

1977-2017, une histoire de famille depuis 40 ans

Banquet 2018

Un pavillon de prestige, un décor enchanteur et une cuisine réputée!
12 mois par année !!!



Une cuisine
savoureuse



Une équipe à
votre écoute



Une salle claire et dotée d'une
magnifique vue sur le golf

Informations générales

- Ces menus correspondent à 75% de ce que nous servons. **N'hésitez pas à nous faire vos demandes pour d'autres choix, nous pouvons bâtir un menu personnalisé, en fonction de vos goûts, votre budget et vos besoins particuliers.**
- Un choix de menu pour le groupe
- Menu spécial pour personnes avec allergies alimentaires, végétariennes ou autres. Nous aviser à l'avance, lorsque possible.

Table des matières

Forfaits 2018	2
Canapés	3
Menu Banquet, servi à l'assiette	5
Menu Banquet, buffets à volonté	7
Cocktail dinatoire	9
Menus gastronomique, à l'assiette ou buffet	10
Forfaits boisson, coupons et cocktail	11
Suggestions de vin et bar ouvert	12
En soirée, fringales sucrées et salées	13
Autres frais et informations	13

Forfaits Réceptions

Cocktail

Trois canapés sur toast par personne
Punch alcoolisé et non alcoolisé, à volonté pendant 1h30

Vin au repas

Une bouteille vin Les Petits Carreaux pour 4 personnes
Rouge cabernet sauvignon et Blanc viognier, France (Languedoc-Roussillon)

Options de repas

Option 1 :

Buffet chaud ou buffet grillades
42.75\$

Option 2 :

Suprême de volaille ou filet de porc
repas quatre services
46.00\$

Forfaits tout inclus

Cocktail

Forfait canapés Montcalm, quatre canapés par personne
Punch alcoolisé et non-alcoolisé et bière en fut, à volonté pendant 1h30

Vin au repas

Les Petits Carreaux à volonté
Vin rouge cabernet sauvignon et vin blanc viognier

Bar ouvert en soirée et buffet fin soirée

Service de boisson bar ouvert, du dessert jusqu'à 1h00
Buffet fin soirée Montcalm (sandwich) ou bar à poutine

Options de repas

Option 3 :

Buffet chaud ou buffet grillades
77.50\$

Option 4 :

Suprême de volaille ou Filet de porc
repas quatre services
80.00\$

Repas option 5:

