

2026 Options - REPAS DU SOIR

Repas 3 services incluant une entrée chaude OU froide, un plat principal et un dessert.

Prix basé sur le choix de plat principale (page suivante)

Veuillez noter que les choix de menu et les prix sont sujets à changement sans avis.

(++ signifie « plus 16,5 % de service plus taxes »)

ENTRÉES

Choisissez votre entrée chaude OU froide ci-dessous (repas 3 services),
ou ajoutez 10 \$ / personne ++ pour une entrée chaude ET une entrée froide (repas 4 services) :



Entrées chaudes

- ☐ Pâtes importées d'Italie.
_Pesto _Sauce tomate _Sauce rosée _Sauce Alfredo
- ☐ Raviolis farcis de mozzarella di buffalo et de tomates rôties
_Pesto _Sauce tomate _Sauce rosée _Sauce Alfredo
- ☐ Manicotti maison farci aux épinards, à la ricotta et à la feta
_Pesto _Sauce tomate _Sauce rosée _Sauce Alfredo
- ☐ Feuilleté de légumes grillés, coulis de poivrons rouges rôtis
- ☐ Risotto aux champignons sauvages
- ☐ Risotto italien classique
- ☐ Risotto aux tomates

Entrées froides

- ☐ Salade de jeune mesclun, tomates cerises, concombres, vinaigrette à l'échalote française
- ☐ Salade de roquette, vinaigrette citron, copeaux de parmesan, graines de tournesol
- ☐ Salade Caprese (tomate, basilic, réduction balsamique, huile d'olive)
- ☐ Tarte aux légumes grillés et salade de quinoa
- ☐ Carpaccio de betterave avec feta, vinaigrette maison, coulis de balsamique
- ☐ Salade grecque
- ☐ Salade césar classique

*Un acompte initial non remboursable
est requis pour garantir la date de
votre événement.*

*Ce montant sera déduit de votre
facture finale.*

2026 Options - REPAS DU SOIR

*Veillez noter que les choix de menu et les prix sont sujets à changement sans avis.
(++ signifie « plus 16,5 % de service plus taxes »)*

PLAT PRINCIPAL

Tous les repas sont servis avec un féculent et des légumes de saison.

Le forfait comprend UNE SÉLECTION de plat principal

avec UNE OPTION DIÉTÉTIQUE SPÉCIALE pour les personnes qui en ont besoin.

- ☐ Brochette de poulet (50 \$++)
- ☐ Suprême de poulet (55 \$++) __sauce veloutée aux herbes __ sauce aux champignons __chimichurri
- ☐ Saumon 7 oz (55 \$++) __sauce crémeuse au citron __ croûte au citron et aux herbes __beurre au vin blanc citronné __chimichurri
- ☐ Bavette 8 oz (58 \$++) __sauce aux trois poivres __demi-glace __chimichurri __beurre composé
- ☐ Chop de porc Nagano 10 oz (60 \$++) __sauce aux oignons perlés __demi-glace __chimichurri
- ☐ Contre filet 10 oz (70 \$++) __sauce aux trois poivres __demi-glace __chimichurri __beurre composé
- ☐ Filet mignon 6 oz (70 \$++) __sauce aux trois poivres __demi-glace __chimichurri __beurre composé
- ☐ Filet de flétan (73 \$++) __sauce crémeuse au citron __ croûte au citron et aux herbes __beurre au vin blanc citronné __chimichurri
- ☐ Contre filet 12 oz (75 \$++) __sauce aux trois poivres __demi-glace __chimichurri __beurre composé
- ☐ Ribeye 12 oz (80 \$++) __sauce aux trois poivres __demi-glace __chimichurri __beurre composé
- ☐ Filet mignon 8 oz (85 \$++) __sauce aux trois poivres __demi-glace __chimichurri __beurre composé

Options diététiques spéciales : (un choix, au besoin)

- ☐ 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

Tous les prix indiqués sont par personne et basés sur les coûts actuels du marché. Ils sont susceptibles d'être modifiés sans préavis afin de refléter les fluctuations indépendantes de notre volonté. Dans les mois précédant votre événement, tous les coûts seront discutés avec vous en détail.

N'hésitez pas à discuter avec nous des options personnalisées.

Options de dessert: (un choix)

- ☐ Gâteau Limoncello
- ☐ Gâteau mort par chocolat
- ☐ Tartelette aux fruits macérés et crème Chantilly
- ☐ Gâteau à la vanille avec garniture __baies __coulis de fraises __caramel __chocolat
- ☐ Gâteau aux carottes à six étages
- ☐ Tartelette au gâteau au fromage avec garniture __baies __coulis de fraises __caramel __chocolat
- ☐ Salade de fruits (végétarien, végétalien, sans gluten)
- ☐ Gelato au caramel salé (végétalien)

2026 Options ADDITIONNELLES

*Veillez noter que les choix de menu et les prix sont sujets à changement sans avis.
(++ signifie « plus 16,5 % de service plus taxes »)*

Canapés chauds et froids durant le cocktail

TROIS (3) sélections : Ajouter 15 \$/personne ++

Canapés froids

- ☐ Tartare de bœuf classique en verrine
- ☐ Bruschetta et feta sur crostinis
- ☐ Tartare de saumon en verrine
- ☐ Tataki de thon
- ☐ Blinis au saumon fumé, crème fraîche
- ☐ Tartare de légumes sur un croustillant de pommes de terre
- ☐ Pizza froide à la tomate faite maison
- ☐ Brochettes de melon et prosciutto
- ☐ Cocktail de crevettes

☐ Ajouter une station de sushi

Thon, saumon, légumes:

3,00 \$ /morceau ++

Minimum de 300 morceaux

☐ Ajouter un bar à huîtres

3,50 \$++ /huître PLUS

250 \$++ écailleurs d'huîtres

Minimum de 500 morceaux

Options de bar

- ☐ Cocktail – Une heure de bar ouvert :
Ajouter 30 \$/personne++
(Bière/vin/spiritueux de base)
- ☐ Vin durant le repas du soir :
Ajouter 39 \$/bouteille++
(environ 5 verres de vin par bouteille)
- ☐ Coupon boisson :
Ajouter 10 \$/personne++
(Bière/vin/spiritueux de base)

Canapés chauds

- ☐ Satay de poulet thaï avec sauce aux arachides
- ☐ Crevette tempura avec sauce chili douce
- ☐ Brochette de poulet au miel et agrumes
- ☐ Dégustation de pizzas (variété de pizzas maison)
- ☐ Tarte aux champignons sauvages
- ☐ Assortiment de mini-quiches
- ☐ Mini samoussa de légumes, sauce tamarin
- ☐ Rouleau de printemps, sauce aux prunes
- ☐ Mini pâté impérial, sauce aux cerises
- ☐ Satay de bœuf

L'alcool provenant d'une source extérieure doit être timbré par la SAQ. Vous devez contacter Summerlea au moins deux semaines à l'avance pour cette transaction. Également, la bière doit porter la mention CSP.

Des frais de débouchage de 20,00 \$/bouteille plus les frais de service de 16,5 % et les taxes applicables vous seront facturés.



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.





Club de golf Summerlea
1000, route de Lotbinière. Vaudreuil-Dorion (Québec) J7V 0H5

(450) 455-0921 . www.summerlea.com