

Menu Brunch de la fête des Mères

Mother's Day Brunch

Dimanche le 12 mai 2024 | Sunday, May 12, 2024

Sur chaque table : Paniers de viennoiseries et variété de pains | On each table: pastries and bread baskets

Station méditerranéenne | Mediterranean Station

Salade d'orzo, courge musquée rôtie à la sauge, pancetta et aubergines | Orzo salad, sage roasted butternut squash, pancetta, eggplant

Salade de betteraves jaunes et quinoa, kale, canneberges séchées, feta | Yellow beet and quinoa salad, kale, dried cranberries, feta

Salade de bébés épinards, carottes, radis, tomates cerises confites, radis daikon et vinaigrette italienne | Baby spinach salad, carrot, radish, candied cherry tomato, daikon radish and Italian vinaigrette

Salade panzanella | Panzanella salad

Comptoir de charcuteries italiennes et ardoise de prosciutto | Italian cold-cuts and prosciutto slate

Olives, champignons marinés, rilette de porc et pickle de bleuets au sirop d'érable | Olives, marinated mushrooms, pork rilette and blueberry pickle with maple syrup

Plateau de tomates mozzarina et basilic (tomates ancestrales) | Mozzarina and basil heirloom tomatoes platter

Légumes grillés au feu de bois (aubergines, zucchini, asperges, carottes, poivrons) | Vegetables grilled over a wood fire (eggplants, zucchini, asparagus, carrots, peppers)

Assortiment de fromages, pains, croûtons et focaccia | Cheese variety with bread, croutons, and focaccia

Le bateau d'arrivage de la mer | Boat Sea Station

Crevettes cuites au court-bouillon, sauce cocktail | Shrimps cooked in court-bouillon, cocktail sauce

Pieuvre grillée sur babaganoush garnie de gremolata et feta | Grilled octopus on babaganoush, gremolata and feta

Plateau de saumon fumé maison, crème fumée, poudre de poireau, câpres et citron | Homemade smoked salmon platter, smoked cream, leek powder, capers and lemon

Crabe, avocat, oeufs de saumon et julienne de tarot frit | Crab and avocado, salmon egg and fried tarot julienne

Tartare de saumon, pomme verte, mayonnaise à la lime, pois de wasabi et mangue | Salmon tartare, green apple, lime mayo, wasabi peas and mango

Sushis et condiments | Sushis and garnishes

Calmars grillés avec salsa verte | Grilled squid with salsa verde



GOLF SAINT-RAPHAËL

Station de pâtes | Pasta Station

Busiate, sauce crémeuse au vin blanc et aux champignons | Busiate creamy white wine and mushroom sauce

Linguine alle Vongole, chapelure de pain à l'ail | Linguine alle Vongole, garlic bread crumbs

Mezzi Paccheri, sauce à l'osso bucco de veau et gremolata | Mezzi Paccheri, veal ossobucco and gremolata sauce

Meule de parmesan | Parmesan wheel

* Pâtes sans gluten aussi disponibles | *Gluten-free pasta also available

Plats de résistance | Main courses

Jambon à l'ancienne glacé à l'érable, sauce à l'érable | Maple glazed ham, maple sauce

Côte de boeuf vieilli, sauce au poivre | Aged prime rib, pepper sauce

Magret de canard fumé sur coffre, sauce aux champignons enoki à l'ail noir | Smoked duck breast, enoki mushroom and black garlic sauce

Carré d'agneau en croûte parfumé à l'ail, au citron et au romarin | Crusted rack of lamb, garlic perfumed, with lemon and rosemary

Porchetta de porcelet de lait, fait maison | Suckling piglet porchetta, home-made Jardinière de légumes | Mixed vegetables

Flétan enrobé de choux pochés, poireau fondant, moules et sauce au beurre |

Halibut coated with poached cabbage, tender leek, mussels and butter sauce

Pavé de saumon rôti, sauce romesco, fenouil rôti, citron et câpres | Roasted salmon steak, romesco sauce, roasted fennel, lemon and capers

Pommes de terre rissolées, parfumées aux fines herbes | Hash browns, flavored with fine herbs

OEufs bénédicte | Eggs benedict



GOLF SAINT-RAPHAËL

Station des desserts | Dessert Station

Sélection de fromages | Cheese selection

Cascade de pains, miches et croûtons | Breads, loaves, croutons

Plateau de fruits tranchés et baies des champs | Sliced fruits and field berries

Fontaine de chocolat avec cubes de fruits, brochettes et guimauves | Chocolate fountain with diced fruits, brochettes and marshmallows

Mini pâtisseries, cannoli, zeppole, pasteis de nata | Mini pastries, cannolis, zeppoles, pasteis de nata
Macarons | Macaroons

Crème brûlée à la vanille | Vanilla bean crème brûlée

Carrés à la lime et à la menthe | Little lime and mint squares

Verrines de mousse au fromage à la crème à la vanille, caramel à la mangue, dés de mangue et croûte de Graham | Verrines of vanilla cream cheese mousse, mango caramel, diced mango and graham crust

Verrines de crème au chocolat dulcèy, chantilly au café et crumble de biscuits aux pistaches | Verrines of dulcèy chocolate cream, coffee whipped cream and pistachio cookie crumble

Verrines de mousse au yogourt et au chocolat blanc, pamplemousse mariné à la vanille et crumble d'avoine | Verrines of yogurt and white chocolate mousse, vanilla-marinated grapefruit and oat crumble

Suçons au chocolat | Chocolate lollipops

Bols de multiples friandises | Candy bowls

Station Crêpe Suzette | Crepe Suzette Station

Crêpes flambées au Grand Marnier, sauce à l'orange, crème chantilly à la vanille et au caramel | Crêpes flambées with Grand Marnier, orange sauce, vanilla and caramel whipped cream

Tarifs | Prices

Adulte : 150\$ par personne | Adults: \$150 per person

Membre : 135\$ par personne | Members: \$135 per person

Enfant 5 à 11 ans : 75\$ par personne | Children 5 to 11 years old: \$75 per person

4 ans et moins : Gratuit | 4 years old and under: Free

Samuel Laganière, Chef exécutif
Club de Golf Saint-Raphaël

Frais de service et d'administration (18%) & taxes applicables en sus
Service and administration fees (18%) and taxes are applicable



GOLF SAINT-RAPHAËL