

Nous nous  
marions



# Quand deux âmes sœurs s'unissent



Situé au coeur de la magnifique Île Bizard, à quelques minutes de la ville, le Golf Saint-Raphaël offre une expérience incomparable, sur tous les plans.

Vous avez l'assurance que notre équipe d'experts possède tout le savoir-faire nécessaire pour orchestrer de main de maître votre réception de mariage.

## FORFAITS DE MARIAGE

- ① Cocktail avec bar ouvert pendant une heure
- ① 8 canapés (4 froids et 4 chauds)
- ① Toast au vin mousseux
- ① Dîner de 4 services
- ① Service de vin pendant le repas (importation privée)
- ① Service de thé et café
- ① Service de bar ouvert pendant 4 heures après le dîner
- ① Frais de la salle de réception





— © —  
UN SITE IMPECCABLE.  
UN DÉCOR ENCHANTEUR.  
UN SERVICE HAUT DE GAMME.





Une journée qui sera  
mémorable

## Information générale

### 🕒 Cérémonie

Nous vous offrons la possibilité de célébrer votre cérémonie sur les lieux (en cas de mauvais temps, la cérémonie se tiendra dans un salon privé) au coût de 1500 \$ + taxes. La cérémonie doit avoir lieu avant le cocktail, sans aucune exception.

### 🕒 Divertissement

Tout divertissement organisé par le responsable de la réception de mariage doit être approuvé par la direction du Club.

### 🕒 Musique

Les frais additionnels devant être versés à la SOCAN et à RESONNE (permis pour la musique et la danse) seront portés à votre compte. Le montant de ces frais est basé sur la capacité de la salle de réception louée. Veuillez prendre note qu'un supplément peut être exigé dans le cas d'une demande d'installations spéciales.

### 🕒 Affichage

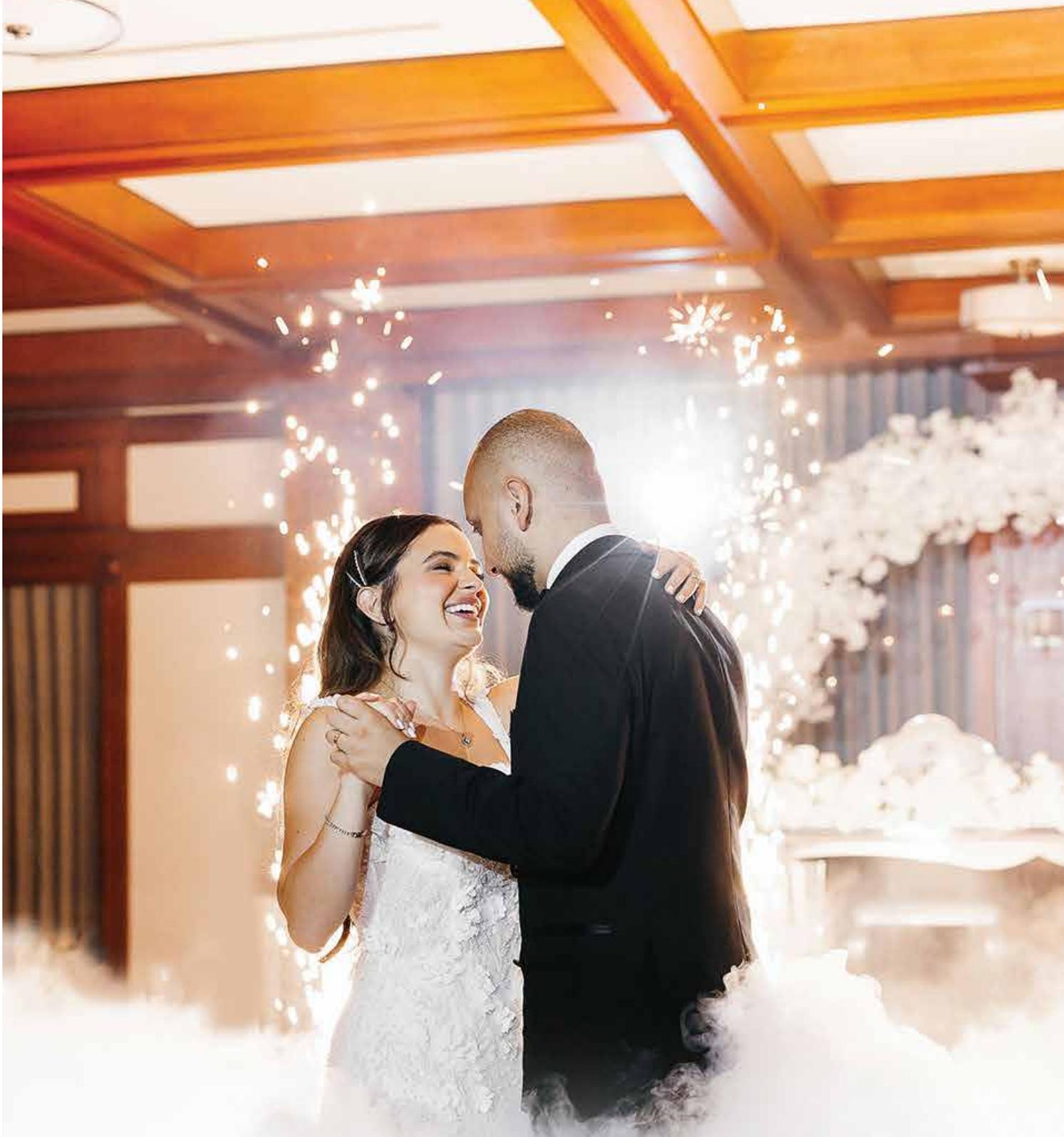
Tout affichage est interdit sans l'autorisation du Club.