Bavette de bœuf braisée ou échine de porc braisée
repas quatre services
83.25\$

~~~~~

### **Option demi bar-ouvert en soirée**

Liqueurs et jus gratuits, bière 1.75\$, fort et vin 2.25\$  
Du dessert à 1h00 du matin  
8.50\$ de rabais

### **Option vins italiens Moma**

Vins italiens Moma rouge et blanc à volonté au souper  
2.50\$ de supplément

## ***Forfait Golfeur***

### ***À l'arrivée des invités***

*Un coupon consommation échangeable contre  
Une bière en fût ou un verre de vin maison*

### ***Souper 3 services***

*Potage de la saison*

*Filet de porc, sauce dijon*

*Gâteau mousse au chocolat noir, biscuit sans farine, ganache à la fraises  
avec sorbet fraises et poivre long \*dessert sans gluten\**

### ***Vin au repas***

*Une bouteille vin Les Petits Carreaux pour 4 personnes  
Rouge cabernet sauvignon et Blanc viognier, France (Languedoc-Roussillon)*

**37.00 \$**

## ***Forfait inspiration lanaudoise***

### ***Entrée (1 choix)***

*Potage aux champignons de nos forêts*

*ou*

*Salade croquante, légumes grillés et Pizy fondu  
(Fromagerie Suisse Normande, St-Roch)*

### ***Plat principal (1 choix)***

*Échine de porc (Porc du Rang 4, St-Ambroise) braisée à la bière de l'Alchimiste  
purée de pommes de terre et légumes de nos maraîchers*

*ou*

*Mille-feuilles de pintade*

*Étagé de pâte feuilletée de pintade (Domaine des Trois Gourmands, St-Alexis)  
purée de céleri-rave et légumes de nos maraîchers*

### ***Gourmandise à saveur lanaudoise***

*Snobinette à la Mistelle de fraises*

*(Ferme Guy Rivest, Rawdon)*

### ***Dessert***

*Paris-brest à l'érable*

*Couronne de pâte à chou, mousseline à l'érable (Sucrerie Evangéline Richard, Saint-Liguori),  
pommes confites et garniture de bacon*

### ***Vin au repas***

*le Terratabac et Onze Zéro Un, une bouteille pour quatre personnes  
(Vignoble St-Thomas)*

**41.95\$** pour un repas **4 services**

**46.75\$** pour un repas **5 services** (deux entrées)

*Pour le même prix, service des vins italiens  
Mezzacorona rouge (pinot noir) et blanc (pinot grigio)*

*Taxes et service en sus  
Prix sujet à changements sans préavis*

*Club de golf Montcalm inc.  
Saint-Liguori, février 2018*

# Canapés 2018

## **Forfait canapés sur toast** (3 canapés par personne)

Un canapé à la mousse de foie  
 Un canapé fromage aux herbes fraîches  
 Un canapé à la mousse d'artichauts  
 3.75 \$ par personne

## **Forfait canapés Montcalm** (4 canapés par personne)

Pizza sur pain naan, garniture du chef  
 Crostini du jour  
 Satay du jour (poulet, porc ou bœuf)  
 Cuillère apéritive du jour  
 6.00 \$ par personne

### **Les canapés froids**

|              |                                                              |                     |          |
|--------------|--------------------------------------------------------------|---------------------|----------|
| Plateaux :   | Crudités et trempette                                        | plateau de 20 port. | 21.50 \$ |
|              | Mousse de pâté de foie, fromage aux herbes et crevettes      | plateau de 48 port. | 62.40 \$ |
|              | Fromages (brie et cheddar)                                   | plateau de 20 port. | 51.50 \$ |
|              | Fromages régionaux                                           | plateau de 20 port. | 80.00 \$ |
| Végétarien : | Spanakopita, feuilleté aux épinards                          | douz.               | 17.00 \$ |
|              | Mini tatin de tomates cerises                                | douz.               | 15.00 \$ |
|              | Rouleaux du printemps maison <b>TRES FRAIS !</b>             | douz.               | 16.50 \$ |
| Du terroir : | Torsades fromagères du Champ à la meule (Lourdes)            | douz.               | 15.00 \$ |
|              | Toast mousse de foie de porc du Porc du Rang 4 (St-Ambroise) | douz                | 19.50 \$ |
| Verrines :   | Verrines de saumon fumé et avocat au citron vert             | douz                | 27.00 \$ |
|              | Gaspacho, soupe froide à la tomate                           | douz                | 14.00 \$ |
| Cuillères :  | Confit de canard à la réduction de balsamique                | douz.               | 22.50 \$ |
|              | Crevettes de Matane et pamplemousse rose                     | douz.               | 19.50 \$ |
| Crostini :   | Mousseline de betteraves                                     | douz.               | 14.00 \$ |
|              | Au fromage de chèvre, pacanes et miel                        | douz.               | 20.00 \$ |
|              | Tapenade de tomates confites et aux artichauts               | douz.               | 17.00 \$ |
|              | Bruschetta                                                   | douz.               | 17.00 \$ |
|              | Tapenade d'artichauts                                        | douz.               | 15.00 \$ |
| Tartare :    | de Bœuf et câpres frites, sur ciabatta                       | douz.               | 28.00 \$ |
| Du fumoir :  | Saumon fumé du fumoir du chef sur tortilla                   | douz.               | 25.00 \$ |

### **Les canapés chauds**

|                 |                                                                                                          |                     |          |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------|
