



Club de golf Rivermead



Menu banquet et événements 2020

PETIT DÉJEUNER (par personne)

Le continental « lever du soleil » 14,95

Panier du boulanger / Viennoiseries / Muffins / Confitures / Marmelades / Miel / Beurre / Plateau de fruits / Jus / Café / Décaféiné / Thé

Le départ santé 16,95

Pichets de frappés verts et rouges / Œufs durs / Pain – à grain entier, au seigle, blanc et sans gluten / Confitures / Beurre / Yogourts / Compote de baies avec du miel / Granola de quinoa, amandes, canneberges et avoine avec lait d'amande / Panier de fruit frais / Jus / Café / Décaféiné / Thé

Le petit déjeuner « Coupe Rivermead » 18,95

Panier du boulanger / Station de gaufres / Sauce au chocolat / Sirop d'érable / Compote de baies / Confitures / Marmelades / Miel / Beurre / Viande tranchée (**2 choix**) Saucisse de porc **ou** Bacon **ou** Jambon / Œufs brouillés / Pommes de terre rôties arlequin / Panier de fruit frais / Jus / Café / Décaféiné / Thé

Le petit déjeuner « Championnat du club » 25,95

Panier du boulanger / Station de gaufres / Sauce au chocolat / Sirop d'érable / Compote de baies / Confitures / Marmelades / Miel / Beurre / Viande tranchée (**2 choix**) Saucisse de porc **ou** Bacon **ou** Jambon / Œufs à la béneédictine / Station d'omelettes / Pommes de terre rôties arlequin / Panier de fruit frais / Jus / Café / Décaféiné / Thé

Pour compléter votre petit déjeuner

Pain doré 2,95

Muffins assortis / Danoises / Croissants 36/dz

Muffins anglais avec fromage à la crème 2,95

Wrap aux œufs brouillés, bacon et fromage 3,95

Crêpes avec fruits frais et sirop d'érable 3,95

Saucisse, bacon ou jambon 1,95

Station à Omelette 4,95

Jambon / fromage / poulet / saumon fumé / crevettes de Matane / poivrons / champignons

MENUS LUNCH (par personne)

Neuf trous rapides 19,95

Assortiment de sandwiches sur une variété de pains / Crudités et trempettes / Cornichons / Salade verte mixte du chef / Biscuits frais

Dix-huit trous 22,95

Assortiment de sandwiches sur une variété de pains / Crudités et trempettes / Cornichons / Salade verte mixte du chef / Salade César classique / Salade de pommes de terre maison / Soupe du jour du chef / Plateau de fruits frais / Variété de pâtisseries

Buffet BBQ 22,95

Hambourgeois de bœuf / Saucisse italienne / Poitrine de poulet / Condiments assortis / Fromage / Laitue / Tomates / Oignons / Frites / Salade mixte verte du chef / Salade César classique / Salade de pommes de terre / Salade de chou / Variété de pâtisseries

Menu buffet lunch 28,95

Coin du Boulanger

Bar à salades de saison (4 à 5 sortes)

Plats

- Porc Marengo aux olives et herbes de Provence
- Poulet dijonnaise
- Tortellini au fromage et ratatouille, sauce aux tomates séchées
- (Les plats sont accompagnés de féculents et légumes du jardin)

Assortiments de desserts / Plateaux de fruits

Café et thé

PLATEAUX ET MIROIRS

- Fruits frais 5,95
- Crudités et trempette 5,95
- Fromages artisanaux 9,95
- Charcuterie, viandes froides et terrine 12,95
- Antipasto 7,95
- Sandwiches assortis 8,95
- Saumon fumé, gravalax et condiments 14,95
- Crevettes sur glace, sauce cocktail et aioli 40/dz
- Huitres fraîches à la douzaine Prix du marché

SOUPER À L'ASSIETTE (par personne)

Repas bronze (3 services)

54,95

Potages et entrées (choisir un potage **OU** une entrée)

Potages

- Velouté de courge musquée, gnocchi et espuma à l'essence de truffe
- Velouté de carotte à l'orange, au gingembre et aux panais rôtis
- Vichyssoise de pomme de terre et poireaux à la muscade