### 🕒 Confettis

Les confettis ne sont pas permis sur les lieux du Club.

### 🕒 Alcool/Bonbonnières

Il est strictement interdit d'apporter des boissons alcoolisées sur les lieux du Club, et ce, même sous forme de bonbonnières ou cadeaux pour les invités.



*L'ambiance des  
Grandes Occasions !*



©  
Choix de  
MENU

---

FORFAITS DE MARIAGE



Canapés

🕒 **Canapés froids**

- » Crevettes, guacamole et chips de tortilla de maïs
- » Ceviche de pétoncle, pomme verte, sauce à la lime et gingembre
- » Carpaccio de boeuf asiatique sur chips de crevette
- » Brochette de zucchini grillé, bocconcini et calabrese

🕒 **Canapés chauds**

- » Arancinis du Chef
- » Acras de crevette, mayo jalapeño et lime
- » Fromage frit, compote d'oignon au porto
- » Croustille de pita, porc mariné à la grecque et sauce tzatziki

---

FORFAITS DE MARIAGE



Stations cocktail\*

① **La tablée d'antipasti** (35 \$ / pers.)

- » Variété de charcuteries tranchées, prosciutto et saucissons
- » Focaccia aux fines herbes
- » Ardoise de fromages, fruits séchés et noix
- » Plateau de tomates ancestrales et de mozzarella
- » Marinades d'olives et artichauts
- » Plateau de calmars marinés, grillés au miso, mayonnaise au citron et sambal oelek
- » Plateau de saumon fumé et garnitures

① **Le bar à sushi** (40 \$ / pers.)

- » Assortiments de maki et nigiri servis avec sauce soya, mayonnaise épicée, gingembre mariné et wasabi

① **La pizza au four à bois** (15 \$ / pers.)

- » Pizza margherita
- » Pizza prosciutto et roquette

① **La station de grillades** (44 \$ / pers.)

- » Porchetta Maison
- » Saucisses
- » Brochette de crevettes Fra Diavolo
- » Côtelettes d'agneau aux fines herbes
- » Macreuse à la moutarde et échalote

① **Le bateau d'arrivage de la mer** (32 \$ / pers.)

- » Crevettes cuites au court-bouillon, sauce cocktail et quartiers de citrons
- » Tataki de thon, salade de mangue, poire asiatique et wakame
- » Pieuvre grillée salsa de tomates et câpres

① **La station d'huîtres** (45 \$ / pers.)

- » Garnitures : mignonnette au vinaigre de vin rouge, sauces épicées, citron, gelée de Clamato et concombre à la menthe
- L'écailleur sera sur place afin de vous faire déguster des variétés d'huîtres.

\* Il faut ajouter le tarif par personne au prix du forfait choisi.  
Frais de service et d'administration (18%) & taxes applicables en sus

---

①

# FORFAITS DE MARIAGE



## Menu 4 services

### ① Premier service (Un choix)

- » Homard, crevettes pochées, mayonnaise citron et ciboulette, sauce à l'argousier et cerfeuil, gelée de thé du Labrador et riz soufflé (extra 12 \$ /pers.)
- » Omble chevalier confit à l'huile d'olive, relish de courgette à l'aneth, crème fraîche fumée et caviar de mujol
- » Saumon fumé à l'érable, tartinade de fromage au fenouil et anis torréfié, galette de sarrasin et salade de concombre
- » Carpaccio de canard fumé, salade de melon, vinaigrette à l'estragon
- » Burrata, tomate cerise de couleur marinée au pesto d'olive, noix de pin, basilic et croûton à l'ail
- » Antipasto; foccacia au romarin, confiture aux figes, prosciutto, roquette, tomate et mozzarina (extra 4 \$ /pers.)
- » Pêche grillée, burrata, prosciutto, miel et basilic (extra 4 \$ /pers.)
- » Tartare de boeuf, mayo à la truffe et citron, artichauts tempura et croûtons

