



*Réception
des Fêtes
2020*



2075 Côte Terrebonne
Terrebonne J6Y 1H6
450-964-2251
golfroversant.com
service2@golfroversant.com

Déjeuner et brunch



Déjeuner buffet

Minimum de 50 adultes - avant 10h

Oeufs brouillés, bacon, saucisses & jambon
Fèves au lard
Crêpes et coulis au sucre à la crème, pain doré
Pommes de terre matinée
Rôties, confitures, fromages
Yogourt, céréales froides, fruits frais
Muffins, brioches, croissants
Café, thé, lait et jus de fruits

Avec ou sans mimosa

Tarif pour 5 à 11 ans

En supplément

Émincé de volaille, tomates séchées & crème demi-glace

Pâtes de jour

Brunch Déjeuner-dîner

Minimum de 50 adultes

Oeufs brouillés, bacon, saucisses & jambon
Fèves au lard
Crêpes et coulis au sucre à la crème, pain doré
Pommes de terre matinée
Rôties, confitures, fromages
Quiche du chef
Émincé de volaille, tomates séchées & crème demi-glace, légumes & riz
Pennine sauce rosée
Yogourt, céréales froides, fruits frais
Muffins, brioches, croissants
Dessert
Café, thé, lait et jus de fruits

Avec ou sans mimosa

Tarif pour 5 à 11 ans

Cocktail et soirée



Bouchées

Trio du golfeur

Ailes de poulet, jalapeños poppers et bâtonnets de mozzarella

À la douzaine (minimum 6 dz)

Tapas

Verrine du maraîcher, saucisse en robe de lard fumé, croquette mac'n cheese, crevette tempura

À la douzaine (minimum 6 dz)

Les minis froids Connaisseur

Mousse d'huîtres fumées et rosette de saumon cru, gâteau aux féta et ciboulette avec coulis de betteraves, Mini truffes à la mousse de foie de canard à l'orange et dattes en croûte de noisette, mousse de chèvre sur lit de figue, cornet de prosciutto avec brie et mousse de pesto sur blinis

À la douzaine (minimum de 6 dz)

Les minis froids Savoureux

Tartelette à la mousse d'edamame, rosette de saumon fumé sur blinis, mini smoked meat, croustille de maïs et hummus, lollipop brie et canneberge

À la douzaine (minimum 17 dz)

Les minis chauds

Poutine maison, fish & chip, crab cake, pizza margherita, mini burger angus

À la douzaine (minimum 6 dz)

Croustilles *Panier de croustilles natures & BBQ*

Croustilles de maïs & salsa

En soirée

Bar El Paso!

Croustilles de maïs, salsa de tomates, fromage fondu, olives, jalapeños, crème sûre & échalotes

(minimum 60 personnes)

Bar à poutine

Frites maison, rondelles d'oignon, fromage en grain et Monterey Jack, sauce poutine, échalote, bacon, saucisse, champignon, maïs, petits pois et olives

(minimum 60 personnes)

Table des douceurs

Biscuits maison, pâtisseries miniatures, café et thé

Biscuits maison

À la douzaine

Pâtisseries miniatures

À la douzaine

Cocktail dînatoire



Par définition, le cocktail dînatoire est une symphonie de bouchées et de hors d'œuvre, préparés pour être consommés à la fourchette, sans couteau, d'une seule main, puisque les invités mangent debout.

La salle de banquet est aménagée avec quelques tables cocktail.

Formule d'une durée de deux heures
22 bouchées par personne - Minimum 75 personnes

Trio du golfeur

*Ailes de poulet
Jalapeños poppers
Bâtonnets de mozzarella*



Tapas

*Verrine du maraîcher
Saucisse en robe de lard fumé
Croquette mac'n cheese
Crevette tempura*



Les minis chauds

*Poutine maison
Fish & chip
Crab cake
Pizza margherita
Mini burger angus*



Les minis froids Connaisseur

*Mousse d'huîtres fumées et rosette de saumon cru
Gâteau aux féta et ciboulette avec coulis de betteraves
Mini truffes à la mousse de foie de canard à l'orange et dattes en croûte de noisette
Mousse de chèvre sur lit de figue
Cornet de prosciutto avec brie et mousse de pesto sur blinis*



Mini pâtisseries

Tarif sans breuvage

Ou avec bière en fût, vin blanc, rosé & rouge,
S.Pellegrino

Menu réception



Entrées

Tartelette d'escargot bourguignone

Sauce demi-glace, oignons, lardons et vin rouge

Brochette de crevettes rôties

Trois crevettes 16/20 rôties au four sur risotto & coulis de tomate

Rosette de saumon fumé

Câpres, oignon et huile d'olives extra vierge

Feuilleté de poulet et lardon

Pâte feuilletée, blanquette de poulet et bacon, sauce crème et vin blanc

Foie gras au torchon

Confit d'oignons, fleur de sel et pain brioché

•

Entremets

Coeur de Boston

Salade Boston & vinaigrette aux framboises

Sorbet au Limoncello

Liqueur de citron de la Campanie

Farfalle All'Amatriciana

Sauce tomate, pancetta, oignon et vin blanc

Rotolo

Pâte fraîche roulée farcie aux épinards et ricotta, sauce rosée

•

Principaux

Pour le service de double choix, un supplément par personne sera ajouté

Volaille

Suprême de poulet

Suprême de poulet grillé, nappé de sauce demi-glace, fines herbes et vin blanc

Avec ou sans crevettes sur tige

Cuisseau de poulet en crépinette

Poulet désossé, farci à la mousseline de poulet, nappé de sauce demi-glace et vin blanc

