



**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

<b>FONTAINE DE JUS ALCOOLISÉ :</b>	6,00\$/personne
<b>KIR ROYAL</b>	7,00\$/personne
<b>VIN MOUSSEUX</b>	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 au chocolat, coulis de framboises
- Gâteau à la salade de fruits et coulis au sucre à la crème
- Gâteau aux épices, glace à l'érable
- Gâteau aux carottes

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





