

Club de golf
SUMMERLEA
Golf & Country Club



Votre célébration
de mariage
au Summerlea



Du rêve à la
réalité



Summerlea

Forfait de mariage 2025



Prix de base: 200 \$

+ service (16,5%) + taxes de vente

Tous les prix sont par personne et basés sur un minimum de 125 invités.

*Pour adolescent de 11 à 17 ans et fournisseurs :
150 \$ plus services et taxes*

- Cocktail d'une heure incluant mousseux et boissons non alcoolisées
- Sélection de 4 canapés chauds et froids
- Dîner exceptionnel à 4 services
- Vin maison (1/2 bouteille par personne) et boissons non alcoolisées pendant le repas
- Bar ouvert de 21 h à 23 h (pas de « shooter »)
- Espace privé pour les mariés
- Accueil des convives à leur arrivée
- Personne disponible pour accompagner les mariés à des emplacements de photos idéales sur le parcours de golf
- Stationnement pour plus de 300 invités
- Option de cérémonie de mariage sur place (frais de 300 \$ + taxes pour l'installation de vos chaises louées et la préparation de l'espace extérieur)

Élégance

Aux fins du présent document, ++ signifie « plus 16.5 % de service plus taxes »

Choix de canapés cocktails (4 sélections)

Veillez noter que nos sélections sont sujets à changement.

Canapés froids

- Bruschetta et feta sur crostinis
- Tartare de saumon sur un croustillant de pommes de terre
- Tartare de légumes sur un croustillant de pommes de terre
- Focaccia maison
- Pizza froide à la tomate faite maison
- Brochettes de melon au prosciutto
- Carpaccio de betterave avec feta, coulis de balsamic
- Cocktail de crevettes avec sauce chili et raifort
(Ajouter au forfait 1 \$ /pers ++)
- Tartare de thon sur un croustillant de pommes de terre
(Ajouter au forfait 1 \$ /pers ++)
- Tartare de bœuf classique sur un croustillant de pommes de terre
(Ajouter au forfait 1 \$ /pers ++)
- Tataki de thon avec salade d'algues et sauce Wafu
(Ajouter au forfait 1 \$ /pers ++)

Canapés chauds

- Satay de poulet thaï avec sauce aux arachides
- Satay de bœuf chimichurri
- Crevette tempura avec sauce chili douce
- Tartelette aux champignons sauvages
- Tartelette au canard confit avec compote de bleuets
- Dégustations de pizza *(faites maison)*
- Crostinis au fromage de chèvre chaud et poivrons rôtis
- Cœur d'artichaut, feta et épinards en pâte feuilletée
- Arancini aux champignons avec cacio e pepe, huile de truffe
- Arancini classique, sauce au tomate
- Beignets de homard maison, mayo épicée *(dispo sans gluten)*
- Shooters au sandwich grillé au fromage et à la soupe de tomate



Nous vous offrons également la possibilité de venir essayer nos plats lors d'un repas dégustation dans nos installations. Le coût sera basé sur le choix du menu et sera ajouté à la facture de votre événement.

Tous les prix qui seront proposés sont fondés sur les coûts du marché actuels et susceptibles de changer sans préavis pour refléter la fluctuation des coûts du marché. Dans les mois précédant votre événement, tous les coûts seront discutés avec vous en détail.

Les entrées:

Veillez choisir une option pour chaque service

Veillez noter que nos sélections sont susceptibles de changer.

Entrées chaudes (un choix)

- Pâtes importées d'Italie
○tomate ○rosée ○pesto ○alfredo
- Manicotti maison, épinards, ricotta, feta
○tomate ○rosée ○pesto ○alfredo
- Raviolis farcis à la mozzarella di buffalo et aux tomates rôties
○tomate ○rosée ○pesto ○alfredo
- Risotto
○champignons sauvages ○italien classique ○tomates
- Feuilleté aux épinards, ricotta, feta, sauce béchamel
- Feuilleté aux champignons sauvages et crème à l'ail rôti
- Feuilleté de légumes grillés avec coulis de poivrons rouges rôtis

Entrées froides (un choix)