Canard du Lac Brôme

Cuisse de canard confite, sauce poivre et canneberges



Menu des Fêtes

Tourtière & marinades

Coeur de Boston, vinaigrette aux framboises

Ragoût, dinde, pommes de terre purées & légumes

Bûche de Noël



Boeuf

Boeuf braisé

Cuit lentement dans son jus et nappé de sauce demi-glace et vin de Bordeaux

Avec ou sans crevettes sur tige

Filet mignon forestier

Filet de boeuf Angus grillé 7 onces, servi rosé et nappé de sauce aux champignons de Paris

Avec ou sans crevettes sur tige

Veau

Grenadin de veau

Médaille de filet de veau grillé, nappé de sauce à l'échalote, demi-glace et vin blanc

Côte de veau

Côte de veau grillée 12 onces, nappée de sauce demi-glace, tomate et échalote

Avec ou sans crevettes sur tige

Porc

Côte de porc Nagano

Côte de porc grillée et nappée de sauce dijonnaise

Avec ou sans crevettes sur tige

Jarrets de porc

Jarrets de porc du Québec braisé, sauce aigre-douce

Filet de porc en croûte

Filet de porc enrobé d'une pâte feuilletée, nappé d'une sauce aux trois poivres

Avec ou sans crevettes sur tige



Poisson

Filet de doré

Nappé d'une sauce crème à l'estragon et vin blanc

Avec ou sans crevettes sur tige



Duo

Filet mignon et ballotine de poulet forestier

Tendre filet de boeuf Angus 4 onces grillé et suprême de poulet farci d'une duxelle de champignons et fines herbes nappés de sauce au Barolo



Dessert

Sélection du maître pâtissier

Menus spéciaux

Végétarien et végétalien

Protéines végétales

Nappée d'une sauce veloutée à base végétale

Accompagnée d'une bouquetière de légumes et de pommes de terre grelot, huile d'olive, sel et poivre

•

Enfants

5 à 14 ans

Entrée

Filets de poulet panés & sauce trempette

Principal

Farfalle sauce tomate et basilic frais

Dessert

Sélection du pâtissier

Jus, boisson gazeuse fontaine et lait

•

Allergies et intolérances alimentaires

Nous sommes soucieux des restrictions de nos clients. Veuillez svp nous communiquer toutes allergies ou intolérances avant votre événement en spécifiant le/les nom/s et les détails afin que nous puissions répondre aux besoins particuliers de tous.

Dans le cas contraire, nous tenterons de vous accommoder, sans aucune garantie.

Boissons



Les bulles

Idéal pour le toast des Fêtes ou pour accompagner votre dessert

Duo de cocktail alcoolisé

*Sangria maître d'hôtel et Bloody Ceasar ~ Servi en distributeur
Par heure*

Consommation au choix avec coupon

Apéritifs, forts & digestifs réguliers, bières (canette, fût & importées), verre de vin, jus, eau pétillante & boissons gazeuses

Bière en fût avec coupon

Bar ouvert alcoolisé

*Apéritifs, forts & digestifs réguliers, bières (canette, fût & importées), verre de vin, jus, eau pétillante & boissons gazeuses
Par heure ou par trois heures*

Bar ouvert sans alcool

*Boisson gazeuse, jus, café, thé & tisane
Par trois heures*



Forfaits clé en main

Forfait Le Givré

Tapas

Verrine du maraîcher, saucisse en robe de lard fumé, croquette de mac'n cheese, & crevette tempura

Duo de cocktail alcoolisé

Sangria maître d'hôtel & Bloody Ceasar

Verre de pétillant pour le toast des Fêtes

Demi-bouteille de vin - sélection du maître d'hôtel

Boisson gazeuse

Biscuits maison, pâtisseries miniatures, café, thé & tisane en soirée

38\$

Taxes applicables et frais administratif de 8.00\$ en sus

Forfait Le Scintillant

Tapas

Verrine du maraîcher, saucisse en robe de lard fumé, croquette de mac'n cheese, & crevette tempura

Duo de cocktail alcoolisé

Sangria maître d'hôtel & Bloody Ceasar

Verre de pétillant pour le toast des Fêtes

Demi-bouteille de vin - sélection du maître d'hôtel

Boisson gazeuse

Biscuits maison, pâtisseries miniatures, café, thé & tisane en soirée

Fruits et fromages

Habillage de tables

Nappe longue en taffetas

Serviette de tissus

Housse de chaise

Assiette de présentation

Plusieurs couleurs disponibles

Avec ou sans bar ouvert en soirée



Autres

Habillage décoratif

Plusieurs couleurs disponibles

Nappe longue en taffetas

Nappe longue en polyester

Noire ou ivoire

Serviette de tissus en polyester

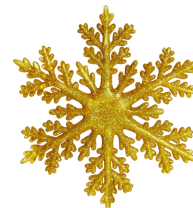
Housse de chaise en spandex

Housse de chaise universelle satinée (attache à l'arrière)

Assiette de présentation

Voile avec éclairage LED

Section de 12'



Location

Projecteur et écran

Haut-parleur portable

Chevalet

Chevalet avec bloc papier

Table cocktail

Licences obligatoires	Événement Sans danse 1-100	Événement Sans danse 101-300	Événement Sans danse 301-500	Événement Avec danse 1-100	Événement Avec danse 101-300	Événement Avec danse 301-500
SOCAN Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique	22.06\$	31.72\$	66.19\$	44.13\$	63.49\$	132.39\$
RÉ:SONNE Société de gestion de musique	9.25\$	13.30\$	27.76\$	18.51\$	26.63\$	55.52\$