



GOLF SAINT-RAPHAËL

Menu Brunch de la fête des Mères

Mother's Day Brunch

Dimanche le 10 mai 2026 | Sunday, May 10, 2026

Station de pain | Bread Station

Station méditerranéenne | Mediterranean Station

Salade de roquette, poires et vinaigrette miel et moutarde | Arugula salad, pears and honey mustard vinaigrette

Salade d'endives, de radicchio et de légumes du Québec | Endive, radicchio, and Quebec leafy greens salad

Salade panzanella | Panzanella salad

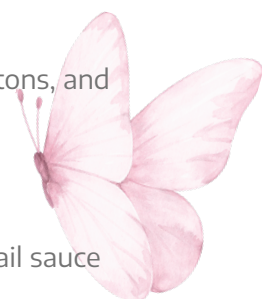
Plateau de charcuteries italiennes et de prosciutto | Slate of Italian cold cuts and prosciutto

Olives, champignons marinés et artichauts frits | Olives, marinated mushrooms, and fried artichokes

Arancinis au fontina et prosciutto cotto | Fontina and prosciutto cotto arancini

Caprese de mozzarella avec basilic | Mozzarella Caprese with basil

Assortiment de fromages avec pains, croûtons et focaccia | Assorted cheeses with bread, croutons, and focaccia



Station de la mer | Seafood Station

Crevettes pochées au court-bouillon, sauce cocktail | Shrimps poached in court-bouillon, cocktail sauce

Pieuvre grillé, pommes de terre au miso | Grilled octopus with miso potatoes

Plateau de saumon fumé, oignons, câpres et citron | Smoked salmon platter with onions, capers, and lemon

Ceviche de pétoncles, crème et croustilles de riz à la pomme grenade | Fresh scallop ceviche, cream and pomegranate rice chips

Tartare de thon épicé | Spicy tuna tartare

Assortiment de sushis et garnitures | Assorted sushi with garnishes

Calmars grillés aux câpres et citron | Grilled squid with capers and lemon

Station de pâtes | Pasta Station

Raviolis de homard, sauce crémeuse au homard | Lobster ravioli with creamy lobster sauce

Cavatelli sauce pomodoro | Cavatelli with pomodoro sauce

Guitara Cacio e Pepe servie dans une meule de parmesan | Guitara Cacio e Pepe served in a Parmesan wheel

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





Plats de résistance | Main courses

Jambon glacé à l'érable, sauce à l'érable | Maple-glazed ham with maple sauce
Contre-filet vieilli | Aged prime rib
Côtelettes d'agneau grillées | Grilled lamb chops
Brisket fumé | Smoked brisket
Morue de l'Atlantique, salsa méditerranéenne | Atlantic cod with Mediterranean salsa
Brochettes de crevettes black tiger au beurre d'ail | Black tiger shrimp skewers with garlic butter
Pavé de saumon au citron et câpres | Salmon steak with lemon and capers
Légumes variés | Mixed vegetables
Brioche, oeuf 63-degré et beurre à la truffe | Brioche, 63-degree egg and truffle butter

Station des desserts | Dessert Station

Plateau de fruits frais | Fresh fruit platter
Baba au rhum, crème chantilly | Rum baba with chantilly cream
Tiramisu | Tiramisu
Panna cotta aux cerises Amarena | Panna cotta with Amarena cherries
Budino à la ricotta et fruit de saison | Ricotta budino with seasonal fruit
Croissants et chocolatines assortis | Assorted croissants and chocolatines
Bar à bonbons | Candy bar
Mini pâtisseries italiennes variées | Mini Italian mixed pastries
Macarons | Macarons
Gâteaux et tartes assortis | Assorted cakes and pies

Station de barbe à papa | Cotton candy Station

Préparé sur place | Made on site

Tarifs | Prices

Adulte : 155\$ par personne | Adults: \$155 per person
Membre : 140\$ par personne | Members: \$140 per person
Enfant 5 à 11 ans : 80\$ par personne | Children 5 to 11 years old: \$80 per person
4 ans et moins : Gratuit | 4 years old and under: Free

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

