

Options REPAS DU SOIR

Repas 3 services incluant une entrée chaude OU froide, un plat principal et un dessert.
Prix basé sur le choix de plat principale (page suivante)

*Veillez noter que les choix de menu et les prix sont sujets à changement sans avis.
(++ signifie « plus 16,5 % de service plus taxes »)*

ENTRÉES

Choisissez votre entrée chaude OU froide ci-dessous (repas 3 services),
ou ajoutez 10 \$ / personne ++ pour une entrée chaude ET une entrée froide (repas 4 services) :



Entrées chaudes

- Pâtes importées d'Italie.
_Pesto __Sauce tomate __Sauce rosée __Sauce Alfredo
- Raviolis farcis de mozzarella di buffalo et de tomates rôties
_Pesto __Sauce tomate __Sauce rosée __Sauce Alfredo
- Manicotti maison farci aux épinards, à la ricotta et à la feta
_Pesto __Sauce tomate __Sauce rosée __Sauce Alfredo
- Feuilleté de légumes grillés, coulis de poivrons rouges rôtis
- Risotto aux champignons sauvages
- Risotto italien classique
- Risotto aux tomates

Entrées froides

- Salade de jeune mesclun, tomates cerises, concombres,
vinaigrette à l'échalote française
- Salade de roquette, vinaigrette citron, copeaux de
parmesan, graines de tournesol
- Tarte aux légumes grillés et salade de quinoa
- Carpaccio de betterave avec feta, vinaigrette maison,
coulis de balsamic
- Salade Caprese, basilic,
réduction balsamique,
huile d'olive
- Salade grecque
- Salade César classique

*Un acompte initial non
remboursable est requis pour
garantir la date de votre
événement.*

*Ce montant sera déduit de
votre facture finale.*

Options REPAS DU SOIR

*Veillez noter que les choix de menu et les prix sont sujets à changement sans avis.
(++ signifie « plus 16,5 % de service plus taxes »)*

PLAT PRINCIPAL

Tous les repas sont servis avec un féculent et des légumes de saison.

Le forfait comprend **UNE SÉLECTION** de plat principal

avec une option diététique spéciale pour les personnes qui en ont besoin.

(Les prix sont par personne)

- Brochette de poulet (50 \$++)
- Suprême de poulet (55 \$++) _sauce veloutée aux herbes _sauce aux champignons _chimichurri
- Saumon 7 oz (55 \$++) _sauce crémeuse au citron _sauce champignons _beurre au vin blanc citronné _chimichurri
- Steak Picanha 10 oz (58 \$++) _sauce aux trois poivres _déli-glace _chimichurri
- Chop de porc Nagano 12 oz (65 \$++) _sauce aux oignons perlés _déli-glace _chimichurri
- Contre filet 10 oz (70 \$++) _sauce aux trois poivres _déli-glace _chimichurri
- Filet mignon 6 oz (70 \$++) _sauce aux trois poivres _déli-glace _chimichurri
- Filet de flétan (73 \$++) _sauce crémeuse au citron _sauce champignons _beurre au vin blanc citronné _chimichurri
- Contre filet 12 oz (75 \$++) _sauce aux trois poivres _déli-glace _chimichurri
- Filet mignon 8 oz (80 \$++) _sauce aux trois poivres _déli-glace _chimichurri

Options diététiques spéciales : (un choix, au besoin)

- Lasagne végétarienne (végétarien)
- Aubergines au parmesan (végétarien)
- Courge spaghetti et ratatouille (végétalien)
- Tofu teriyaki croustillant, riz et légumes à la vapeur
- Champignons teriyaki croustillants (poulet frit végétalien), riz et légumes à la vapeur
- Tempeh grillé avec quinoa et succotash
- Tarte aux légumes grillés, coulis de poivrons rouges rôtis et salade de quinoa

Tous les prix qui seront proposés sont fondés sur les coûts du marché actuels et susceptibles de changer sans préavis pour refléter la fluctuation des coûts du marché.

Dans les mois précédant votre événement, tous les coûts seront discutés avec vous en détail.

N'hésitez pas à discuter avec nous des options personnalisées.

