Fragoli (fraise)

Mousseux avec Chambord (framboise)

Mousseux avec Aperol (amer)

Bar varié

Gin tonic avec concombre

Mojitos: rhum, menthe, sirop simple, jus de lime et soda

Mojitos framboise: rhum, menthe, sirop simple, jus de lime, soda et purée de framboises

Rhum punch: rhum, jus d'orange, jus de canneberges et sprite

Whisky sour: whisky, jus de lime et sucre

Tous les cocktails sont accompagnés d'une garniture de fruits selon l'arrivage. Par exemple: fraises, framboises, oranges, limes et citrons.

Photos sur les parcours

Des prises de vue exceptionnelles sur les parcours...



Salle de réception

La capacité de la salle de banquet est de 400 personnes, incluant une piste de danse



les Salles Ellipse et Foyer ont une capacité de 175 personnes

tables rondes pouvant accueillir 8 à 10 personnes

Table d'honneur rectangulaire

choix de nappes et de serviettes de table

Coutellerie, verres

Boîte nuptiale

Loges privées



Attentions particulières

Dégustation de votre menu de mariage



Une prise de commande est effectuée auprès de vos convives afin de s'assurer que chacun soit satisfait de son repas

Nous ajustons nos plats à tous types d'allergies et/ou d'intolérances

Nous sommes soucieux du niveau de la cuisson des viandes

Pour vos invités végétariens ou végétaliens, un menu spécial sera préparé

Service efficace et professionnel

Un suivi du déroulement de la soirée sera supervisé par notre équipe

Une bonne communication et collaboration avec vos fournisseurs

Les accompagnements



Les canapés

Les bouchées de la Cour
(Servies au plateau, 6 morceaux/personne)



Les stations

3 stations standards au choix
(Bouchées au plateau: extra de 5\$/personne)

La table salée et sucrée



Le bar à bonbons

Le petit poucet
Le géant



Le plateau d'antipasto

(centre de table)

Nos alcools de base



Bacardi Blanc
Bacardi Gold
Malibu
Curaçao Bleu
Frangelico
Grappa Bassano
Martini Blanc
Ouzo

Kamouraska
Bombay Sapphire
Tanqueray
Amaretto
Cosmopolitan
Martini Litchi
Brandy St-Rémy
Canadian Club
Crown Royal
Jack Daniel's
Jack Daniel's Miel
Jack Daniel's Fire
Jameson
Johnnie Walker Red
Captain Morgan Spiced
Cognac Gauthier

Nos alcools supérieurs de luxe



Vin Blanc / rouge / Rosé / mousseux

Jus

Liqueurs

Evian 500 ml

Eau Pétillante 330ml

Red Bull

Virgin Caesar

Peach Schnapps

Pernod

Ricard

Sambuca

Tequila Cazadores

Soho Litchi

Shooter

Sour Puss

Southern Comfort

St-Raphaël Rouge et Doré

Tia Maria

Triple Sec

Coors Light

Molson Ex

Molson Dry

Canadian 67

Heineken sans alcool

Aperol

Arak

Baileys

Campari

Cinzano

Liqueur de Cassis

Crème Menthe Blanche

Crème Menthe Verte

Nos alcools supérieurs de luxe

incluant les alcools de base



Ketel One
Belvedere
Grey Goose
Hendrix / Ungava Gin
Chivas 12 ans
Courvoisier VS
Glenlivet 12 ans
Glenfiddich
Johnnie Walker Black
Kir
Kir avec Mousseux
Prosecco
Cafés Alcoolisés
Grand Marnier
Limoncello
Shooters supérieurs de luxe

Fournisseurs

Nous n'imposons aucun fournisseur, ces références ne sont que des suggestions.



Célébrant

Michel Boulanger

514 892-0361

mariagesabrasouverts.com

Musique, band, DJ & animation

Les Productions WOW

514 820-9694

Marco Ferri

450 622-3388

Aux trois petits cochons

Véronique Arsenault

v.arsenault@live.ca



Fournisseurs

Nous n'imposons aucun fournisseur, ces références ne sont que des suggestions.

Photographe

Judith Gauthier
514 795-6501

Location de photo booth instantané

avec la date de votre mariage et vos initiales

Décor et centres de tables

Diva Location/Festi-Fêtes
(Georges Rahmé ou Marie Mathers)
450 686-8032
Tarifs préférentiels

Carte Blanche

514 454-6060
450 812-6060
Tarifs préférentiels

Fleuriste

Charbonneau l'expert
514 707-6330



Mariage hivernal

période du 1^{er} novembre au 15 avril.



Forfait à partir de 200\$

taxes et service en sus.

- * Service de valet
- * Service de vestiaire
- * Salle de cérémonie, salle de réception et mobilier inclus
- * Canapés chauds et froids servis au plateau
- * Mousseux pendant le cocktail
- * Une demi-bouteille de vin par personne



Menu quatre services

Deux entrées

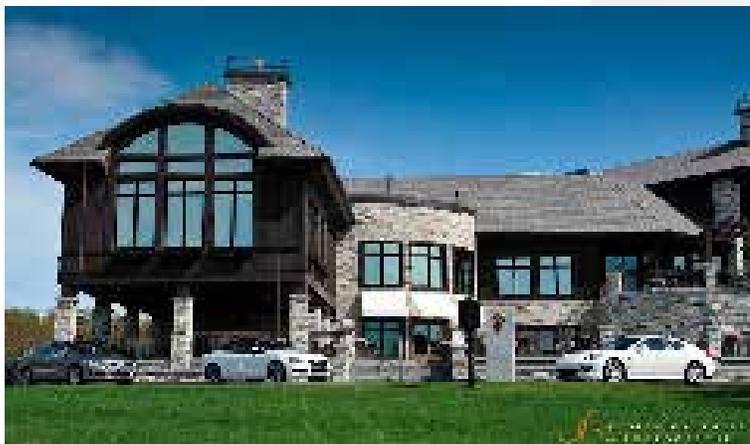
Plat principal
(choix de deux plats)

Dessert ou gâteau de mariage

Jonathan Tremblay

Directeur des opérations
450-477-7280 poste 1059
Jonathant@golfmirage.ca

Le service de valet



Les voitures de vos invités seront prises en charge dès leur arrivée et vos convives seront dirigés au bon endroit. Afin d'assurer le retour en toute sécurité de vos invités, les employés du service de valet veilleront à ce que les conducteurs soient en état de prendre le volant.



Nous disposons d'un alcootest



Service de raccompagnement disponible nous sommes membres de Extrême Limite.08

Service de parapluies en cas d'intempéries