Entrées

- Bouquet de fines laitues bio, légumes saisonniers, vinaigrette à l'huile d'olive, au citron et à la ciboulette
- Terrine aux quatre gibiers, fruits secs et rillettes, marmelade d'oignons doux, aspic au porto
- Rillettes aux deux saumons Coho, tian de betteraves, carottes et pommes, quinoa, chiffonade de laitues et vinaigrette au miel et à l'aneth

Plats Principaux

Choisir **DEUX** plats principaux

- Bavette de bœuf Angus AAA grillé, beurre maître d'hôtel, purée pomme de terre et échalotes confites, crème légère au bleu ermite et à l'estragon
- Ballottine de poitrine de poulet fermier marinée, émulsion de poivrons rouges au basilic et tomates séchées
- Filet de mérou en croûte de graines de sésame, sauce au lait de coco citron vert Kaffir

Desserts

Choisir **UN** dessert

- Mousse aux trois chocolats, coulis de mangue et de vanille
- Bavaois de pommes et caramel
- La fraise et le citron, émulsion au miel et au basilic

Café, décaféiné et thé

Potages

- Options Bronze
- Velouté d'asperges, agrumes et cardamome, crumble de fromage de chèvre frais
- Bisque de homard et ravioli de brochet à l'estragon et au cognac
- Gaspacho de concombre à la noix de coco, mini brochette de crevettes flambées

Entrées

- Options Bronze
- Salade cabriole à la niçoise avec fromage de chèvre, œufs de caille et amandes rôties
- Gravlax maison de saumon Coho, tian de betteraves, carottes et pommes, Bouquet de fines laitues et vinaigrette acidulé au miel et à l'aneth
- Crème brûlée au fromage de chèvre avec poires et thym, confetti de pousse de laitue organique, marmelade d'oignons doux au porto

Plats Principaux

Choisir **DEUX** plats principaux

- Options Bronze
- Jarret d'agneau braisé, jus au cumin et aux tomates séchées
- Médallions filet mignon de porc Nagano, jus à la moutarde ancienne, romarin de grains et Calvados
- Dorne de saumon, sauce vierge avec caviar d'aubergine, herbes et safran

Desserts

Choisir **UN** dessert

- Options Bronze
- Crème brûlée avec fraises, Grand Marnier et basilic, fruits saisonniers
- Pâtisserie aux noisettes avec mousse à l'érable et crème anglaise
- Tiramisu avec sauce au chocolat Manjari et Tia Maria

Café, décaféiné et thé

Repas Or (4 services)

65,95

Potages

Choisir **UN** potage

- Options Bronze + Argent
- Velouté de champignons sauvages à l'essence de truffe
- Velouté de poivrons rôtis, salpicon de légumes grillés au basilic, espuma de fromage de chèvre

Entrées

Choisir **UNE** entrée

- Options Bronze + Argent
- Crème brûlée au foie gras de canard avec cognac, marmelade d'oignons doux et aspic chaud de canneberges
- Flamiche d'escargots avec fromage et tomates séchées, crème légère au persil avec ail doux*
- Couronne de fruits de mer avec algue marine marinée, julienne de légumes croustillants, safran, citron et beurre fouetté à l'aneth*

*Entrée chaude

Plats Principaux

Choisir **DEUX** plats principaux

- Options Bronze + Argent
- Filet de bœuf Angus AAA 6 oz, beurre maître d'hôtel, pommes de terre duchesse avec pacanes, sauce au poivre vert de Madagascar et au Jack Daniels
- Râble de lapin et d'épaule de lapin confite, pruneaux et abricots, jus
- Côte de veau au grain, purée de pommes de terre Yukon à l'essence de truffe, jus au thym et au jus de pomme (**suppl.de 5 \$/ pers.**)
- Duo de côtelettes d'agneau grillées au cumin, purée douces à l'ail, jus au romarin. tomates séchées et moutarde ancienne

Desserts

Choisir **UN** dessert

- Options Bronze + Argent
- Tarte Tatin au romarin, crème glacée à la vanille, sauce butterscotch
- Royal croustillant avec chocolat noir, compote de fruits saisonniers, coulis de mangues
- Pyramide de deux chocolats au cœur fondant, mangue et fruit de la passion

Café, décaféiné et thé

OPTIONS BUFFET (par personne)

Buffet Signature

46,95

Coin du Boulanger / Soupe de saison / Salade César / Salade de betterave, carottes et pommes / Salade de couscous et légumes grillés à la menthe / Salade grecque / Plateau de mini-sandwiches au jambon et saumon fumé / Quiche lorraine / Antipasti