### ① Deuxième service (Un choix)

- » Pieuvre grillée, salade de maïs et chorizo, pomme de terre grenaille fondante et salsa de tomatillo (extra 9 \$ /pers.)
- » Risotto aux moules à l'espagnol et saucisse chorizo
- » Risotto aux langoustines et purée de petits pois (extra 5 \$ /pers.)
- » Coquilles farcies à la chair de saucisse et rapini, sauce tomate et copeaux de reggiano
- » Tortiglioni carbonara
- » Orecchiette pesto de basilic et burrata
- » Mafaldine, émincé de boeuf, pancetta, poivrons, et tomate rôtie en sauce

### ① Troisième service (Un choix)

- » Sorbet fraise et prosecco
- » Sorbet lime et gin à l'orange
- » Granité concombre, menthe et vodka
- » Salade de roquette, copeaux de parmesan, medley de tomate cerise, réduction balsamique aux figes et aux noix de pin
- » Mélange de laitues croquantes, vinaigrette balsamique et miel biologique, garni de légumes marinés

---

FORFAITS DE MARIAGE



Menu 4 services

🕒 **Plats principaux** (Un choix)

Sélection de 2 choix de repas principal, extra de 5,00 \$ par personne  
Sélection de 3 choix de repas principal, extra de 9,00 \$ par personne

- » Carré d'agneau rôti au four, fond de veau à l'ail, origan frais et garniture de salade grecque 248 \$ / pers.
- » Filet de bar de mer grillé, pesto de tomate confite avec anchois et persillade au citron 218 \$ / pers.
- » Filet mignon AAA, sauce Foyot, 8 oz 258 \$ / pers.
- » Pavé de flétan poché fondant, sauce au beurre blanc aux pois de wasabi 228 \$ / pers.
- » Poitrine de pintade grillée sur peau, sauce morille et tombée de pomme grenade au cidre 228 \$ / pers.
- » Côte de veau de lait grillé, vinaigrette figue et romarin, glace de veau 254 \$ / pers.
- » Poitrine de poulet de grain, sauce crémeuse à la tapenade de truffe, chips de prosciutto et roquette 212 \$ / pers.
- » Pavé de veau de lait, crumble de pain à l'huile d'olive, ail et romarin, demi-glace de veau 218 \$ / pers.

Tous nos plats principaux sont servis avec pommes de terre et légumes.

🕒 **Desserts** (Un choix) \*

Option sur demande

\* Il faut ajouter le tarif par personne au prix du forfait choisi.

Menu disponible pour les enfants (12 ans et moins) et les adolescents (13-17).

