GOLF SAINT-RAPHAËL



Envoûtant à tout coup!

Tournois

Saison 2027

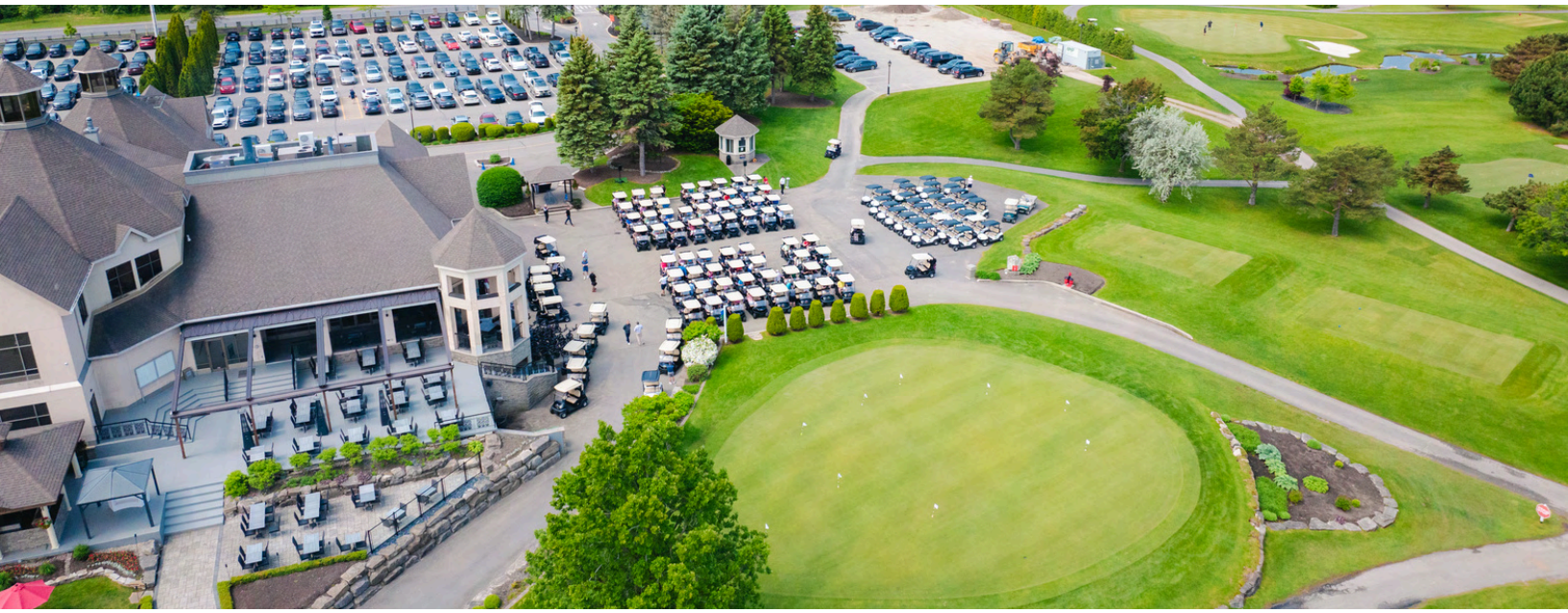
36 trous

à 45 minutes du centre-ville!



Tournois
Saison 2027

GOLF SAINT-RAPHAËL



Mot de la Directrice des ventes

Madame, Monsieur,

Nous sommes ravis de l'intérêt que vous portez au Golf Saint-Raphaël et vous invitons à découvrir dans les pages suivantes des informations essentielles pour organiser un tournoi mémorable. Un tournoi est un événement clé tant pour les fondations en campagne de financement que pour les entreprises cherchant à renforcer leurs liens avec leurs clients ainsi que leurs fournisseurs. Une bonne planification est la garantie du succès d'un tel événement.

Nous serions enchantés de discuter de votre projet et de vous présenter une proposition. N'hésitez pas à nous contacter pour toute question ou information complémentaire.

Nous espérons avoir bientôt l'opportunité de vous rencontrer!

Gabrielle Fortin

g.fortin@golfstraphael.ca
514-696-4653 poste 243

Tournois
Saison 2027

GOLF SAINT-RAPHAËL



Forfaits disponibles

Exclusivité 18 trous

Disponible le lundi, mardi et jeudi
Départs simultanés

Golf et voiturettes:
19 175$ pour le terrain plus taxes

144 joueurs maximum:
Frais ajouté selon le nombre de joueurs supplémentaires

Exclusivité 36 trous

Disponible le lundi et mardi
Départs simultanés

Golf et voiturettes:
38 325$ pour le terrain plus taxes

288 joueurs maximum:
Frais ajouté selon le nombre de joueurs supplémentaires

- Service de nourriture obligatoire pour le souper
- Un dépôt non remboursable de 5000$ est requis lors de la réservation d'une date pour un événement.
- Brunch: Servi pour durée une maximale d'une heure et demie
- Heure du départ simultané : À partir de 11h