| Plateau :       | Saucisses européennes variées                                                                            | plateau de 20 port. | 52.00 \$ |
| Du terroir :    | Mini kebab de porc du Porc du Rang 4 (St-Ambroise) à la marocaine                                        | douz.               | 20.00 \$ |
|                 | Mini grilled cheese au fromage lanaudois, oignons caramélisés et miel du Miel de Chez Nous (Ste-Mélanie) | douz.               | 22.00 \$ |
|                 | Ailes de pintade, Domaine des Trois Gourmands (St-Alexis)                                                | douz.               | 25.00 \$ |
| Sur la broche : | Satay de bœuf à l'orange                                                                                 | douz.               | 25.00 \$ |
|                 | Satay de poulet mariné                                                                                   | douz.               | 22.50 \$ |
|                 | Satay de porc à l'orientale                                                                              | douz.               | 22.50 \$ |
|                 | Pogo de crevettes, crème sûre au citron et ciboulette                                                    | douz.               | 25.00 \$ |
| De la mer :     | Popcorn de saumon fumé                                                                                   | douz.               | 25.00 \$ |
| Végétarien :    | Accras de bette à carde et aioli à la lime                                                               | douz.               | 14.00 \$ |
|                 | Pizza sur pain naan, garniture du chef                                                                   | douz.               | 14.00 \$ |

### **Les gourmandises, mignardises maisons**

|            |                                                                                                                                 |                     |          |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------|
| Plateaux : | Assortiment de cuillères de crème brûlée, carrés de sucre à la crème, mini-verrines de mousses, mini-profiteroles, mini-éclairs | plateau de 20 port. | 29.00 \$ |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------|

\* Minimum de 36 items par commande

\*\* Pour un cocktail lors d'un mariage, prévoyez trois à cinq bouchées par personne

# Menu Banquet servi à l'assiette

Un menu unique pour le groupe

Sur chaque table, une assiette de croustillants et tartinade maison



Roulade de porc sur gâteau de choux-fleurs rôtis

Jarret d'agneau confit

Paris-Brest à l'érable

## Première entrée

(inclus dans le prix du plat principal)

**Potage de la saison**

**Potage à la courge musquée**

**Crème de carottes au miel**

**Potage de choux-fleurs rôtis et cheddar**

**Velouté d'asperges** servi en saison seulement, du 15 mai au 30 juin

**Salade croquante** vinaigrette fraises et balsamique

**Salade croquante** vinaigrette miel, moutarde Dijon, lime et thym frais

**Rillettes de porc** à la sauge, sur lit de verdure et croûtons

## Deuxième entrée

(pour un repas quatre services)

**Salade croquante** vinaigrette miel, moutarde Dijon, lime et thym frais

**Roulade de porc** sur gâteau de choux-fleurs rôtis, vinaigrette à la moutarde et herbes fraîches.  
Un délice!

**Quenelle de morue** et crevettes nordique, tomates cerises confites sur coulis de bisque de homard.

**Tatin de tomates confites** et tuile de parmesan

**Ravioli de courge butternut** ravioli maison à la courge butternut, sauce crème champignons

**Rouleau printanier** légumes frais et fines herbes dans une feuille de riz, avec sauce à l'ananas

**Salade Boston** avec légumes grillés, Pizy fondu, réduction balsamique ajoutez 1.00\$

**La Belle Excuse** salade croquante, concombre, tomates cerises rôties,  
vinaigrette La Belle Excuse de St-Liguori ajoutez 1.00\$

**Saumon fumé** crème sûre au citron confit avec verdure et radis mariné ajoutez 2.00\$

**Terrine de foie gras** sur gâteau de courges, cerise de terre flambée ajoutez 3.00\$

Taxes et service en sus  
Prix sujet à changements sans préavis

Club de golf Montcalm inc.  
Saint-Liguori, février 2018

## **Plat principal**

(3 services : première entrée, plat principal et dessert)

(4 services : première entrée, deuxième entrée, plat principal et dessert)

|                                                           |                                                                                                               | 3 services | 4 services |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| <b>Suprême de volaille</b>                                | <i>légumes et purée de pommes de terre, sauce Dijon</i>                                                       | 27.25 \$   | 32.75 \$   |
| <b>Filet de porc</b>                                      | <i>légumes et purée de pommes de terre, sauce aux oignons caramélisés</i>                                     | 27.25 \$   | 32.75 \$   |
| <b>Wellington de porc</b>                                 | <i>légumes et purée de pommes de terre, (filet de porc dans une pâte feuilletée, duxelles de champignons)</i> | 28.25\$    | 33.75 \$   |