- Salade de jeune mesclun, canneberges séchées, oignons sucrés, vinaigrette au cidre de pomme
- Salade de roquette, copeaux de parmesan, graines de tournesol, vinaigrette au citron
- Salade de quinoa et de légumes grillés
- Salade Caprese (tomates, Fior di latte, micro basilic, huile d'olives, réduction balsamique)
- Salade grecque, tomate, concombre, oignon, poivrons, olives, vinaigrette au vin rouge et à l'origan
- Carpaccio de betterave avec feta, coulis de balsamic
- Cœur de romaine, croûtons de pain de maïs, lardons fumés, copeaux de parmesan, vinaigrette à l'ail rôti et babeurre
- Blinis au saumon fumé, crème fraîche
(Ajouter au forfait 2 \$ /pers ++)



*Le Club de golf
Summerlea est
RENOMMÉ
dans la région de
Montréal pour sa
cuisine exquise
et son service
exceptionnel.*



Le plat principal

Le forfait comprend UNE sélection de plat principal et une option diététique spéciale pour les personnes qui en ont besoin.

Tous les repas sont servis avec un féculent et des légumes de saison. Le pain, le beurre, le café et le thé sont inclus. Des options pour enfants sont également offertes. Veuillez nous informer de toute allergie alimentaire. **Veuillez noter que notre menu est susceptible de changer.**

Menu DORION (inclus dans le forfait)

- Brochette de poulet
- Suprême de poulet
 - sauce veloutée aux herbes
 - sauce aux champignons
 - chimichurri
- Saumon 7 oz sauce crémeuse au citron croûte de citron aux herbes
 - beurre au vin blanc citronné
 - chimichurri
- Steak Picanha 10 oz sauce aux trois poivres demi-glace chimichurri

Menu CASCADES (ajouter 10 \$ /pers +service +taxes)

- Côtelette de porc Nagano 12 oz sauce aux oignons perlés demi-glace chimichurri
- Contre-filet 10 oz sauce aux trois poivres demi-glace chimichurri
- Filet mignon 6 oz sauce aux trois poivres demi-glace chimichurri

Menu SUMMERLEA (ajouter 15 \$ /pers +service +taxes)

- Flétan sauce crémeuse au citron croûte de citron aux herbes beurre au vin blanc citronné chimichurri
- Contre-filet 12 oz sauce aux trois poivres demi-glace chimichurri
- Filet mignon 8 oz sauce aux trois poivres demi-glace chimichurri

Choix pour l'option diététique spéciale

- Lasagne végétarienne (végétarien)
- Aubergines au parmesan (végétarien)
- Courge spaghetti et ratatouille (végétalien)
- Tofu teriyaki croustillant, riz et légumes à la vapeur
- Champignons teriyaki croustillants (poulet frit végétalien), riz et légumes à la vapeur
- Tempeh grillé avec quinoa et succotash
- Tarte aux légumes grillés, coulis de poivrons rouges rôtis et salade de quinoa

Nous offrons une grande variété de choix de menus, tant traditionnels et uniques, et nous serons très heureux de discuter avec vous des possibilités de personnalisation de votre expérience.

Notre choix de desserts décadents

- Crème brûlée
- La mort par un gâteau au chocolat
- Gâteau au fromage New York avec garniture
○baies ○caramel ○coulis de fraises ○chocolat
- Tarte sablée à la fraise
- Gâteau au Limoncello
- Salade de fruits (végétarien, végétalien, sans gluten)
- Sorbet (végétarien, végétalien, sans gluten)
- Gelato au caramel salé (végétalien)
- Votre gâteau de mariage servi avec fruits et coulis (Ajouter 2,50 \$/pers++ au forfait, gâteau fourni par le client)

Options supplémentaires

- Canapés au cocktail – 2 sélections supplémentaires (6 au total)
(Ajouter 5 \$/pers ++ au forfait)
- Toast au mousseux
(Ajouter 7 \$/pers ++ au forfait)
- Au cocktail - Bar ouverte pendant une heure *
(Ajouter 25 \$/pers ++ au forfait)
- Bar ouvert pour 1 heure supplémentaire (trois heures au total) *
(Ajouter 25 \$/pers ++ au forfait)

* Le bar ouvert comprend de la bière domestique, de l'alcool de base, du vin maison et des boissons non alcoolisées. Les « shooters » ne sont pas inclus. Des alcools de première qualité sont également offerts - renseignez-vous pour plus de détails.

