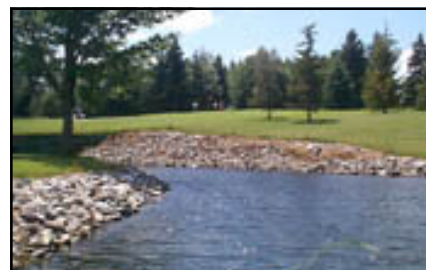




Golf de Beauce



Service de repas chaud



Disponible de Février 2011 à octobre 2011

Nos entrées

Terrine de gibier et sa mesclun



Salade du chef



Bruschetta saveur d'Italie



Mini vol- aux- vent et sauce béchamel aux légumes

Feuilleté aux épinards et son coulis de tomate et basilic



Fondue parmesan servie sur une laitue mesclun



Poire farcie aux crabes (suppl de 0.50 \$ pers)

Saucisson de saumon fumé (suppl de 0.50 \$ pers)

Nos potages

Potage aux légumes



Soupe aux légumes



Velouté de rutabaga à l'érable



Velouté de brocolis & choux-fleurs



Crème d'oignons au cheddar vieilli



Service d'assiettes principales

Tous nos plats sont accompagnés d'un féculent judicieusement choisi par nos chefs ainsi que d'une chiffonnade de légumes de saison.

Volaille



(Poulet du Québec refroidi à l'air)

Suprême de volaille

Tournedos de poulet



Coq au porc

Brochette de poulet

Poitrine de poulet à l'italienne

Veau

Veau à la marengo

Blanquette de veau



Porc

Longe de porc du Québec

Longe de porc farcie

Médailлон de porc



Boeuf

Rosbif

Bœuf bourguignon

*Steak de surlonge cuit sur la grille
Extra: 2.00\$/personnes*



En 4 services

81 à 125 adultes

126 à 174 adultes

175 adultes et plus

24.95\$

24.50\$

23.95\$

Les prix indiqués incluent les frais de service et les taxes.

Fondu chinoise



Boeuf

½ livre de viande de boeuf



<i>En 3 services</i>	81 à 125 adultes 32.50\$	126 à 174 adultes 30.25\$	175 adultes et plus 27.95\$
----------------------	-----------------------------	------------------------------	--------------------------------

Les prix indiqués incluent les frais de service et les taxes.



Les à-côtés

servie avec

Pomme de terre au four

Riz aux légumes

Assiette de crudités à partager

Salade du chef en bol à partager

Trio de trempettes



Service de desserts traditionnels

Gâteau golf (selon la disponibilité du fournisseur)



Le délice à l'érable et son coulis

Le profitérole et sa sauce caramel chaude



La pouding au pain de grand-mère et son sirop caramel

La tarte aux pommes à l'ancienne

*Le shortcake aux fraises
(En saison seulement)*



Le Forêt-Noire et son coulis aux fraises

Le gâteau duo chocolat

Le gâteau aux carottes servi avec sauce au beurre



Le reine Élisabeth

*Le traditionnel vanille identifié aux couleurs de votre événement
servi avec coulis de fruits rouges ou sauce au caramel chaud*





Préparé par

Les Banquets
MORIN
Service de traiteur

Notre service

Minimum d'adultes facturés :
80 personnes adultes

Les prix indiqués incluent
les frais de service, les taxes,
la vaisselle de porcelaine,
le service du café, thé et tisane

Enfant (10ans et moins)
½ prix sur le plat principal



Golf de Beauce
1425 rang St-Étienne Nord, Ste-Marie, G6E 3B6
Téléphone: (418)-387-4429
Télécopie: (418)-387-3304
Courriel: clubgbce@globetrotter.net



Aucune diminution du nombre de couverts sera
acceptée après un délai de **72 heures** avant
l'événement

Les frais de service inclus un service continu pour le
repas à partir de l'heure prévue.

Une pause cumulable de 15 minutes est tolérée
avant d'effectuer une charge.

Pour toute interruption du service des frais
supplémentaires seront facturés au tarif horaire de
20\$/heure par employé présent.

Si le repas est retardé de plus de 15 minutes, des
frais de 20\$/heure par employé présent et par heure
supplémentaire seront facturés.

Ex: si le repas dépasse de 30 minutes et qu'il y a 4
employés présents sur le service, les frais seront les
suivants: $4 \times 0.5h \times 20,00\$ = 40\$$ supplémentaire

Prix sujet à changement