Plats (choix de 3)

- Gratins de manicotti aux épinards et fromage ricotta
- Souris de porcelet et boulette en casserole,
- Navarin d'agneau aux navets, tomates, olives et fleur de thym
- Émincé de poitrine de volaille à la dijonnaise et estragon
- Jambalaya de riz aux fruits de mer et poisson
- Les plats sont accompagnés de pomme de terre et légumes du jardin

Plateaux de mini desserts / Salade de fruits / Café, décaféiné et thé

Buffet du Chef

54,95

Coin du boulanger / Soupe chaude ou froide

Salade César / Salade mixte du chef / Salade Waldorf / Salade de betteraves et carottes / Salade grecque, vinaigrette balsamique / Salade de couscous

Buffet froid

Miroir de charcuterie et terrine / Plateau de fromages / Antipasti / Plateau de crudités et trempette / Plateau de sushi et sashimi avec moutarde Wasabi / Saumon fumé, gravalax et rillettes / Crevettes cocktail

Buffet chaud

- Contre-filet de bœuf Angus rôti entier, jus au thym
- Poitrine de poulet fermier grillée à la dijonnaise sauce crème au champignons et vin de Madère
- Méli-mélo de saumon, mérrou, crevettes, fondue de poireaux et de fenouil confit, sauce homardine à l'aneth et au citron
- Légumes saisonniers et pommes de terre rôties ou riz

Assortiment de desserts / salade de fruits / Café, décaféiné et thés

HORS D'OEUVRES

37\$ / douzaine

Froids

- Sélection du chef (34\$/douz.)
- Brochette de Bocconcini et mini tomates au pesto
- Rillettes de saumon fume
- Crêpe roulée avec jambon et fromage
- Cornet de salami et olive, fromage
- Brochette de crevette & ananas
- Bœuf tartare ou saumon
- Mini-pita farci de thon
- Terrine de gibier et marmelade
- Mini concombre au fromage de chèvre et herbes
- Shooter de Gaspacho Andalou et huitres fumés

Chauds

- Sélection du chef (34\$/douz.)
- Mini quiches
- Bonbons d'abricots et pruneaux avec bacon
- Crevette tempura à la noix de coco
- Satay de poulet et ananas
- Escargots en robe des champs
- Mini vol-au-vent au poulet
- Mini pizza avec olives Kalamata et anchois
- Spanakopitas (épinards et feta)
- Variété de vol-au-vent maison et tartelettes

COLLATION DE SOIRÉES (par personne)

*si nécessaire, chef requis ~ \$125

Bar à Taco et Nacho

17,95

Station Taco – Chips de tortilla / Olives noirs / Oignons / Tomates / Choux marinés / Poivrons / Jalapeno / Chili con carne / Ceviche de poisson et fruits de mer /

Station Nacho – Fromage chaud / Guacamole / Crème sur / Salsa

Bar à Poutine

13,95

Frites, fromage en grain et sauce

Station à Pizza

15,95

Margherita / Pepperoni / Hawaïenne / Toute garnie

Salles

	Banquet	Cocktail	Théâtre	Forme U	Frais de location
Salle des banquets	(80-110)*	130	75	30	700 \$
Véranda couverte	160	150	n/a	n/a	700 \$
Véranda ouverte	80	75	n/a	n/a	400 \$
Salle de réunion	14	14	n/a	n/a	75 \$
Salle à manger **	25	35	20	16	150 \$
Salon **	25	35	20	16	150 \$

* Table ronde (80) - Table ronde et rectangulaire (110)

** La salle à manger et le salon ne sont disponibles que hors-saison (de novembre à mars)

Renseignements additionnels et frais :

Les tables seront couvertes de nappes et dotées d'ustensiles et verres.

Si l'hôte de l'évènement préfère des nappes, serviettes, housses de chaises, chandelles décoratives, centres de table, fleurs ou d'autres éléments de décor, il doit les fournir.

Frais de mise en place pour une cérémonie 2,50 \$ par personne

Frais de découpage de gâteau 1,00 \$ par personne

Politique sur les annulations

Si vous annulez l'évènement, les pénalités sont les suivantes :

6 semaines avant la date de l'évènement	Sans pénalité
6 semaines à 8 jours avant la date de l'évènement	Vous perdrez votre dépôt initial.
7 jours 72 heures avant la date de l'évènement	Vous payerez 25 % du prix original.
72 heures à 48 heures avant la date de l'évènement	Vous payerez 75 % du prix original.
Dans les 48 heures avant la date de l'évènement	Vous payerez 100 % du prix original.