| <b>Échine de porc</b>                                     | <i>braisée à la bière, légumes et purée de pommes de terre</i>                                                | 29.95 \$   | 35.45 \$   |
| <b>Bavette de boeuf</b>                                   | <i>braisée aux aromates du jardin légumes et purée de pommes de terre</i>                                     | 29.95 \$   | 35.45 \$   |
| <b>Poitrine de canard</b>                                 | <i>légumes et gratin de pommes de terre sauce demi-glace au porto</i>                                         | 30.75 \$   | 36.25 \$   |
| <b>Filet de saumon</b>                                    | <i>légumes et riz, sauce aux tomates fraîches et fines herbes</i>                                             | 31.95 \$   | 37.45 \$   |
| <b>Macreuse de boeuf</b>                                  | <i>braisée au vin rouge, légumes et purée de pommes de terre</i>                                              | 32.95 \$   | 38.45 \$   |
| <b>Suprême de pintade</b>                                 | <i>légumes et purée de céleri-rave jus au thym et citron</i>                                                  | 33.75 \$   | 39.25 \$   |
| <b>Jarret d'agneau confit</b>                             | <i>confit dans gras de canard, sauce demi-glace légumes et purée de pommes de terre</i>                       | 34.95 \$   | 40.45 \$   |
| <b>Filet mignon de bœuf</b><br><i>médaille de 6 onces</i> | <i>purée de pommes de terre à la fleur d'ail légumes, sauce demi-glace aux poivres</i>                        | 43.50 \$*  | 49.00 *    |

\* à partir de, prix selon marché

### **Un ajout élégant avant le dessert**

|                             |                                                                                                |        |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Snobinette et porto</b>  | <i>½ once de porto dans une coupe chocolatée</i>                                               | 2.25\$ |
| <b>Snobinette et fraise</b> | <i>½ once de Mistelle de fraises de la ferme Guy Rivest (Rawdon) dans une coupe chocolatée</i> | 2.25\$ |

### **Dessert**

(inclus dans le prix du plat principal)

|                               |                                                                                                                                            |                 |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Gâteau mousse</b>          | <i>au chocolat noir, biscuit sans farine, ganache à la fraises avec son sorbet fraises et poivre long * dessert sans gluten*</i>           |                 |
| <b>Entremet fraîcheur</b>     | <i>biscuit vanille, crémeux à la lime, chocolat blanc satin et espuma à la framboises</i>                                                  |                 |
| <b>Paris-brest à l'érable</b> | <i>couronne de pâte à chou, mousseline à l'érable (Sucrierie Evangéline Richard, Saint-Liguori), pommes confites et garniture de bacon</i> |                 |
| <b>Crème brûlée</b>           | <i>vanille fraîche et confiture de bleuets, tuile dessert</i>                                                                              |                 |
| <b>Gâteau au fromage</b>      | <i>au fromage léger, marbré au dulce de leche,</i>                                                                                         |                 |
| <b>Station de crêpes</b>      | <i>crêpes suzette, fruits flambés, coulis de chocolat, coulis à l'érable</i>                                                               | ajoutez 6.00 \$ |
| <b>Fontaine de chocolat</b>   | <i>avec fruits frais, bretzels, churros et gâteau des anges</i>                                                                            | ajoutez 6.50\$  |

Taxes et service en sus  
Sujet à modification sans préavis

Club de golf Montcalm inc  
Saint-Liguori, février 2018

# Menu Banquet, buffets à volonté

## Buffet chaud

minimum 40 personnes

**Potage, au choix du chef**

Crudités et trempette

Terrines et pâtés

Fromages

**Pièces montées et extra**

- **Saumon de l'atlantique** (ajoutez 2.00 \$ par personne)
- **Antipasto** : charcuteries, légumes grillées, cornichons, ... (ajoutez 3.50 \$ par personne)
- **Crevettes cocktail** (ajoutez 3,50\$ par personne)

**Bar à salades, quatre choix du chef**

**Plats chauds**

Deux choix pour 40 à 75 personnes,

Trois choix pour 76 personnes et plus

Découpes en salle :

- **Rôti de contre-filet de bœuf**

Plats mijotés :

- **Filet de porc, sauce moutarde Dijon**
- **Échine de porc, braisée à la bière**
- **Suprême volaille, sauce crémeuse aux tomates séchées**
- **Bœuf braisé bordelaise**
- **Linguini, sauce crème au citron confit**
- **Pennine aux légumes grillés, pesto maison**
- **Farfalle sauce rosée Montcalm**
- **Lasagne maison**
- **Filet de sole, tomates fraîches et herbes**
- **Pavé de saumon, vin blanc et zeste de citron** (ajoutez 1.50\$ par personne)

Légumes et accompagnements

**Table à desserts**

- Gâteaux et tartes
- Mignardises
- Salade de fruits

Thé, café et tisane

29.50 \$

Taxes et service en sus  
Sujet à modifications sans préavis

## Buffet grillades

minimum 40 personnes

**Potage, au choix du chef**

Crudités et trempette

Terrines et pâtés

Fromages

**Pièces montées et extra**

- **Saumon de l'atlantique** (ajoutez 2.00 \$ par personne)