Options de dessert: (un choix)

- Gâteau Limoncello
- Gâteau mort par chocolat
- Tartelette aux fruits macérés et crème Chantilly
- Gâteau à la vanille avec garniture _baies _coulis de fraises _caramel _chocolat
- 6-layer carrot cake
- Tartelette au gâteau au fromage avec garniture _baies _coulis de fraises _caramel _chocolat
- Salade de fruits (végétarien, végétalien, sans gluten)
- Gelato au caramel salé (végétalien)

Options ADDITIONNELLES

Veillez noter que les choix de menu et les prix sont sujets à changement sans avis.
(++ signifie « plus 16,5 % de service plus taxes »)

Canapés chauds et froids durant le cocktail

TROIS (3) sélections : Ajouter 12 \$/personne ++

Canapés froids

- Tartare de bœuf classique en verrine
- Bruschetta et feta sur crostinis
- Tartare de saumon en verrine
- Tataki de thon
- Blinis au saumon fumé, crème fraîche
- Tartare de légumes sur un croustillant de pommes de terre
- Focaccia maison
- Pizza froide à la tomate faite maison
- Brochettes de melon et proscuitto
- Cocktail de crevettes

Ajouter une station de sushi

Thon, saumon, légumes:

2,75 \$ /morceau ++

Minimum de 300 morceaux

Ajouter un bar à huîtres

\$3.50 /oyster plus

\$250 for shuckers ++

Minimum of 500 pieces

Canapés chauds

- Satay de poulet thaï avec sauce aux arachides
- Crevette tempura avec sauce chili douce
- Brochette de poulet au miel et agrumes
- Dégustation de pizzas (variété de pizzas maison)
- Arancini aux champignons avec cacio e pepe & huile de truffe
- Arancini classique, sauce au tomate
- Tarte au champignons sauvages
- Mini quiches maison assorties
- Mini quesadillas (toute combinaison de poulet, légumes et/ou fromage)
- Beignets de homard maison, mayo épicée (dispo sans gluten)
- Mini samosa de légumes faits maison, sauce tamarin
- Rouleau de printemps, sauce aux prunes
- Mini pâté impérial, sauce aux cerises

Options de bar

- Cocktail – Une heure de bar ouvert :
Ajouter 25 \$/personne++
(Bière/vin/spiritueux de base)
- Vin durant le repas du soir :
Ajouter 35 \$/bouteille++
(environ 5 verres de vin par bouteille)
- Coupon boisson :
Ajouter 9 \$/personne++
(Bière/vin/spiritueux de base)

Le vin provenant d'une source extérieure doit être timbré par la SAQ (#16341139).

Des frais de débouchage de 20,00 \$/bouteille plus les frais de service de 16,5 % et les taxes applicables vous seront facturés.



Le club Summerlea a célébré son **centenaire** en 2021



Club de golf Summerlea

1000, route de Lotbinière
Vaudreuil-Dorion (QC) J7V 0H5
(450) 455-0921

sgcc@summerlea.com

Directeur du Club

Marco Jetté

marco.jette@summerlea.com

(450) 455-0921 poste 204

APERÇU

Club de golf privé prestigieux fondé en 1921. Le pavillon est moderne et élégant et offre une vue panoramique de la rivière des Outaouais. Des rénovations importantes du pavillon et du parcours de golf ont été effectuées depuis 2019. Nous avons 2 parcours de golf de 18 trous de niveau championnat qui sont renommés pour leur parfait état et leurs verts rapides et qui peuvent accueillir des golfeurs de tout calibre grâce à nombreuses options de tertres de départ.

ADHÉSION

Nous offrons diverses catégories de membres golfeurs, tant individuelles que corporatives.

LOCATION DE NOS INSTALLATIONS

Nous offrons en location nos vastes installations, un service de traiteur exquis et un service exceptionnel à des groupes de 100 personnes ou plus. Summerlea peut accueillir des groupes dans diverses configurations de salle pouvant aller jusqu'à 240 invités assis ou 300 invités en formule cocktail.

Nos professionnels s'occuperont de tous les détails directement avec l'organisateur de l'événement. Le stationnement sur place est gratuit.

Un club amical offrant une table de grande qualité et un excellent service.





Club de golf Summerlea
1000, route de Lotbinière. Vaudreuil-Dorion (Québec) J7V 0H5

(450) 455-0921 . www.summerlea.com