



**GOLF SAINT-RAPHAËL**

## **MENU DE NOËL**

### **SAISON 2024**

#### **Canapés**

##### **Froid**

Crevettes, guacamole et chips de tortilla de maïs  
Ceviche de pétoncle, pomme verte, sauce à la lime et  
gingembre

Carpaccio de bœuf asiatique sur chips de crevette  
Brochette de zucchini grillé, bocconcini et calabrese

##### **Chaud**

Arancinis du Chef

Acras de crevette, mayo jalapeño et lime

Fondue au fromage frit, compote d'oignon au porto

Croustille de pita, porc mariné à la grecque et sauce tzatziki

**54\$ la douzaine**

#### **Entrées froides (1 choix seulement)**

**Saumon fumé maison**, miel aux pousses de sapin, crème au citron, poudre de panais et  
croûton de pain de seigle 18\$

\*\*\*

**Tian de homard et avocat**, homard, ciboulette, avocat, tobiko, chips de tarot et sauce aux  
kumquats confits 24\$

\*\*\*

**Salade d'asperges pochées**, orange, sabayon au citron, graines de citrouille torréfiées,  
pomme grenade et pousses de fenouil 14\$

\*\*\*

**Burrata**, roquette, vinaigrette aux canneberges et sirop d'érable, foccacia grillée 15\$



SAISON 2024

**Entrées chaudes (1 choix seulement)**

**Mezzi paccheri et ragoût de joue de bœuf**, sauce au fond de veau, tomates, petits pois  
et balsamique aux pommes 15\$

\*\*\*

**Risotto de crustacés**, crevettes, pétoncles, chair de moules, bisque, tomate et fenouil  
torréfié 20\$

**Plats principaux**

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

**Carré d'agneau** rôti en croûte de moutarde et jus d'agneau à l'ail fumé 78\$

\*\*\*

**Côte de veau de lait grillé**, vinaigrette aux bleuets déshydratés, thé des bois et  
glace de veau 76\$

\*\*\*

**Cuisse de canard et flanc de porc croustillant**, sauce miel et ail 44\$

\*\*\*

**Poitrine de pintade grillée sur peau**, sauce morille et tombée de pomme  
grenade au cidre 58\$

\*\*\*

**Saumon Wellington**, tombée d'épinards et sauce romanesco 61\$

\*\*\*



## SAISON 2024

**Filet mignon de bœuf AAA grillé**, 6 oz, sauce au foie gras 66\$

\*\*\*

**Rôtie de dinde farcie de pomme et canneberges séchées**, jus de volaille au  
romarin 45\$

\*\*\*

**Cari végétalien**, aubergine, courge butternut, pois mange-tout, pois chiches, tofu  
et lait de coco 56\$

Tous nos plats principaux sont servis avec pommes de terre et de légumes à l'exception  
du plat végétalien.

### Dessert

Sélection du chef 15\$

Pain et beurre inclus,  
Cafés et thés inclus.

### Minimum de 3 services

Chef Samuel Laganière  
Club de Golf Saint-Raphaël

### Frais de salle applicable

Tous les prix mentionnés sont sujets à changement sans préavis et reflètent les  
fluctuations du marché.

Frais de service (11%), administration (7%) & taxes applicables en sus