- **Antipasto** : charcuteries, légumes grillées, cornichons, ... (ajoutez 3.50 \$ par personne)
- **Crevettes cocktail** (ajoutez 3,50\$ par personne)

**Bar à salades, quatre choix du chef**

**Grillades cuites sur le grill**

Trois choix à votre goût : un choix dans chaque section A, B et C

A (un choix dans cette section)

- **Saucisses variées**
- **Pilons de poulet mariné**
- **Mini burger de porc**
- **Hot-dog sicilien** (avec saucisse italienne)

B (un choix dans cette section)

- **Filet de porc origan et citron**
- **Haut de cuisse de poulet cajun**
- **Poitrines de poulet, yogourt et fines herbes**
- **Mini brochette de bœuf mariné**

C (un choix dans cette section)

- **Côtés levées Montcalm**
- **Filet de saumon aux herbes**
- **Filet de porc mariné**
- **Mini brochette de bœuf mariné et fromage à griller**

Légumes et accompagnements

**Table à desserts**

- Gâteaux et tartes
- Mignardises
- Salade de fruits

Thé, café et tisane

29.50 \$

Club de golf Montcalm inc.  
Saint-Liguori, février 2018

## Buffet Pasta

minimum 40 personnes

**Potage**, au choix du chef

Crudités et trempette  
Fromages

**Bar à salades**, trois choix du chef

### Pâtes et sauces

Trois choix pour 40 à 75 personnes,  
Quatre choix pour 76 personnes et plus

- **Spaghetti**, sauce bolognaise
- **Pennine**, sauce rosée Montcalm
- **Fettucini**, carbonara
- **Farfalle**, sauce alfredo tomates séchées
- **Lasagne** maison
- **Manicotti** florentin
- **Penne** aux légumes grillés, pesto
- **Pad thaï** au poulet et sésame
- **Rigatoni** aux saucisses italiennes
- **Linguini** aux fruits de mer
- **Rôti de contre-filet de bœuf**, coupé en salle et légumes (extra 2.25\$)

### Table à desserts

- Pouding chômeur
- Gâteau au chocolat
- Coulis de fraises et sucre à la crème
- Trois variétés de mignardises
- Salade de fruits frais

Thé, café et tisane

24.25 \$

Taxes et service en sus  
Sujet à modifications sans préavis

## Buffet

à saveur asiatique  
minimum 40 personnes

**Soupe won-tong**

Crudités et trempette  
Rouleau printanier

**Bar à salades**

- Carottes asiatiques
- Salade d'amour
- Nouilles et épinards

### Plats principaux

Trois choix pour 40 à 75 personnes,  
Quatre choix pour 76 personnes et plus

- **Pad thaï**, au poulet et sésame
- **Riz frit au poulet**
- **Pad thaïe aux crevettes**
- **Pad thaïe aux légumes**
- **Porc à la coriandre**
- **Languettes de bœuf** gingembre et sésame
- **Poulet général Tao**
- **Poulet à l'ananas**
- **Rôti de contre-filet de bœuf**, coupé en salle et légumes (extra 2.25\$)

### Table à desserts

- Gâteau renversé à l'ananas
- Gâteau au chocolat
- Coulis de fraises et sucre à la crème
- Trois variétés de mignardises
- Salade de fruits frais

Thé, café et tisane

24.25 \$

Club de golf Montcalm inc.  
Saint-Liguori, février 2018



# Cocktails dinatoires

minimum 40 personnes

## Option A : Canapés froids et chauds

Assiettes de **crudités et trempette** (sur les tables)

**Canapés froids et chauds** (13 portions par personne, servis au plateau)

Par exemple :

- Verrines de mousseline betteraves et fromage, vinaigrette aux framboises
- Verrines saumon fumé et avocat
- Canapés sur toast mousse de crevettes
- Canapés sur toast fraises/mangues/fromage/basilic
- Ailes de pintades
- Accras de bette à carde
- ...

Café et **mignardises** (deux portions par personne)

25.95 \$

---

## Options B : Pasta bar

**Canapés froids** (4 portions par personnes, servis au plateau)

**Pasta bar :**

- Variétés de pâtes et sauces :
  - Pennine
  - Fusillis
  - Linguini
  - Sauce rosée Montcalm
  - Sauce Alfredo
  - Sauce à la viande
- Légumes sautés
- Saucisses, moules, crevettes de Matane, poulet

Table de **fromages variés**, pains et fruits frais

Table de **terrines et pâtés**

Café et **mignardises** (deux portions par personne)

30.95 \$

---

## Option C : Grillades

**Canapés froids** (4 portions par personnes, servis au plateau)

**Grillades :**

- Satay de filet de porc
- Satay de volaille mariné
- Dégustation de saucisses européennes
- Mini brochette de légumes
- Pizza sur pain Naan

Table de **fromages variés**, pains et fruits frais

Table de **terrines et pâtés**

Table de **saumon mariné et crevettes cocktail**

Café et **mignardises** (deux portions par personne)

33.95 \$

Taxes et service en sus  
Sujet à modification sans préavis

Club de golf Montcalm inc  
Saint-Liguori, février 2018

## **Souper gastronomique,**

*service à l'assiette*

*Amuse bouche du jour*

*Terrine de foie gras*

*sur gâteau de courges, cerise de terre flambée*

*Salade romaine et crabe de type César,*

*croûtons et vinaigrette savoureuse*

***Jarret d'agneau confit***

*sur tortino d'aubergines et parmesan*

*ou*

***Filet de saumon, citron et gingembre***

*Snobinette au chocolat et Baileys*

*ou*

*Trou normand, cantaloup et vodka*

*Sabayon fraises et ananas,*

*aromatisé au vin blanc et à l'érable*

*sur une tuile aux amandes*

45.00\$

47.00\$ avec le service de trois chocolats fins

## **Buffet gastronomique**

*(minimum 30 personnes)*

*Potage*

*Salade croquante et roquette, vinaigrette maison*

*Salade de légumes grillées et tomates cerise confites*

*Salade grecque*

*Plateau de Saumon fumé maison*

*Plateau de mini terrine de campagne et charcuteries*

