

Forfait Bonnes Affaires 18 trous

Groupes de 20 personnes et plus

Arrivée au Club de golf à midi, départ à 20h30

Incluant:

Lunch

de 12h00 à 13h00

Soupe du Jour ou Salade Verte

Ciabatta au Poulet Ranch & Suisse
Pizza Bambino 7"

Club Sandwich
Salade Orientale au Poulet

Quart de Poulet BBQ Poitrine
Nachos au Poulet & Fromage

Thé / Café

Golf & Voiturette pour 18 trous

à compter de 13h00

Collation sur le parcours

Cocktail bar ouvert

de 18h00 à 19h00

Souper quatre services (voir Menu)

de 19h00 à 20h30

Cadeau Souvenir pour chaque participant

Offert du Lundi au Jeudi, sauf les journées fériées. Tarif de base pour 20 personnes :

2495⁰⁰\$ + 125\$ par personne supplémentaire

Disponible au Club de golf Le Riviera et au Club de golf Les Îles

Le forfait inclut les frais de location et de préparation de salle.

Forfait Bonnes Affaires 9 trous

Groupes de 20 personnes et plus

Arrivée au Club de golf à 13h00, départ à 20h00

Incluant:

Lunch

de 13h00 à 14h30

Soupe du Jour ou Salade Verte

Ciabatta au Poulet Ranch & Suisse
Pizza Bambino 7"

Club Sandwich
Salade Orientale au Poulet

Quart de Poulet BBQ Poitrine
Nachos au Poulet & Fromage

Thé / Café

Concours d'habileté sur le vert de pratique

de 14h30 à 15h00

Golf & Voilurette pour 9 trous

à compter de 15h00

Collation sur le parcours

Cocktail bar ouvert

de 18h00 à 19h00

Souper quatre services (voir Menu)

de 19h00 à 20h30

Cadeau Souvenir pour chaque participant

Offert du Lundi au Jeudi, sauf les journées fériées. Tarif de base pour 20 personnes :

2195⁰⁰\$ + 110\$ par personne supplémentaire

Disponible au Club de golf Le Riviera et au Club de golf Les Îles

Le forfait inclut les frais de location et de préparation de salle.

Menu des Forfaits Bonnes Affaires

La mise en bouche du chef

Une entrée au choix

Le potager en crudité et sa trempette
L'éventail de tomates et jeunes pousses de soya
Salade de jeunes pousses d'épinards et julienne croquante
La crème du potager

Le pâté de foie, chutney aux fruits
Le feuilleté de pâté et son confit d'oignon parfumé de groseille
Le feuilleté tiède de champignons et fines herbes
Medagliones aux 4 fromages, émulsion de tomate et basilic

Un Met Principal au choix

Tendre Volaille
à l'estragon et chutney aux oignons rouges et à l'érable
ou crème aux zestes d'agrumes et aux fines herbes

Cuisses de Canard Confites
pomme de terre lyonnaise

Mignon de Porc au miel & gingembre confit

Savoureuse Bavette de Bœuf Certifié Angus
beurre marchand de vin & champignons bifeck

Poulet Cordon Bleu au petit vin blanc

Saumon de l'Atlantique
Canneberges et oignons doux confits

Un Dessert au choix

Gâteau Folies des Baies
Salade de fruits

Le Millefeuille traditionnel
Crêpe aux Fruits de Saison, à l'anglaise