



MARIAGE TOUT INCLUS - 2019
Minimum 150 invités

COCKTAIL

Service de bar (bar ouvert)
Sélection d'hors d'œuvre (choix de 7)
Voir annexe A
Crudités

ENTRÉE

(choix de 1)

Manicotti Fiorentina
Feuilleté de champignons à la provençale
Foie gras avec nougatine et marmelade (extra)

SALADE

(choix de 1)

Belge (endives, cresson, radicchio, tomates cerises, poires en dés, roquefort et noisettes)
Printanière (poivrons rouges et verts grillés, champignons portobello, olives, tomates cerises, pousses de maïs et mesclun)
Bord de Mer (mesclun, tomates cerises, concombres en dés et «crabe» en phyllo)
Italienne (roquette, épinards, cresson, tomates en dés, olives, cœurs de palmiers et bocconcini)

PLAT PRINCIPAL

(choix de 2)

Côte de bœuf au jus servie avec pommes de terre dauphines et asperges vapeur
Mignon de poulet avec réduction balsamique
Saumon grillé avec sauce au gingembre servi avec spaghettini au beurre citronné
Escalope de veau marsala avec champignons sautés et torsade de fettuccini au pesto (extra)

DESSERT

(choix de 1)

Crème brûlée
Profiteroles au chocolat
Mousse au chocolat
Tiramisu

PLUS

Service de vin au souper, café, thé, cappuccino, espresso

Ces suggestions de menus vous sont offertes à partir de 150\$ par personne plus taxes & service

Ce forfait clé en main inclut :

Les housses de chaises
Service d'un préposé aux salles de bain
Service de valet, si requis



MARIAGE TOUT INCLUS - 2019

Minimum 150 invités

DÉTAILS

PRIX MENU : Adultes : 150\$ par personne plus taxes & service
 Enfants 5-12 ans : 29⁹⁵\$ par personne plus taxes & service
 Enfants 0-4 ans : sans frais

Photographes, vidéographes, et animateurs sont chargés à 50% du prix adulte

INCLUS : Préparation de la salle (valeur de 950\$)
 Service de valet (valeur de 90\$ chacun)
 Service d'un préposé aux salles de bain (valeur de 90\$ chacun)
 Housses de chaises (valeur de 5\$ chacune)
 Bar ouvert de 17h00 à 1h30
 Les boissons gazeuses sont offertes gratuitement de 1h00 à 3h00

Les invités peuvent laisser leurs voitures dans le stationnement pour la nuit si nécessaire

Les fleuristes peuvent venir chercher les vases des centres de tables le lundi suivant l'évènement

NON-INCLUS : Nappes «Crinkle» / Serviettes de table (*Tous les textiles fournis par le Club sont inclus*)
 Service de vestiaire : 250\$ (si requis)
 Préparation de la cérémonie : 500\$
 Arrangements floraux : (*à déterminer*)
 Fleurs pour les noces : (*à déterminer*)
 Gâteau de mariage : (*à déterminer*)
 Location d'assiettes de présentation au prix coûtant
 Charge électrique : 350\$ plus taxes (si requis)
 Service de limousine disponible
 Taxes
 Buffet de minuit : 600\$ plus 15% de frais d'administration, la T.P.S. et la T.V.Q. (Voir Annexe A)

Bar dans la salle à manger pendant la soirée

Le Club a adopté une politique non-fumeur partout dans le pavillon
Il est permis de fumer à l'extérieur de l'édifice seulement



MARIAGE TOUT INCLUS - 2019
Minimum 150 invités

ANNEXE A

CANAPÉS CHAUDS

Mini egg rolls Sauce aux prunes	Doigts de poulet
Mini galettes de pommes de terre Avec sauce aux pommes et crème sure	Ailes de poulet
Rouleaux printaniers Avec sauce aigre-douce	Mini saucisses en croûte
Champignons farcis	Fajitas aux légumes
Mini pizzas	Champignons et brie
Raviolis chinois au poulet Sauce aux arachides ou teriyaki	Général Tao en cuillères
Satay de poulet ou boeuf	Cuillères de saumon cajun mi-cuit
	Mini galettes de «crabe»

CANAPÉS FROIDS

Crudités avec trempette	Mini bruschettas
Concombres farcis au «crabe»	Endives et guacamole
Triangles de saumon fumé	Nachos et salsa
Tomates cerises avec tapenade	Tomates cerises et thon blanc
Croustilles de pain pita et baba ghanoush	Rouleaux de saumon fumé
Tartare de saumon	Croustilles d'asperge

BUFFET DE MINUIT (EXTRA)

Mini Willensky
Pizza chaude
Mini pitas assortis
Bar à salades (3)
Fruits et fondue au chocolat
Pizza froide aux tomates
Mini Paninis
Poutine
Assiette de fromages
Café / Thé