Veillez ajouter le service 16,5% et les taxes de vente à tous les prix.

Options et prix sont sujet à changement sans avis.

Table de minuit Servie entre 23 h – 23 h 30. Les options :

<input type="checkbox"/> Plateau de fruits frais tranchés	\$6/ pers++
<input type="checkbox"/> Assortiment de pizza, fait maison (2 variétés)	\$7/ pers++
<input type="checkbox"/> Station de poutine	\$8/ pers++
<input type="checkbox"/> Station de mini burgers assortis	\$8/ pers++
<input type="checkbox"/> Plateau de charcuteries italiennes	\$10/ pers++
<input type="checkbox"/> Table à desserts assortis	\$11/ pers++
<input type="checkbox"/> Plateau de fromages assortis	\$12/ pers++
<input type="checkbox"/> Station de viande fumée	\$15/ pers++



Un acompte initial non remboursable est requis pour garantir la date de votre événement. Ce montant sera déduit de votre facture finale de l'événement. Une estimation de vos coûts vous sera fournie une fois que les détails de votre événement auront été décidés et un deuxième acompte vous sera demandé à une date ultérieure afin de couvrir les obligations du Club.

Tous les divertissements doivent être approuvés par la direction du Club et tout l'équipement doit être retiré immédiatement après l'événement. Des frais supplémentaires seront ajoutés si l'équipement n'est pas retiré avant 2 heures du matin.

Le club Summerlea a célébré son *centenaire* en 2021



Club de golf Summerlea

1000, route de Lotbinière
Vaudreuil-Dorion (QC) J7V 0H5 (450)
455-0921
sgcc@summerlea.com

Directeur du Club

Marco Jetté
marco.jette@summerlea.com
(450) 455-0921 poste 204

APERÇU

Club de golf privé prestigieux fondé en 1921. Le pavillon est moderne et élégant et offre une vue panoramique de la rivière des Outaouais. Des rénovations importantes du pavillon et du parcours de golf ont été effectuées depuis 2019. Nous avons 2 parcours de golf de 18 trous de niveau championnat qui sont renommés pour leur parfait état et leurs verts rapides et qui peuvent accueillir des golfeurs de tout calibre grâce à nombreuses options de tertres de départ.

ADHÉSION

Nous offrons diverses catégories de membres golfeurs, tant individuelles que corporatives.

LOCATION DE NOS INSTALLATIONS

Nous offrons en location nos vastes installations, un service de traiteur exquis et un service exceptionnel à des groupes de 100 personnes ou plus. Summerlea peut accueillir des groupes dans diverses configurations de salle pouvant aller jusqu'à 240 invités assis ou 300 invités en formule cocktail.

Nos professionnels s'occuperont de tous les détails directement avec l'organisateur de l'événement. Le stationnement sur place est gratuit.

Un club amical offrant une table de grande qualité et un excellent service.

CALCUL D'ÉVÉNEMENT / NOTES



Nom de l'événement: _____

Date: _____ Heure (début) : _____ Nombre d'invités : _____

ÉLÉMENTS + 16,5% service + taxes de vente

Choix du forfait et repas :

	<u>Quantité</u>		
<input type="checkbox"/> Forfait de mariage (Menu Dorion) (200 \$/pers)	_____ x	\$	\$
<input type="checkbox"/> Additionnel : Menu Cascades (10 \$/pers)	_____ x	\$	\$
<input type="checkbox"/> Additionnel : Menu Summerlea (15 \$/pers)	_____ x	\$	\$
<input type="checkbox"/> Autre: _____	_____ x	\$	\$
<input type="checkbox"/> Autre: _____	_____ x	\$	\$

Table de minuit :

