

MENU BANQUET



CLUB DE GOLF

GATINEAU

GOLF & COUNTRY CLUB

MENU ÉVÉNEMENTS

Le prix comprend les éléments suivants :

- Tables et chaises
- Vaisselle classique blanche, couverts en argent et verrerie
- Nappes et serviettes blanches, ivoire ou noires
- Numéros de table
- Chevalets
- Podium avec microphone sans fil
- Écran et projecteur (HDMI)
- Stationnement gratuit sur place
- Vestiaire si nécessaire

DÉJEUNER

Toutes les options de déjeuner sont servies avec du café fraîchement moulu et une sélection de thés.

Déjeuner Continental

20,00 \$ Par personne.

Pâtisseries Fraîchement Cuites

Assortiment de croissants, de chocolatines et de pain à la banane.

Yogourt Grec

Avec mélange de baies, de fruits frais et de granola.

Buffet de Déjeuner Complet

30,00 \$ Par personne.

Yogourt Grec

Avec mélange de baies, de fruits frais et de granola.

Pâtisseries Fraîchement Cuites

Assortiment de croissants, de chocolatines et de pain à la banane.

Omelettes

Avec fromage cheddar et herbes fraîches.

Bacon

Saucisses

Pommes de Terre aux Herbes

Buffet de Brunch

45,00 \$ Par personne.

Pâtisseries Fraîchement Cuites

Croissants, chocolatines et pain à la banane.

Assiette de Saumon Fumé

Servie avec fromage à la crème, des oignons rouges, des câpres, du citron et des bagels frais.

Salade du Jardin

Servie avec des carottes, des concombres, des tomates et une vinaigrette aux herbes fraîches.

Omelette

Aux champignons, au brie et aux herbes fraîches.

Tortellini au Fromage

Avec une sauce au vin rosé.

Poitrine de Poulet Grillée

Avec sauce aux herbes.

Ou

Miniburger au Bœuf Rôti

servi avec fromage sur un mini-pain brioché accompagné d'oignons caramélisés et de raifort.

Desserts

Assortiment de mini-tartelettes, de gâteaux au fromage et de salade de fruits.

DÎNER

Buffet de Sandwichs

35,00 \$ Par personne.

Salade du Jardin

Tomates, concombres, carottes, câpres frites et fromage de chèvre, avec une vinaigrette aux herbes fraîches.

Plateau de Légumes Frais

Avec trempette crémeuse à l'ail.

Assortiment de Sandwichs (1.5 par personne)

Jambon et fromage, poulet, pastrami, bœuf rôti et salade d'œufs. Préparés sur du pain panini moelleux, du pain de seigle, du pain brioché ou du pain au levain.

Desserts

Fruits

Assortiment de fruits entiers.

Plateau de Desserts

Dîner Barbecue sur la terrasse

35,00 \$ Par personne.

Salade du Jardin

Garnie de tomates, de concombres, de carottes et de câpres frites avec une vinaigrette aux herbes et à l'ail.

Salade de Pommes de Terre Crémeuse

Aux oignons verts.

Hamburguer Grillé

Accompagné de fromage, de tomate, de laitue, de cornichons et de condiments.

Hot-Dog

Servi avec des condiments.

Burger Végétarien (Impossible)

Accompagné de fromage, de tomate, de laitue, de cornichons et de condiments.

Dessert

*Assortiment de biscuits et de croustilles Miss Vicky.

DÎNER

Buffet du Dîner

45,00 \$ Par personne.

Salades (Choix de 2)

Salade Verte Mélangée

Servie avec des tomates, du concombre et des câpres frites avec une vinaigrette aux herbes fraîches.

Salade de Pommes de Terre

Aux oignons verts avec une vinaigrette crémeuse

Salade de Pâtes

Penne, oignons verts et tomates cerises rôties avec une vinaigrette à l'ail rôti et au parmesan.

Salade César

Avec croûtons, lardons, aneth frais et vinaigrette César à l'ail.

Accompagnements

Légumes de saison.

Pommes de terre rôties aux herbes.

Plats Principaux (Choix de 2)

Bifteck de Surlonge Rôti

Avec une sauce demi-glace aux herbes.

Poitrine de Poulet Grillée

Avec un pistou au basilic.

Saumon Rôti

Nappé d'un glaçage au citron et aux câpres.

Pennes

À la sauce tomate à la vodka (ajout de saucisse artisanale : 6,00 \$ par personne).

Dessert

Assortiment de desserts.

DÎNER

Dîner Service À L'Assiette
50,00 \$ Par personne.

Salades (au choix)

Salade de Légumes Verts Mélangés

Fromage de chèvre mariné, câpres frites, tomates et concombres avec vinaigrette aux herbes fraîches.

Salade César

Avec croûtons, lardons, aneth frais et vinaigrette César à l'ail.