GOLF SAINT-RAPHAËL



Services supplémentaires

Frais supplémentaires possibles

- Bouteilles d’eau dans les voiturettes
- Frais d'accueil (préparation des vestiaires, préparation des voiturettes électriques, installation des sacs de golf)
- Casse-croûte (9 ½) : items chargés selon consommation (au compte maître) ou aux frais des golfeurs des menus fixes à un prix forfaitaire sont aussi disponibles.
- Cocktail et Canapés
- Vin maison, Importation privée ou à la carte
- Location d’équipement (glace, glacière, table…)
- Frais de nettoyage
- Frais pour programmation et diffusion de publicités des commanditaires (Logiciel Visage)

GOLF SAINT-RAPHAËL

Informations générales

À recevoir quatorze (14) jours avant la tenue du tournoi :

- Le choix de vin (si applicable) et choix de menu afin de pouvoir placer nos commandes et réserver le nombre d'employés nécessaire.

À recevoir dix (10) jours avant la tenue du tournoi :

- Le nombre final garanti de participants pour les repas.

À recevoir 24 heures précédant le tournoi (le vendredi si tournoi lundi) :

- Pancartes
- Bannières
- Cadeaux
- Produits reçus en commandite (le cas échéant)
- Liste des golfeurs par ordre alphabétique et par quatuor (format Excel)

Termes & conditions & arrangements spéciaux

1. Toute commandite d'aliments et de boissons alcoolisées ou non-alcoolisées doit être approuvée par la direction du Club et imputera obligatoirement des frais de commandite et de service. De plus, si une commandite de bière est accordée à l'organisateur, le Club doit recevoir deux fois la quantité commanditée, c'est-à-dire, deux pour un. L'organisateur sera responsable d'assumer les taxes et frais associés à ladite commandite. D'autant plus, l'organisateur sera responsable d'assumer les taxes et frais de service associés aux commandites basés sur nos prix de vente. Aucune commandite ne sera acceptée sur le terrain, à l'exception des pancartes. Les stations de nourriture provenant de l'extérieur devront être installées après le départ du tournoi, au stationnement des voiturettes ou au 9 ½ uniquement. Aucune nourriture provenant de l'extérieur ne sera autorisée à l'intérieur du Club ni sur le parcours.

2. La RACJ (Régie des Alcools, des Courses et des Jeux du Québec) défend strictement l'entrée de boisson alcoolisée sur la propriété du Club, en provenance d'un tiers. Conséquemment, aucune boisson alcoolisée ne portant pas le timbre du Club ne peut être donnée en cadeau, mise à l'encan ou consommée lors d'un événement. Ceci pourrait résulter en la perte du permis d'alcool du Club et devenir très coûteux pour l'Organisateur.

3. Il est entendu que l'activité sera tenue « BEAU TEMPS, MAUVAIS TEMPS». Toutefois, advenant le cas où la direction du Club décidait de fermer le parcours en raison de conditions climatiques extrêmes, l'organisateur se verra remettre des laissez-passer équivalant au nombre de joueurs garanti, le tout, valide pour une partie de golf avec voiturette électrique qui pourront être utilisés selon la disponibilité des départs, et ce, pour la saison en cours seulement.

4. Les règlements du Club sur la « Tenue Vestimentaire » doivent être respectés en tout temps et sans exception. Le port du soulier de golf à crampons souples est obligatoire.

5. L'organisateur est responsable de tout dommage aux voiturettes résultant de l'utilisation abusive. Le non-respect des règlements sur l'utilisation de la voiturette sur les parcours peut entraîner la suspension du privilège.











GOLF SAINT-RAPHAËL

Menu Brunch

Minimum 80 personnes — 45,95$ par personne

Servi pour une période maximale d'une heure et demie

Table de rafraîchissements

Variétés de jus d'orange, de jus de pomme et de jus de pamplemousse
Eau citronnée

Table du bonheur

Plateau de fruits tranchés
Sélection de fromages Saputo sur ardoise avec noix et fruits séchés
Baguettes et croûtons
Granola et yogourt
Plateaux de croissant, chocolatine, brioches, muffins
Rôties de pain blanc et blé entier,
Confitures

Table chaude

Œufs brouillés
Bacon
Saucisses déjeuner
Jambon os à l'érable
Fèves au lard
Galettes de pomme de terre
Mini crêpes néerlandaises et sauce au sirop d'érable du Québec

Améliorez votre brunch avec ces spécialités maison

Œufs bénédictine classiques — 6$
Station d'omelettes. Le chef vous préparera une omelette avec les condiments de votre choix — 7$ Station de gaufres, accompagnée d'un coulis au chocolat, une sauce au caramel, crème anglaise et crème chantilly à la vanille — 8$
Plateau de saumon fumé et Bagel, fromage à la crème, oignon rouge tranché et câpres — 8$

Tous les prix et items mentionnés dans le menu sont sujets à changement selon l'inflation du marché.
Frais de service et d'administration (18%) & taxes applicables en sus

GOLF SAINT-RAPHAËL

Stations sur le parcours

100 personnes minimum

Station Smashburger, Hot dog et Poutine - 24$ par pers.