*Plateau de fromages Brie, Camembert et chèvre, variété de pains*

*Plats chauds (3 choix) :*

- ***Poitrine de pintade*** sauce aux champignons
- ***Filet de saumon*** aux citrons et à l'aneth
- ***Bavette de boeuf*** braisée aux herbes
- ***Macreuse de bœuf*** braisée au vin rouge
- ***Poitrine de canard*** laquée
- ***Filet mignon de bœuf***, découpe en salle ... extra de 6.00\$

*Jardinière de légumes*

*Gratin dauphinois*

*Couscous israélien et légumes*

*Station de crêpes suzette et fruits*

*Paris-brest et gâteau au fromage*

*Thé et café*

39.50 \$

*Taxes et service en sus  
Sujet à modification sans préavis*

*Club de golf Montcalm inc  
Saint-Liguori, février 2018*

## **Forfaits boissons**

*Enfants 0-12 ans : gratuit  
Le service du bar ouvert se termine à 1h00*

|                                   |                                                                                                                                                                |                                      |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>A) Breuvage sans alcool :</b>  | <b>Au souper seulement</b>                                                                                                                                     | 1.00\$ / 13 ans +                    |
| <b>B) Sans alcool :</b>           | Punch sans alcool au cocktail<br>Liqueur et jus au souper et en soirée                                                                                         | 5.95\$/ adulte<br>et ado (13-17 ans) |
| <b>C) Demi bar ouvert :</b>       | Bière en fût et punch alcoolisé au cocktail<br>Vin Trapiche à volonté pendant le repas<br><b>Demi- bar ouvert</b> (bière 1.75\$, fort et vin 2.25\$) en soirée | 30.75\$/ adulte                      |
| <b>D) Bar ouvert bière/ vin :</b> | Bière en fût et punch alcoolisé au cocktail<br>Vin Trapiche à volonté pendant le repas<br><b>Bar ouvert bières et vin</b> en soirée                            | 30.75\$/ adulte                      |
| <b>E) Bar ouvert :</b>            | Bière en fût et punch alcoolisé au cocktail<br>Vin Trapiche à volonté pendant le repas<br><b>Bar ouvert</b> en soirée                                          | 37.75\$/ adulte                      |
| ~~~~~                             |                                                                                                                                                                |                                      |
| <b>Extras des forfaits :</b>      | <b>Bar ouvert dès l'arrivée</b>                                                                                                                                | 3.50\$/ adulte                       |
|                                   | <b>Vins Moma italiens au repas au lieu du Trapiche</b>                                                                                                         | 2.50\$/ adulte                       |

## **Coupons consommation**

*Apéros ou digestifs*

|                         |                                                                                                                                                                                                        |         |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Coupon apéro</b>     | Incluant apéro et digestif au choix (bloody, rhum-coke)<br>Incluant le vin Trapiche au verre et la bière canadienne et importée<br>Incluant les liqueurs douces, jus, eau minérale et eau en bouteille | 5.75 \$ |
| <b>Coupon bière-vin</b> | Incluant bière en fût<br>Incluant le vin maison au verre<br>Incluant les liqueurs douces, jus, eau minérale et eau en bouteille                                                                        | 5.25 \$ |

## **Cocktail à l'arrivée**

*(servi à volonté pour une période d'une heure trente)*

|                              |                                                               |          |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Mumm Napa</b>             | mousseux rosé, États-Unis (Californie), bière et eau minérale | 17.50 \$ |
| <b>Bar ouvert</b>            | fines exclues                                                 | 11.50 \$ |
| <b>Codorniu seco</b>         | mousseux d'Espagne, <b>bière</b> et eau minérale              | 9.00 \$  |
| <b>Kir au vin de fraises</b> | <b>bière en fût</b> et eau minérale                           | 8.50 \$  |
| <b>Punch aux fruits</b>      | <b>bière en fût</b> et eau minérale                           | 7.95 \$  |
| <b>Kir au vin de fraises</b> | eau minérale                                                  | 7.00 \$  |
| <b>Punch aux fruits</b>      | alcoolisé et non-alcoolisé                                    | 5.00 \$  |
| <b>Punch aux fruits</b>      | sans alcool                                                   | 3.50 \$  |

*Taxes et service en sus  
Sujet à modification sans préavis*

*Club de golf Montcalm inc  
Saint-Liguori, février 2018*

# Suggestions de vin

♣ suggestions de la maison ♥ coups de cœur

## Vins blancs

|                              |            |                                        |          |
|------------------------------|------------|----------------------------------------|----------|