Salade BLT au Saumon Fumé

Légumes verts du jardin, saumon fumé, bacon et tomates avec vinaigrette crémeuse.

Salade de Melon D'Eau et de Tomates Confites

Roquette et feta avec une vinaigrette aux agrumes.

Plats Principaux (Choix d'un plat)

Poitrine de Poulet Grillée

Sauce au basilic et à l'ail.

Saumon Rôti Au Four

Sauce au citron et à la coriandre.

Filet de Bœuf Grillé

Sauce au vin rouge et aux herbes.

Légumes et Féculents

(Choix d'un féculent et d'un légume)

Mélange de légumes de saison.

Carottes patrimoniales rôties.

Asperges et champignons rôtis.

Pommes de terre dauphinoises.

Pommes de terre rôties aux herbes.

Riz basmati.

Desserts (Choix d'un dessert)

Crème Brûlée Classique

Gâteau aux Fraises

Avec crème fouettée à la vanille.

Gâteau aux Carottes

Avec fromage à la crème et menthe.

Gâteau au Chocolat à étages

Gâteau au fromage à la new-yorkaise

SOUPER

Dinner Buffet

55.00 \$ Par personne.

Salades (Choix de 2)

Salade Verte Mêlée

Avec des fraises marinées, du fromage de chèvre de l'oignon blanc et une vinaigrette aux herbes fraîches.

Salade de Roquette et de Pois Chiches

Avec oignon rouge, tomate concombre et une vinaigrette au citron et à l'ail.

Salade de Pâtes

Aux tomates cerises rôties et au parmesan avec une vinaigrette à l'ail et au basilic.

Salade César

Avec croûtons, lardons, aneth frais et vinaigrette César à l'ail.

Dessert

Assiette de desserts variés.

Plats Principaux (Choix de 2)

Filet de Porc Rôti

Accompagné d'une sauce au bacon et à la sauge.

Bœuf Braisé

Aux champignons et aux oignons.

Tortellini au Fromage Cuits au Four

Accompagnés d'une sauce chasseur ou marinara.

Poitrine de Poulet Déossée et Grillée

Accompagnée d'une sauce à la moutarde et aux herbes.

Féculents et Légumes

(Choix: d'un légume et d'un féculent)

Légumes de saison.

Carottes patrimoniales rôties aux herbes.

Pommes de terre rôties aux herbes.

Pommes de terre dauphinoises.

Riz sauvage.

SOUPER

Souper à L'Assiette

75.00 Par personne.

Salades (Choix d'une salade)

Salade Verte Mélangée

Aux fraises marinées, au fromage de chèvre, à l'oignon blanc et à la vinaigrette aux herbes fraîches.

Salade "BLT" Au Saumon Fumé

Légumes verts du jardin, bacon, tomates et vinaigrette crémeuse, servi avec du pain au levain grillé.

Salade de Haloumi Frit et de Poires

Roquette, poires rôties aux herbes et au sirop d'érable, tomates, concombres et vinaigrette au zaatar.

Légumes et Féculents

(Choice d'un légume et d'un féculent)

Légumes de saison.

Asperges rôties.

Pommes de terre dauphinoises.

Risotto aux champignons.

Riz basmati.

Riz sauvage.

Plats Principaux (Choix d'un plat)

Filet de Bœuf Grillé

Sauce aux champignons et au porto.

Saumon Rôti au Four

Sauce crémeuse au citron et aux câpres

Poitrine de Poulet Déossée et Poêlée

Sauce à la grenade et à l'ail rôti.

Desserts

Crème Brûlée Classique

Avec coulis de fruits et menthe.

Gâteau aux Fraises

Avec crème fouettée à la vanille.

Bombe au Chocolat Chaud

Avec crème fouettée et menthe fraîche.

CANAPÉS

Froids

37,00 \$ La douzaine.

Tartare de Saumon au de Bœuf

Sur croustilles de taro.

Fromage de Chèvre aux Champignons et aux Herbes

Sur crostini.

Profiteroles au Steak

Avec aioli aux herbes et à l'ail.

Saumon Fumé

Avec crème fraîche au citron et à l'aneth.

Concombre Confit

Feta fouettée, tomates séchées et basilic sur concombre confit.

Chaud

37,00 \$ Par personne.

Boulettes de Viande

À la sauce à la crème suédoise.

Bouchées de Poitrine

De porc au bourbon caramélisé.

Boulettes de Macaroni au Fromage

Verrines de Soupe à L'Oignon Française

Frittata

À la saucisse artisanale, à l'oignon et au fromage.

Arancini aux Champignons



819.557.4411 EXT. 109
INFO@GATINEAUGOLF.COM
EVENTS@GATINEAUGOLF.COM
160, RUE DU GOLF, GATINEAU (AYLMER)
QC J9J 0R1