Conditions

1. Le Rivermead est le seul fournisseur de toute la nourriture et boisson, sauf les gâteaux de mariage/fête/occasion spéciale.
2. Des frais de service de 18 % et les taxes applicables seront ajoutés à toutes les dépenses de nourriture et boisson.
3. Les prix de la nourriture et de la boisson sont sujets au changement.
4. Si vos invités ont des restrictions alimentaires, veuillez-nous en informer au moins 7 jours avant pour nous donner la possibilité de les accommoder.
5. Il faut choisir le menu au moins 30 jours avant l'évènement.
6. Sept (7) jours ouvrables avant l'évènement, l'hôte doit fournir le nombre d'invités garantis. Ensuite, si le nombre d'invités augmente ou diminue, nous accommoderont le changement si possible. La facture du club sera basée sur le nombre d'invités servis ou le nombre garanti, selon le plus grand des deux.
7. Des frais de nettoyage de 250 \$ s'appliqueront si les invités utilisent du confetti, des pétales de rose, des serpentins, etc.
8. Le dernier appel pour les boissons alcoolisées est à 1 h, selon la politique du Rivermead, et les invités doivent partir dès 2 h.
9. La réglementation sur les buffets indique que le club n'a pas le droit de laisser la nourriture sur la table de buffet pour plus de deux (2) heures. De plus, nous ne pouvons pas permettre aux invités de partir avec des restes.

Autres exigences

1. Le Club de golf Rivermead se réserve le droit d'annuler un évènement pour des raisons hors de son contrôle (par exemple, une grève, une urgence publique, des actes de Dieu). Si le club annule l'évènement, nous rembourserons le dépôt, ce qui termine les obligations du club envers le client.
2. Toutes les décorations installées par l'hôte ou ses agents, telles que l'étamine, les rideaux, etc., doivent être faites de matériaux non combustibles. Toute activité ou décoration comprenant une flamme ouverte est prohibée.
3. Il ne faut pas attacher quoi que ce soit aux planchers, murs, plafonds, etc., dans ou en dehors du pavillon sans l'autorisation de la direction du club.
4. Il ne faut pas bloquer les sorties de secours, les allées et les équipements de secours ou de prévention d'incendie.
5. Les hôtes de l'évènement sont responsables de la protection des murs, de l'ameublement et des tapis pour prévenir des dommages, et ce, pendant la préparation et la continuation des activités. Le club facturera les dommages ou pertes à l'hôte. Il est interdit de frapper la verrerie de façon répétitive.
6. La capacité maximale des sorties électriques des salles est de 110V-20 ampères. Si vous pensez utiliser des équipements qui dépassent cette capacité, il faut en informer le club 30 jours avant l'évènement. Nous prendrons les mesures nécessaires, si possible et en facturera les coûts à l'hôte.

7. Il est interdit de surcharger des rallonges électriques. Si vous avez besoin d'un service électrique qui dépasse les circuits du club, les frais associés seront facturés à l'hôte.
8. Comme le club n'a pas beaucoup d'endroits où entreposer des articles pour un événement, il faudra négocier l'entreposage (avant et après un événement) avec la direction du club. Les conditions et les frais associés sont sujets à une entente par écrit.
9. Le club garantira l'accès à la salle pour l'évènement à l'heure indiquée au contrat ; si vous avez besoin d'y accéder avant ce moment-là, il faut l'arranger au préalable avec directeur de la restauration du Club. La salle est réservée jusqu'à l'heure prévue au contrat ; ensuite, le club se réserve le droit de demander que les clients partent et que la salle soit libérée.
10. Le Club de golf Rivermead n'a aucune responsabilité pour la perte, le vol ou les dommages à tout équipement appartenant à l'hôte de l'évènement ou à tout participant.
11. Nous assignons les salles en fonction du nombre d'invités prévu. Les frais de location des salles sont basés sur votre programme comme indiqué à l'envers de cette entente. Si votre programme change, il se peut que des frais additionnels s'appliquent. Nous nous réservons également le droit de changer la salle réservée si le nombre d'invités change. Dans un tel cas, nous vous en informerons.