<input type="checkbox"/> Assortiment de pizza - 2 variétés	_____ x	\$	\$
<input type="checkbox"/> Plateau de fruits frais tranchés	_____ x	\$	\$
<input type="checkbox"/> Station de poutine	_____ x	\$	\$
<input type="checkbox"/> Station de mini burgers assortis	_____ x	\$	\$
<input type="checkbox"/> Plateau de charcuteries italiennes	_____ x	\$	\$
<input type="checkbox"/> Plateau de fromages assortis	_____ x	\$	\$
<input type="checkbox"/> Table à desserts assortis	_____ x	\$	\$
<input type="checkbox"/> Station de viande fumée	_____ x	\$	\$

Options supplémentaires :

<input type="checkbox"/> Au cocktail - 2 canapés suppl. (6 au total)	_____ x	\$	\$
<input type="checkbox"/> Toast au mousseux	_____ x	\$	\$
<input type="checkbox"/> Au cocktail – Bar ouvert / une heure	_____ x	\$	\$
<input type="checkbox"/> Bar ouvert 1 heure suppl. (3 hr au total)	_____ x	\$	\$
<input type="checkbox"/> Autre : _____	_____ x	\$	\$

SOUS-TOTAL cette section \$

SERVICE 16,5 % \$

TOTAL \$

Éléments non alimentaires/services (taxes de vente seulement)

<input type="checkbox"/> Cérémonie sur place – frais d'installation	_____ \$	\$
<input type="checkbox"/> Autre : _____	_____ \$	\$
<input type="checkbox"/> Autre : _____	_____ \$	\$

SOUS-TOTAL cette section \$

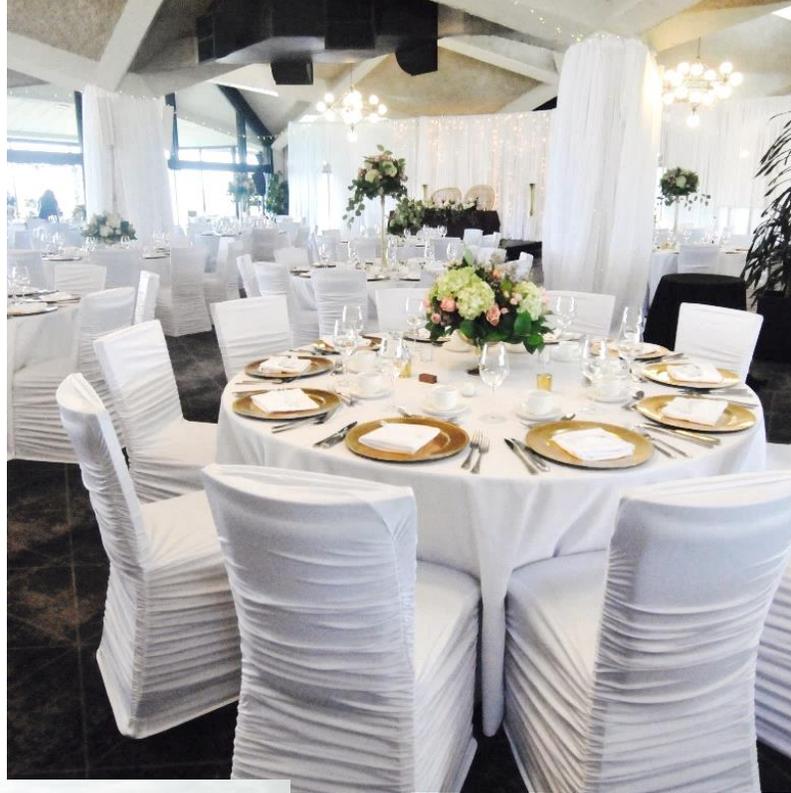
NOTES:

TOTAL DES SECTIONS \$

TAXES DE VENTE SUR TOUT \$

TOTAL POUR L'ÉVÉNEMENT \$

Galerie





Au plaisir

de vous accueillir dans un décor pittoresque et
de vous offrir un service attentionné au

Club de golf Summerlea





Club de golf Summerlea Golf & Country Club
1000, route de Lotbinière. Vaudreuil-Dorion (Québec) J7V 0H5
(450) 455-0921 . www.summerlea.com