



**Document d'informations
Mariages et réceptions
2019**

**LE CLUB DE GOLF CANDIAC,
L'ENDROIT IDÉAL POUR UN MARIAGE
OU UNE RÉCEPTION :**

- En Montérégie, à moins de 20 minutes de Montréal
- Salle de réception climatisée (capacité 225 invités)
- Magnifique fenestration avec vue sur le terrain
- Accès à une terrasse fleurie
- Décor enchanteur pour vos photos
- Chef sur place
- Variété de menus
- Personnel courtois et professionnel

**Directeur d'évènements :
Michel Trudeau (450) 659-9163 #2
Cellulaire: 514-757-0417**



DÉJEUNER-BRUNCH

MINIMUM 24 PERSONNES

- Fontaine de jus
- Œufs brouillés
- Saucisses
- Bacon
- Jambon
- Fèves au lard
- Rôties, cretons et confitures
- Pain doré et sirop d'érable
- Café, thé

13.95\$/personne

Ajoutez quelques extras:

- Cheddar en cubes: 3,00\$/pers.
- Variété de fruits frais: 2,50\$/pers.
- Pain aux bananes maison: 2,00\$/pers.

Taxes et service en sus.



L'HEURE DE L'APÉRO

FONTAINE DE JUS ALCOOLISÉ :	6,00\$/personne
KIR ROYAL	7,00\$/personne
VIN MOUSSEUX	35,00\$/bouteille

CANAPÉS CHAUDS ET FROIDS

- 4 canapés par personne 8,00\$
- 6 canapés par personne 11,00\$
- 8 canapés par personne 14,00\$

Taxes et service en sus.



MENU 4 SERVICES

MINIMUM 24 PERSONNES

Entrée au choix:

- Soupe minestrone
- Velouté de carottes, parfumé à l'orange et au gingembre
- Pâté de campagne et confit d'oignons caramélisés
- Crêpes jambon et asperges

Salade du jardin ou salade César

Plat principal (servi avec riz basmati et légumes):

- Aiguillette de volaille, sauce à l'orange 38,95\$
- Pavé de saumon, sauce armoricaine 39,95\$
- Contre filet sur le gril, sauce au poivre 40,95\$
- Côte de bœuf, sauce au jus 42,95\$
- Filet mignon, sauce bordelaise 48,95\$

Dessert au choix:

- Gâteau Opéra... *biscuits Joconde, mousseline au café et au chocolat*
- Gâteau framboises... *biscuits Joconde étagés, mousseline et miroir aux framboises*
- Avalanche à l'érable... *pâte et mousseline à l'érable, décorées de caramel et de sucre d'érable*
- Choco-Duo... *pâte au chocolat recouverte de mousseline au chocolat noir et blanc*
- Gâteau aux carottes et aux noix... *glace au fromage et poudre de noisettes*

Taxes et service en sus.

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

Shiraz-Cabernet, Jacob's Creek	32\$
Merlot, P. de Rothschild	33\$
Sartori, Valpolicella Superior	33\$
Chianti Ruffino	34\$
Château St-Didier, Cahors	36\$
Catena Malbec	39\$
Liberty School, Paso Robles	40\$
Liano	54\$
Saint-Émilion Château Montaguillon	55\$

VIN MAISON

Vittori (750 ml)	21\$
------------------	------



CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Pinot blanc, Willm Réserve	32\$
Bourgogne Aligoté	34\$

VIN MAISON

Vittori (750 ml)	21\$
------------------	------

VIN ROSÉ

Cliff 79	21\$
----------	------

VIN MOUSSEUX

Ruffino Prosecco	35\$
------------------	------

PORTO

Graham's Late bottled vintage 2005	39\$
------------------------------------	------

Taxes et service en sus.



SALLE DE RÉCEPTION