Cornichons, ketchup, moutarde, relish, oignons, chou, fromage, mayo, piments forts et aubergines marinées

Variétés de chips

Station de Tacos - 22$ par pers.

Tacos carnitas de porc : porc braisé lentement, oignons, tomate, lime, coriandre

Tacos birria : bœuf braisé, jus de cuisson, fromage, oignons, coriandre

Station Asiatique - 22$ par pers.

Riz frit chinois : poulet, œuf frit, pois verts, carottes

Rouleaux impériaux

Poulet à l'ananas avec sauce

Station Poké - 22$ par pers.

Poké aux crevettes : crevettes cuites, edamame, riz, vinaigrette sésame, arachides, algues

Poké au thon : thon cru mariné au sambal et miel, edamame, maïs, coriandre, riz, graines de sésame, huile de sésame

Station de sandwichs italiens - 20$ par pers.

Sandwichs faits sur place à l'italienne :

Mortadella, mozzarina, pistaches, pecorino

Capocollo, soppressata, giardiniera, mozzarella fraîche, laitue

Salami, aubergines épicées

Saucisse italienne

Station de pâtes (choisir 2) - 21$ par pers.

Cavatelli pomodoro

Tortellini rosé

Casarecce bolognaise

Rigatoni carbonara

Orrecchiette saucisse et rapini

Cacio e pepe préparé dans une meule de parmesan

Tous les prix et items mentionnés dans le menu sont sujets à changement selon l'inflation du marché.
Frais de service et d'administration (18%) & taxes applicables en sus

GOLF SAINT-RAPHAËL

Menu cocktail dinatoire

Minimum 100 personnes — 3 stations minimum

Service de canapés pendant le cocktail sur la terrasse
3 canapés par personne; 15$

Station Méditerranéenne – 58$ par pers.

Crevettes cocktail
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
Trois (3) salades assorties
Légumes marinés
Calmars frits, sauce tomate épicée
Plateau de saumon fumé et de garnitures
Tartare de thon

Station de sushi – 35$ par pers.

Assortiment de Sushis et sashimis

Station de pâtes – 24$ par pers.

3 variétés de pâtes sautées en salle avec des choix de condiments

Station BBQ – 60$ par pers.

Pizza al taglio assorties cuites au four à bois
Contre-filet de bœuf vieilli AAA grillé
Brochette de crevettes, sauce beurre à l'ail, salade d'herbes
Cuisses de poulet grillées à la grecque
Côtelettes d'agneau grillées, vin blanc, ail, romarin, huile d'olive
Légumes grillés

Station d'huîtres – 40$ par pers.

L'écailleur ouvrira une sélection d'huîtres de saison.
Garnitures variées

Station des douceurs – 27$ par pers.

Pâtisseries italiennes
Plateaux de fruits frais tranchés
Verrines maison
Gâteaux et tartelettes

Tous les prix et items mentionnés dans le menu sont sujets à changement selon l'inflation du marché.
Frais de service et d'administration (18%) & taxes applicables en sus

GOLF SAINT-RAPHAËL

Menu tournois

Ajouter des canapés à votre cocktail pendant 1 heure
Sélection du Chef (3 canapés par personne) 15$/personne

Entrées (un choix)

Entrées froides

- Salade de roquette, bocconcini, poires et parmigiano, vinaigrette au vinaigre balsamique blanc
- Tartare de thon avec avocat et agrumes
- Antipasto italiano : prosciutto et melon, friarelle, olives, focaccia, tomates ancestrales et bocconcini (+3$)

Entrées chaudes

- Cavatelli pomodoro
- Fazzoletti à la ricotta, sauce rosée

Plats principaux (un choix)

Sélection de 2 choix de repas principal extra de 5$/personne
Sélection de 3 choix de repas principal extra de 9$/personne

Suprême de poulet, demi-glace	75$ / pers.
Contre-filet de bœuf 12 oz, sauce poivre	96$ / pers.
Côtes courtes de bœuf braisées, jus de cuisson	93$ / pers.
Filet mignon 8 oz grillé, sauce bordelaise	110$ / pers.
Carré d'agneau rôti, mosto cotto	112$ / pers.
Morue poêlée, beurre blanc	90$ / pers.
Pavé de saumon poêlé, sauce béarnaise	81$ / pers.
Jarret d'agneau, jus de cuisson	79$ / pers.
Bavette grillée, salsa verde	91$ / pers.
Carré de veau de lait, demi-glace	110$ / pers.

Tous nos plats principaux sont servis avec pommes de terre et légumes.

Dessert

- Dôme à la pistache et à la framboise
- Gâteau au chocolat
- Sorbet

Tous les prix et items mentionnés dans le menu sont sujets à changement selon l'inflation du marché.
Frais de service et d'administration (18%) & taxes applicables en sus

Renseignements

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

GOLF SAINT-RAPHAËL

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