

*Nous nous  
marions*



GOLF SAINT-RAPHAËL



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







## Information générale

### ① 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.

### ① Divertissement

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

### ① 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.

### ① Affichage

Tout affichage est interdit sans l'autorisation du Club.

### ① Confettis

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

### ① 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.





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







*L'ambiance des  
Grandes Occasions!*





©  
Choix de  
MENU

---

FORFAITS DE MARIAGE



## Canapés

### Canapés froids

- » Tartare de bœuf; Chili, crème fraîche, olives, pecorino et pâte de truffe
- » Ceviche de pétoncle avec crema, mignonnette concombre-gingembre, noix caramélisées et fines herbes fraîches
- » Carpaccio de courge musquée avec grenade, sauge frite, crème de fontina, chili et pistaches
- » Crudo de saumon; Tranché façon sashimi, avec garnitures de saison
- » Brochette antipasto; Melon, prosciutto, tomate, bocconcini, olives et réduction balsamique

### Canapés chauds

- » Spiedini d'agneau; Brochettes d'agneau grillées, servies avec mosto cotto (moût de raisin réduit)
- » Tempura de crevettes, Servi avec mayonnaise épicée et réduction érable-soya
- » Arancini du chef, Boulettes de risotto croustillantes, farcies et panées
- » Général Tao, Morceaux croustillants en sauce asiatique sucrée-épicée



---

# 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 mozzarina
- » 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 (33 \$ / pers.)

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

### ① La pizza au four à bois (Deux choix) (20 \$ / pers.)

- » Pizza Margherita
- » Pizza Toute garnie
- » Pizza aux Saucisses
- » Pizza aux Pepperoni

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

- » Porchetta Maison
- » Saucisse grillée aux oignons caramélisés
- » Brochette de crevettes Fra Diavolo
- » Bavette grillée tranchée
- » Spiedini d'agneau et mosto cotto
- » Légumes de saison grillés

### ① Le bateau d'arrivage de la mer (30 \$ / pers.)

- » Cocktail de crevettes et citron
- » Tartare de saumon, sambal et mayo aux herbes
- » Moules froides servies avec sauce vierge
- » Poulpe grillée avec salsa verte

### 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)

- » Crudo de Hamachi, crème fraîche, piment, fraises, pistaches et herbes
- » Omble chevalier confit à l'huile, crème à l'aneth, caviar de mujol, radicchio et endives
- » Burrata, champignons poêlés, rapini et grissini
- » Antipasto – focaccia, olives, friarelle, Coppa, prosciutto, melon, tomates et bocconcini (extra 5 \$ /pers.)
- » Tartare de bœuf, pecorino, vinaigrette citron-piment, herbes, mayo à la truffe
- » Caprese à la Mozzarina – tomates ancestrales et cerises, Mozzarina

### ② Deuxième service (Un choix)

- » Risotto aux cèpes et parmigiano
- » Risotto aux crevettes, bisque de crevettes, tombée d'épinards
- » Coquilles farcies à la ricotta, sauce rosée
- » Rigatoni, sauce crémeuse aux champignons, huile de truffe et roquette
- » Penne pomodoro et burrata (50 g) (extra 5 \$ /pers.)
- » Orecchiette aux saucisses italiennes et rapini sautés

### ③ Troisième service (Un choix)

- » Sgroppino – Granité au citron et vodka, présenté dans un verre à martini
- » Trio de sorbets (saveurs saisonnières)
- » Salade de roquette, vinaigrette balsamique blanc, parmigiano, poires, échalotes françaises
- » Salade de laitues croquantes, vinaigrette balsamique et miel, tomates et concombres
- » Salade de champignons – pleurotes tranchés finement, gremolata de pistaches, raisins dorés, roquette, parmigiano, vinaigre de chardonnay, huile d'olive (extra 3 \$ /pers.)

---

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 gremolata                                      | 260 \$ / pers. |
| » Saumon, sauce béarnaise au beurre noisette                         | 220 \$ / pers. |
| » Filet mignon AAA 6 oz, sauce au poivre noir                        | 265 \$ / pers. |
| » Flétan poêlé, beurre blanc                                         | 245 \$ / pers. |
| » Joints de bœuf braisés au vin rouge                                | 230 \$ / pers. |
| » Côte de veau grillée 12 oz, demi-glace de veau                     | 260 \$ / pers. |
| » Suprême de poulet, sauce crémeuse aux champignons, salade d'herbes | 212 \$ / pers. |
| » Côtes courtes de bœuf braisées, jus de cuisson                     | 240 \$ / 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



## Table des douceurs

### Options 1\* (20 \$ / pers.)

- » Plateau de fruits tranchés
- » Pâtisseries italiennes
- » Cannoli
- » Tartelettes aux fruits
- » Bombolini au Nutella

### Options à la carte\*

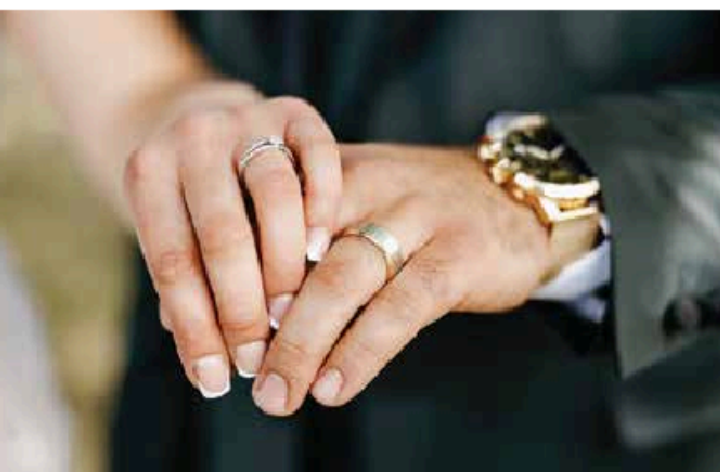
- » Sélection de fromages (10 \$ / pers.)
- » Hot-dogs vapeur avec condiments (5 \$ / pers.)
- » Station de Pizza (20 \$ /pers.)
- » Porchetta rôtie (8 \$ / pers.)
- » Station de pâtes (2 variétés) (10 \$ / pers.)
- » Macarons (6,50 \$ /pers.)

### Options 2\* (30 \$ / pers.)

- » Station de poutine
- » Smash Burger
- » Verrines
- » Plateaux de fruits
- » Assiette de cannolis
- » Mini zeppoles
- » Pâtisseries italiennes
- » Assiette de cannolis
- » Tartelettes
- » Bomboloni au Nutella

\* 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 les frais de service et d'administration de 18%, 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

👤 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)