



GOLF SAINT-RAPHAËL

Menu Buffet au St-Raphaël

Nos entrées des Fêtes | Our Holiday Starters

Charcuteries, assortiment de fromages, olives, variétés de croûtons | Cold cuts, assortment of cheese, olives, variety of croutons

Brochettes de tomate cerise et bocconcini | Cherry tomato and bocconcini skewers

Brocoli, canneberge, feta, noix de Grenoble et vinaigrette crémeuse à la ciboulette | Broccoli, cranberry, feta, walnuts and creamy chive vinaigrette

Quinoa, sucrine, mandarine, pomme grenade, concombre et vinaigrette au vinaigre de vin rouge et érable | Quinoa, sucrine lettuce, mandarin oranges, pomegranate, cucumber, red wine and maple vinegar vinaigrette

Salade de farfalle au pesto, tomate séchée, asperge grillée et tomate cerise | Farfalle salad with pesto, dried tomato, grilled asparagus and cherry tomato

Verrines de crevettes, tobiko rouge, crème sûre à l'aneth, échalote et citron | Shrimp verrines, red tobiko, dill sour cream, shallot and lemon

Verrines d'avocat, pomme grenade, coriandre, citron vert et saumon fumé | Verrines of avocado, pomegranate, coriander, lime and smoked salmon

Trempeur de betterave, chèvre, noix de Grenoble, canneberge séchée et ciboulette | Beetroot dip, goat cheese, walnuts, dried cranberries and chives

Carpaccio de bœuf, mayo à la truffe, coulis de poivrons, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive et balsamique | Beef carpaccio, truffle mayo, pepper coulis, arugula, parmesan shavings, olive oil and balsamic

Station de pâtes | Pasta Station

Spaghetti, sauce tomate et tomates cerises confites à l'ail et basilic | Spaghetti, tomato sauce and candied cherry tomatoes with garlic and basil

Mezzi paccheri, sauce aux fruits de mer et chapelure de pain à l'ail et citron | Mezzi paccheri, seafood sauce and garlic and lemon bread crumbs

Busiate campofilone, sauce romanoff | Campofilone busiate, romanoff sauce

Nos plats de résistance | Our Main Dishes

Rôtie de dinde farcie de pomme et canneberges séchées, jus de volaille au romarin | Roast turkey stuffed with apple and dried cranberries, rosemary poultry jus

Saumon Wellington, tombée d'épinards et sauce romesco | Wellington salmon, wilted spinach and romesco sauce

Cuisse de canard et flanc de porc croustillant, sauce miel et ail | Duck leg and crispy pork belly, honey and garlic sauce

Bifteck de bœuf grillé, sauce aux poivres et à l'estragon | Grilled beef steak, pepper and tarragon sauce

Jardinière de légumes | Mixed vegetables

Pomme de terre rôtie aux fines herbes, ail et ciboulette | Roasted potatoes with herbs, garlic and chives

La tablée des sucreries | Sweet Station

Variétés de tartes aux fruits | Varieties of fruit tarts

Les bûches de Noël | Christmas logs

Pouding chômeur | Maple Pudding Cake

Crème glacée à la vanille et napolitaine | Vanilla and Neapolitan ice cream

Plateau de fruits tranchés | Sliced fruit platter

Verrines de Noël | Christmas verrines

Cannolis | Cannolis

Fraises au chocolat | Chocolate covered strawberries

160\$ par personne / \$160 per person

Inclus / Includes:

Stationnement / Parking

Vestiaire / Coat check

Vin pendant le repas / Wine during dinner

Plancher de danse / Dance floor

DJ à l'animation / DJ for the evening

Taxes & services / Tax & services

Réservation par courriel à info@golfstraphael.ca ou par tél. 514-696-4653 ext. 224 ou 243

Reservation by email at info@golfstraphael.ca or by phone 514-696-4653 ext. 224 or 243