| <b>Les Petits Carreaux</b> ♣ | France     | Languedoc-Roussillon, viognier         | 27.00 \$ |
| <b>Santa Julia</b>           | Argentine  | Mendoza, chenin blanc                  | 27.00 \$ |
| <b>Canyon Road</b>           | États-Unis | Californie, Modesto, chardonnay        | 29.00 \$ |
| <b>Moma</b>                  | Italie     | Émilie Romagne par Umberto Cesari Moma | 29.00 \$ |
| <b>Mezzacorona</b> ♥♣        | Italie     | Vénétie, pinot grigio                  | 30.00 \$ |
| <b>Bourgogne Aligoté</b>     | France     | par Albert Bichot, Bourgogne, aligoté  | 32.50 \$ |
| <b>Luis Felipe Edwards</b>   | Chili      | Valle de Casablanca, chardonnay        | 33.00 \$ |
| <b>Château St-Jean</b>       | Etats-Unis | Sonoma, chardonnay                     | 37.50 \$ |

## Vins rouges

|                              |            |                                                    |          |
|------------------------------|------------|----------------------------------------------------|----------|
| <b>Les Petits Carreaux</b> ♣ | France     | Languedoc-Roussillon, cabernet sauvignon           | 27.00 \$ |
| <b>Canyon Road</b>           | États-Unis | Californie, Modesto, cabernet-sauvignon            | 29.00 \$ |
| <b>Santa Julia</b> ♥         | Argentine  | Mendoza, cabernet sauvignon BIO                    | 30.00 \$ |
| <b>Mezzacorona</b> ♥♣        | Italie     | Vénétie, pinot noir                                | 30.00 \$ |
| <b>Moma</b>                  | Italie     | Émilie Romagne par Umberto Cesari Moma             | 34.50 \$ |
| <b>Bourgogne Gamay</b>       | France     | par Albert Bichot, Bourgogne, gamay                | 34.75 \$ |
| <b>Luis Felipe Edwards</b>   | Chili      | Valle del Rappel, Gran Reserva, cabernet-sauvignon | 36.00 \$ |
| <b>Château St-Jean</b> ♥     | Etats-Unis | Sonoma, cabernet-sauvignon                         | 37.50 \$ |

## Vins maison, rouge et blanc

|               |           |  |          |
|---------------|-----------|--|----------|
| <b>Astica</b> | Argentine |  | 24.50 \$ |
|---------------|-----------|--|----------|

## Mousseux et champagne

|                                          |            |                                            |          |
|------------------------------------------|------------|--------------------------------------------|----------|
| <b>St-Nicolas</b>                        | Québec     | mout de pommes (0.5% d'alcool)             | 14.00 \$ |
| <b>Codorniu</b> <i>Classico seco</i>     | Espagne    | Catalogne, mousseux cava                   | 28.00 \$ |
| <b>La Marca</b>                          | Italie     | Vénétie, prosecco                          | 35.00 \$ |
| <b>Mumm rosé</b> ♣                       | Etats-Unis | par Mumm Napa Valley, Californie, mousseux | 54.50 \$ |
| <b>Devaux</b> <i>Blanc de Noirs Brut</i> | France     | Champagne, Vallée de L'Aube                | 75.00 \$ |

## Bar ouvert

(après le repas, jusqu'à 1 :00 am)

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Bar ouvert</b>      | incluant bière, vin Trapiche et le porto et breuvages sans alcool<br>incluant les alcool et mélanges simples : bloody, rhum-coke, vodka-jus, ...<br>excluant les cafés espagnols et autres cafés spéciaux<br>excluant les doubles<br>excluant Chivas Royal, Cognac VSOP, Grand Marnier | 20.00 \$ |
| <b>Demi bar ouvert</b> | vos invités paient une contribution pour leurs consommations : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vin, porto, forts et mélanges simples : 3.00 \$ / chaque</li> <li>▪ Bières : 2.00 \$ / chaque</li> <li>▪ Liqueurs douces, jus et eau minérale : gratuit</li> </ul>             | 12.00 \$ |
| <b>Bières et vin</b>   | incluant les bières canadiennes et importés<br>incluant le vin maison et le vin Trapiche au verre<br>incluant les liqueurs douces, jus, eau minérale et eau en bouteille<br>excluant les boissons de type Smirnoff ice et autres cooler                                                | 13.00 \$ |
| <b>Sans alcool</b>     | liqueurs douces, jus, eau, minérale ou non                                                                                                                                                                                                                                             | 4.00 \$  |

Taxes et service en sus  
Sujet à modification sans préavis

Club de golf Montcalm inc  
Saint-Liguori, février 2018

## En soirée, la fringale sucrée

|                                                     |                                                                                                                               |                                 |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Votre gâteau de nocces</b> et café               |                                                                                                                               | 1.75 \$                         |
| <b>Gâteau à la vanille</b> coulis de fruits et café |                                                                                                                               | 4.00 \$                         |
| <b>Fontaine de chocolat</b>                         | Servie avec fruits frais, bretzels et gâteau des anges, chourros coupe de votre gâteau de nocces (s'il y a lieu), thé et café | 6.50 \$                         |