Frais de service et d'administration (18%) & taxes applicables en sus

---

FORFAITS DE MARIAGE



Menu 4 services

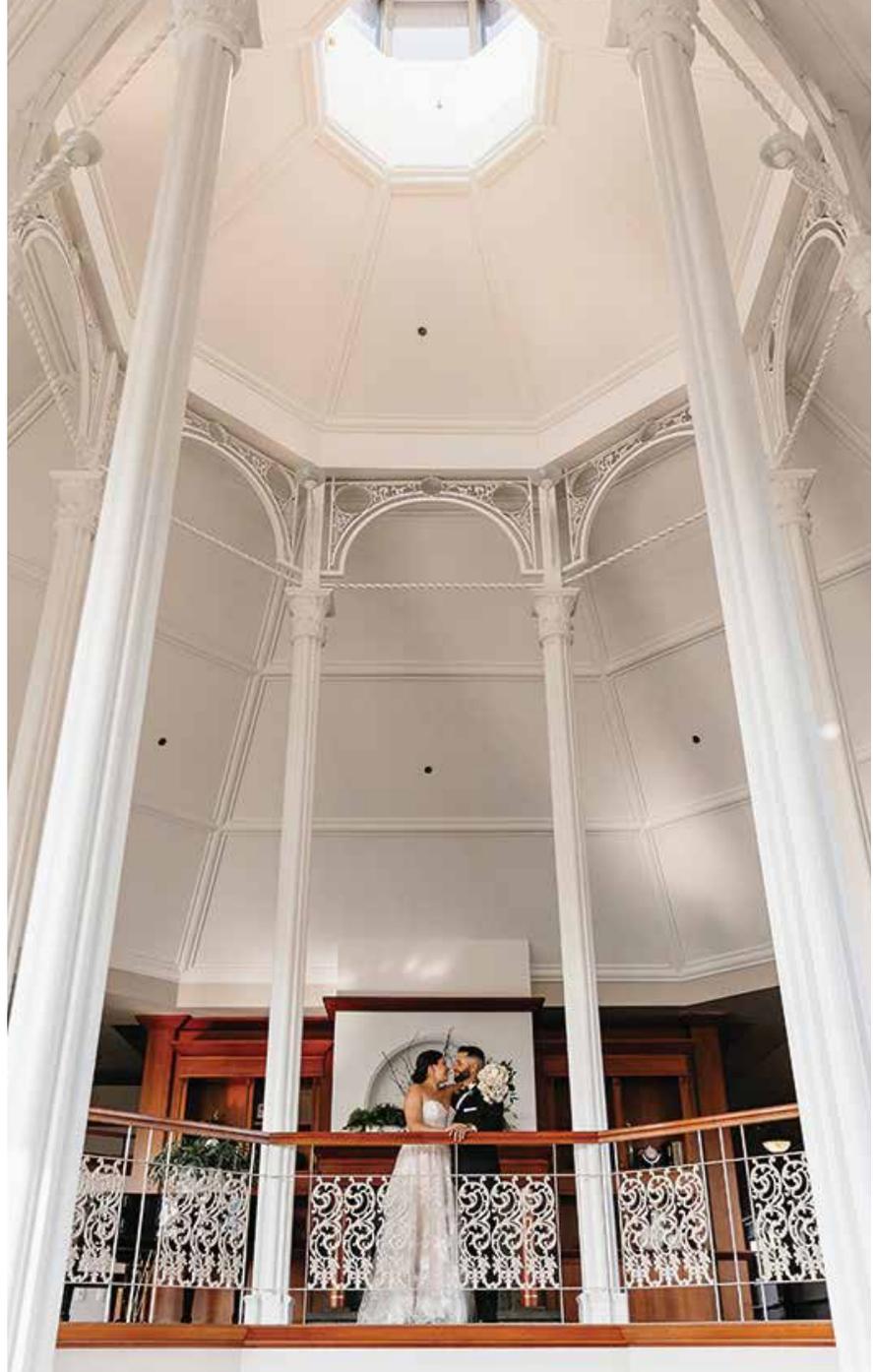
🕒 **Table des douceurs\*** (28 \$ / pers.)

- » Plateau de fruits tranchés
- » Fraises au chocolat
- » Churros au caramel
- » Mini pâtisseries
- » Verrines maison
- » Plateau de beignets farcis au Nutella
- » Assiette de cannolis
- » Mini zeppoles
- » Pasteis de nata

🕒 **Options à la carte\***

- » Sélection de fromages, variété de noix, fruits séchés, pains et croûtons (12 \$ / pers.)
- » Macarons (6,50 \$ / pers.)
- » Station poutine (8,50 \$ / pers.)
- » Mini burgers et garnitures (7,50 \$ / pers.)
- » Variété de sandwiches (9 \$ / pers.)
- » Plateau de crudités et trempette (8,25 \$ / pers.)
- » Fontaine de chocolat, cubes de fruits frais et guimauves (12 \$ / pers.)

\* Il faut ajouter le tarif par personne au prix du forfait choisi.  
Frais de service et d'administration (18%) & taxes applicables en sus





## Renseignements utiles et prix

### ① **Prix**

Tous les prix mentionnés sont sujets à changement sans préavis et reflètent les fluctuations du marché. À moins d'indication contraire, les prix ne comprennent pas le 11% de service et les frais d'administration de 7%, ainsi que la TPS de 5% et la TVQ de 9,975%, lesquelles sont applicables à tous les services.

### ① **Nombre garanti d'invités et réservation de salle**

Un compte final des invités doit être remis au service des banquets au plus tard 5 jours avant la date de l'évènement. Le nombre minimal d'invités prévus doit être spécifié au moment de la signature du contrat. Des frais de réservation de salle s'appliquent en fonction du nombre sélectionné.

### ① **Acompte/Paiement**

Un acompte est exigé pour confirmer toute réservation. Le solde est dû cinq (5) jours avant l'évènement. Des frais s'appliquent dans le cas d'une annulation.

# Mariages et événements spéciaux

👤 Jessie Whelan

☎ 514 696 4653 Poste 224

✉ [jwhelan@golfstraphael.ca](mailto:jwhelan@golfstraphael.ca)

👤 Gabrielle Fortin

☎ 514 696 4653 Poste 243

✉ [g.fortin@golfstraphael.ca](mailto:g.fortin@golfstraphael.ca)



**GOLF SAINT-RAPHAËL**

[golfstraphael.ca](http://golfstraphael.ca)

1111, montée de l'Église, Île Bizard (Québec) H9C 1H2

514 696 4653

[info@golfstraphael.ca](mailto:info@golfstraphael.ca)