



GOLF SAINT-RAPHAËL

Menu Buffet au St-Raphaël

2025

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

Salade Panzanella, tomate, concombre, céleri, oignon, basilic, croûtons, vinaigre de merlot rouge | Panzanella salad, tomato, cucumber, celery, onion, basil, croutons, red merlot vinegar

Salade de betteraves, betteraves colorées, ricotta fouettée, noix de Grenoble, piment frais, menthe | Beet salad, colorful beets with whipped ricotta, walnuts, fresh chili, mint

Salade de pâtes au pesto de basilic, tomates semi-séchées, pignons, parmigiano, haricots verts | Pasta salad with basil pesto, semi-dried tomatoes, pine nuts, parmigiano, green beans

Trempelette aux artichauts rôtis, parmigiano et fines herbes | Roasted artichoke dip with parmigiano and herbs

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

Boulettes de viande à la sicilienne de Nonna (veau, bœuf, porc), pain, parmigiano, pecorino, sauce tomate fraîche | Nonna's Sicilian meatballs (mix of veal, beef, pork), bread, parmigiano & pecorino, fresh tomato sauce

Saumon crudo avec crème fraîche, noix caramélisées, orange sanguine, estragon | Salmon crudo with crème fraîche, candied nuts, blood orange, tarragon

Station de pâtes | Pasta Station

Penne, sauce tomate, parmigiano | Penne, tomato sauce, parmigiano

Mezze Maniche, sauce tomate épicée aux fruits de mer, chapelure pimentée | Mezze Maniche, spicy tomato seafood sauce, mixed seafood, spicy breadcrumbs

Busiata, sauce GiGi avec cubes de prosciutto, pleurotes, crème et tomates | Busiata, GiGi sauce with prosciutto cubes, oyster mushrooms, cream and tomato

Nos plats de résistance | Our Main Dishes

Porchetta, farci au porc et capicollo, graines de fenouil, piment, poivre, romarin, persil, ail, servi avec une peau croustillante | Porchetta stuffed with pork and capicollo, fennel seeds, chili, pepper, rosemary, parsley, garlic, served with crispy skin

Épaule d'agneau rôtie, vin blanc, romarin | Roasted lamb shoulder, white wine, rosemary

Steak de bœuf grillé, assaisonnement sec de style Chicago, poivre noir | Grilled beef steak with Chicago-style dry rub and black pepper

Poulets entiers rôtis | Whole roasted chickens

Jardinière de légumes | Mixed vegetables

Pomme de terre rôtie au romarin | Rosemary roasted potatoes

La tablée des sucreries | Sweet Station

Panettone et crème, variétés de panettonnes italiens frais et crème | Panettone and crema, assortment of fresh Italian panettonnes and creams

Pâtisseries italiennes | Italian Pastries

Châtaignes rôties au sel | Salt-roasted chestnuts

Plateau de fruits tranchés | Sliced fruit platter

Cannolis | Cannolis

Tarte au sucre | Sugar tart

165\$ par personne / \$165 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