



Golf de Beauce



Table d'hôte gastronomique



Disponible de Février 2011 à octobre 2011



Avec l'apéro

Si vous voulez impressionner vos convives et débiter le repas en servant des amuse-gueules avec l'apéro, communiquer avec nous et il nous fera plaisir de vous conseiller les bouchées nécessaires à votre événement tout en respectant votre thématique, votre budget et votre choix d'apéro.

Pour mettre en appétit

1er choix inclus,
2ème choix: supplément de 3.00\$/pers



Étagé de mousse et de terrine de gibier et son confit de canneberge à l'orange



Croustillant de canard confit



Quinoa au saumon fumée

Duo cosmopolite de fondu parmesan
(nécessite la présence d'un four)



Trio à la saveur du monde

Salade d'épinard et de poires grillées



Tian de pommes au fromage à griller à l'érable et au cidre de pommes



Crème jardinière à la carotte et pavot



Velouté à la bière et au cheddar

Légumes campagnards



Bisque de maïs au safran

Gaspacho aux épinards



En consistance



*Suprême de poulet façon tonkinoise
(poulet du Québec refroidi à l'air)*



*Poitrine de poulet du verger au proscuitto
(poulet du Québec refroidi à l'air)*



*Gigot d'agneau farci
Fromage de chèvres et épinards*



*Filet mignon de porc du Québec,
farcis aux champignons et aux pommes*



Longe de porc en croûte de polenta

En 3 services

*81 à 125 adultes
29.50\$*

*126 à 174 adultes
27.25\$*

*175 adultes et plus
24.95\$*

Filet mignon AAA



Faux-filet de boeuf AAA

Côtes de boeuf



Mignon de veau

Extra: 2.00\$/personnes



En 3 services

*81 à 125 adultes
35.25\$*

*126 à 174 adultes
31.95\$*

*175 adultes et plus
29.75\$*

*En accompagnement à votre choix de viande,
nos chefs sélectionneront judicieusement pour vous
l'accord parfait du féculent et du légume
qui seront satisfaire vos convives*

Les prix indiqués incluent les frais de service et les taxes

Le service de fromages



*Assiette de fromage à saveur locale à partager
Tout au long du repas ou servi avant le dessert,
ce petit supplément sera plaisir à tous.
(1 assiette pour 8 personnes)
6.00\$/personne*



Le complément



Gâteau sucre à la crème et profiterole

L'émotion caramel

Gâteau à l'érable (le Beauceron)



Spiral exotique

Brochette de fruits et de profiteroles

Et son irrésistible sauce à l'érable



Tarte au sucre à la crème

Salade de fruits frais

Le traditionnel dessert 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

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

Minimum d'adultes facturés :
81 personnes adultes

Si moins de 81 personnes,
ajouté 3.00\$/personnes

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

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

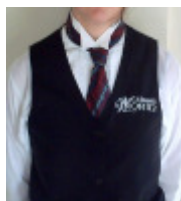
Une pause cumulable de 15 minutes est tolérée avant d'effectuer une charge.

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



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