| <b>Plateaux sucrés</b>                              | Mini cup cake                                                                                                                 | plateau de 20 portions 16.50 \$ |
|                                                     | Mignardises maisons                                                                                                           | plateau de 20 portions 27.75 \$ |

## En soirée, la fringale salée

|                               |                                                                                                                                                                                          |         |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Paniers de croustilles</b> | sur les tables                                                                                                                                                                           | 0.75 \$ |
| <b>Paniers grignotines</b>    | croustilles, maïs soufflé et bretzels sur les tables                                                                                                                                     | 1.50 \$ |
| <b>Cornet de frites</b>       | distribué dans la salle, offert pendant 45 minutes                                                                                                                                       | 2.00 \$ |
| <b>Casse-croûte</b>           | Bar à poutines et frites : sauce BBQ, sauce jus de bœuf, sauce spaghetti, oignons caramélisés, tranches de pogo<br>Café et service de votre gâteau                                       | 7.00 \$ |
| <b>Buffet Montcalm</b>        | Crudités et trempette, olives et cornichons sucrés<br>Salade de légumes<br>Salade de pâtes<br>Sandwiches aux œufs et jambon<br>Coupe de votre gâteau de nocces, s'il y a lieu, thé, café | 6.25 \$ |

## Autres frais

|                        |                                                                                                                                              |           |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Frais mariage :</b> | Frais de <b>location de salle</b> , salle de Réception                                                                                       | 185.00 \$ |
|                        | Frais de <b>location de salle</b> , salle les Salons                                                                                         | 85.00 \$  |
|                        | Frais de montage de salle, <b>cérémonie sur place</b> , salle de Réception                                                                   | 110.00 \$ |
|                        | Frais de montage de salle, <b>cérémonie sur place</b> , salle les Salons                                                                     | 75.00 \$  |
| <b>SOCAN :</b>         | Lors de soirée dansante, redevances sur droits d'auteurs de musique, facturé selon loi                                                       |           |
|                        | • 1-100 personnes :                                                                                                                          | 44.13 \$  |
|                        | • 101-300 personnes :                                                                                                                        | 63.49 \$  |
|                        | • 301-500 personnes :                                                                                                                        | 132.39 \$ |
| <b>Ré-Somme :</b>      | Lors de soirée dansante, redevances sur les droits des artistes-interprètes et producteurs de disques, facturé selon les exigences de la loi |           |
|                        | • 1-100 personnes :                                                                                                                          | 18.51 \$  |
|                        | • 101-300 personnes :                                                                                                                        | 26.63 \$  |
|                        | • 301-500 personnes :                                                                                                                        | 55.52 \$  |

## Pour informations et réservations

|                                 |                                                                    |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Directrice de la restauration : | Eve Gaudet                                                         |
| Téléphone :                     | 450-834-6981 ou 1-800-363-2772, poste 226                          |
| Adresse :                       | 1800, chemin Nadeau, Saint-Liguori (Québec) J0K 2X0                |
| Courriel :                      | <a href="mailto:info@golfontcalm.qc.ca">info@golfontcalm.qc.ca</a> |
| Site web :                      | <a href="http://www.golfontcalm.qc.ca">www.golfontcalm.qc.ca</a>   |

## Le Club de golf Montcalm Incontournable 12 mois par année !

Taxes et service en sus  
Sujet à modification sans préavis

Club de golf Montcalm inc  
Saint-Liguori, février 2018