



MENU

Anniversaire



Forfaits anniversaire

Forfait 1

Potage du moment
Repas principal
Dessert, thé et café
À partir de 25,95 \$

Forfait 2

1 bouteille de vin / 4 personnes
Potage du moment ou salade du marché
Repas principal
Dessert, thé et café
À partir de 31,95 \$

Forfait 3

1 bouteille de vin / 4 personnes
Potage du moment
Salade du marché
Repas principal
Dessert, thé & café
À partir de 34,95 \$

Forfait 4

Cocktail de Bienvenu
1 bouteille de vin / 4 personnes
Potage ou salade du marché
Repas principal
Dessert, thé, café
À partir de 36,95 \$

Le prix est
basé sur le
repas principal
1-2-3 présenté
à la page
suivante



Menu 3 services

1er service – faire un choix pour le groupe

Potage de saison

Amalgame de verdure & légumes racines sur nid de courgettes
avec filet de balsamique

2e service – Maximum 2 choix pour le groupe

- 1- Poulet manchon roti délicatement sauce blanche à la bière
Joufflue Archibald sur nid de légumes de saison et notre
déconstruit de pommes de terre. 25,95 \$
- 2- Osso bucco à l'orange sur risotto aux poireaux accompagnés
de légumes de saison 25,95 \$
- 3- Pavé de saumon aux épices Cajun accompagnés d'orzo
citronné, purée de bettrave et légumes de saison 25,95 \$
- 4- Suprême de volaille farçi au goudha fume, épinard et jambon
avec une purée légère de pois verts, légumes de saison
et pomme de terre. 26,95 \$
- 5- Bavette de boeuf marinée 48 heures vin rouge, sirop d'érable
épices maisons accompagnés de légumes de saison et
déconstruit de pommes de terre. 28,95 \$
- 6- Picata al lemon, veau de grain du Québec sur risotto aux
poireaux accompagnés de légumes de saison. 28,95 \$
- 7- Confit de cuisse de canard sur purée de céleri rave et
accompagnement de légumes de saison. 29,95 \$
- 7- Steak de contre-filet 10 oz avec une cuisson sur charbon
selon votre préférence. 38,95 \$

Dessert à la carte, thé & café



Forfaits anniversaire VIP

Punch hour à volonté
Assortiments de canapés (5x)
1 bouteille de vin / 4 personnes

1er service

Amalgame de verdure et légumes racines sur nid de courgettes
avec filet de balsamique

2e service

Potage de saison

3e service – Faire un choix, maximum 2 pour le groupe

Poulet manchon roti délicatement sauce blanche à la bière Joufflue
Archibald sur nid de légumes de saison

Osso bucco à l'orange sur risotto aux poireaux accompagnés de
légumes de saison

Pavé de saumon aux épices Cajun accompagnés d'orzo citronné,
purée de bettrave et légumes de saison

4e service

Dessert à la carte
Café & thé

50,00 \$
Taxes et service en sus

Ajusté le forfait
avec un repas
principal différent
disponible à la
page précédente

Détails et ajouts

- Il est possible de réserver (\$) les équipements audio-visuel pour la présentation d'un vidéo, présentation d'images ou micro pour animation.
 - Les forfaits sont disponibles pour des groupes de 25 adultes et plus.
 - Les prix sont assujettis à tout changement
 - La salle de réception est disponible jusqu'à 1h00 am
- Ajoutez à votre buffet:
 - *Vin à volonté durant le repas*
 - *Habillage de tables et chaises*
 - *Boisson aux coupons*
 - *Canapés*
 - *Cocktail de bienvenu*

Pour tout renseignement supplémentaires, explication ou réservation

Louis Beaupré, Maître d'hôtel

450-654-4653

Cell: 438-871-3373

lbeaupre@golf-lanaudiere.com