FORFAITS DE MARIAGE 2027



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

- Cocktail avec bar ouvert pendant une heure
- 8 canapés (4 froids et 4 chauds)
- Toast au vin mousseux
- Dîner de 4 services
- Service de vin pendant le repas (importation privée)
- Service de thé et café
- Service de bar ouvert pendant 4 heures après le dîner
- Frais de la salle de réception



Information générale

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.

Divertissement

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

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.

Affichage

Tout affichage est interdit sans l'autorisation du Club.

Confettis

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

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.







Choix de MENU

FORFAITS DE MARIAGE



Canapés

Canapés froids

» Tartare de bœuf: Chili, crème fraîche, olives, pecorino et pâte de truffe

» Parfait de betterave et mascarpone, salade d'herbes

» Crudo de thon, tranché façon sashimi, avec lime et piment

» Brochettes de prosciutto et melon

Canapés chauds

» Rouleaux impériaux, sauce aux prunes

» 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*

La tablée d'antipasti (38 $ / pers.)

» Variété de charcuteries tranchées, prosciutto et saucissons
» Foccacia aux fines herbes
» Ardoise de fromages, fruits séchés et noix
» Plateau de tomates ancestrales et de mozzarina
» Marinades d'olives et artichauts
» Calmars frits
» Plateau de saumon fumé et garnitures

Le bar à sushi (33 $ / pers.)

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

La pizza au four à bois (25 $ / pers.)

» Variété de pizzas romaines et napolitaines

La station de grillades (44 $ / pers.)

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

La station de la mer (38 $ / pers.)

» Cocktail de crevettes et citron
» Tartare de saumon, sambal et mayo aux herbes
» Tartare de thon et avocat
» Pieuvre grillée avec salsa verde

La station d'huîtres (45 $ / pers.)

» Garnitures : mignonnettes, sauces épicées, raifort et citron

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

FORFAITS DE MARIAGE





Menu 4 services

Premier service (Un choix)

» Crudo de thon, fruits de saison, crema, piment, herbes et craquelins de riz

» Tartare de saumon, mayonnaise à la coriandre, sauce soya à l'érable et salade d'herbes

» Burrata, tomates anciennes, basilic et grissini

» Antipasto – focaccia, olives, friarelle, Coppa, prosciutto, melon, tomates et bocconcini

» Tartare de bœuf, pecorino, vinaigrette citron-piment, herbes, mayo à la truffe

Deuxième service (Un choix)

» Risotto aux cèpes et parmigiano

» Fazzoletti farcis à la ricotta, sauce tomate

» Tortellini farcis au veau, sauce rosée

» Rigatoni Amatriciana guanciale, tomate et pecorino

» Zitti pomodoro et burrata (50 g) (extra 5 $ /pers.)

» Cavatelli aux saucisses italiennes et rapini sautés

Troisième service (Un choix)

» Sgroppino – Granité au citron, vodka et prosecco, présenté dans un verre à martini

» 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 d'endives et de radicchio, gorgonzola, noix caramélisées, vinaigrette au chardonnay et crème de fontina (extra 3 $ /pers.)

Frais de service et d'administration (18%) & taxes applicables en sus

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, salsa verde à la menthe et au persil	257 $ / pers.
» Saumon, sauce béarnaise au beurre noisette	230 $ / pers.
» Filet mignon AAA 8 oz, sauce au poivre noir	265 $ / pers.
» Bar poêlé, sauce salmoriglio	240 $ / pers.
» Joues de bœuf braisées au vin rouge	240 $ / pers.
» Côte de veau grillée, sauce aux cèpes et au vin blanc	265 $ / pers.
» Suprême de poulet, sauce demi-glace	220 $ / pers.
» Jarret d'agneau braisé, tomate et safran	235 $ / pers.

Ajouter une queue de homard +40 $
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

Option 1* (25 $ / pers.)

- Plateau de fruits tranchés
- Pâtisseries italiennes
- Cannoli
- Variété de tartelettes & gâteaux
- Bombolini au Nutella
- Biscuits italiens

Options à la carte*

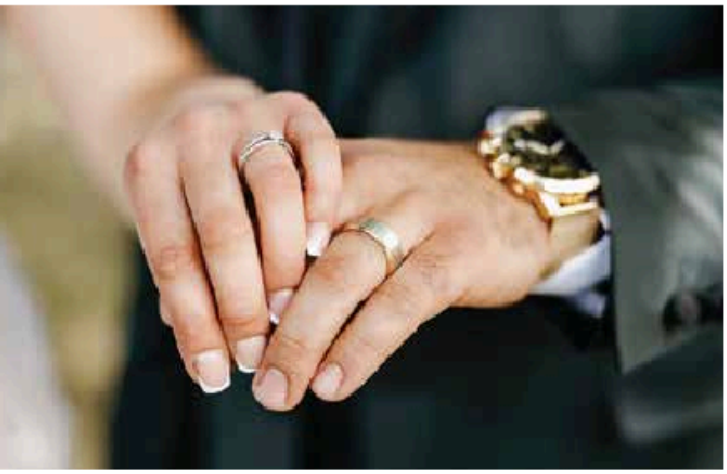
- Sélection de fromages (10 $ / pers.)
- Hot-dogs vapeur avec condiments (10 $ / pers.)
- Station de Pizza (20 $ /pers.)
- Station Smashburger (13 $ / pers.)
- Station de Poutine (10 $ / pers.)
- Macarons (6,50 $ /pers.)

Option 2* (35 $ / pers.)

- Station de poutine
- Smash Burger
- Verrines
- Plateaux de fruits
- Assiette de cannolis
- Mini zeppoles
- Pâtisseries italiennes
- 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

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.

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.

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 évènements spéciaux

Gabrielle Fortin
514 696 4653 Poste 243
g.fortin@golfstraphael.ca

Emily MacGregor
514 696 4653 Poste 224
emacgregor@golfstraphael.ca



GOLF SAINT-RAPHAËL

golfstraphael.ca
1111, montée de l'Église, Île Bizard (Québec) H9C 1H2 514 696 4653
info@golfstraphael.ca