



Notre équipe



**HERVÉ
TURCOTTE**
CHEF EXÉCUTIF



**JONATHAN
TREMBLAY**
MAÎTRE D'HÔTEL BANQUETS



**ALEXANDRE
MURRAY**
RESPONSABLE SERVICE
DE VALET

E
G
A
R
M



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.

Les chapiteaux



Cérémonie

Décoration du chapiteau

Équipement disponible :

- Chaises



Cocktail

Service au plateau de vos cocktails signatures

Service de breuvages sans alcool au bar

Service de bouchées chaudes et froides sur plateau

Buffet international avec stations animées

Salles d'eau à proximité

Lounges extérieurs

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)

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 120 personnes et 175 personnes respectivement

tables rondes pouvant accueillir 8 à 10 personnes

Table d'honneur rectangulaire

Nappes et de serviettes de table blanches

Coutellerie, verres

Loges privées



Nos alcools supérieurs de base



Evian 500 ml

Eau Pétillante 330ml

Red Bull

Virgin Caesar

Peach Schnapps

Sambuca

Tequila Cheery River

Soho Litchi

Shooter

Sour Puss

Southern Comfort

Tia Maria

Triple Sec

Coors Light

Molson Ex

Molson Dry

Molson Ultra

Heineken

Heineken sans alcool

Aperol

Sol

Baileys

Campari

Cinzano

Crème Menthe Blanche

Crème Menthe Verte

Vin Blanc / rouge / Rosé

Jus

Liqueurs

Nos alcools de base



Bacardi Blanc
Bacardi Gold
Curaçao Bleu
Frangelico
Grappa Bassano

Cherry River vodka
Cherry River gin
Bombay Sapphire
Tanqueray
Amaretto
Cosmopolitan
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

incluant les alcools de base



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

Attentions particulières

Dégustation de votre menu de mariage



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

(Servies au plateau, morceau à 5\$/personne)



Les stations

(Les prix diffèrent entre 15\$ et 25\$ selon le choix par station)

La table salée et sucrée



Le bar à bonbons

Le petit poucet

Le géant



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

Coordonateur d'événements
450-477-7280 poste 1058
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



