

Le club de golf Le Grand Portneuf...
L'endroit à choisir pour garantir le SUCCÈS
de votre événement !!

- SPÉCIALISTE DES TOURNOIS
 - PARCOURS DE 36 TROUS DE GOLF
 - BOUTIQUE • ACADÉMIE DE GOLF • RÉCEPTIONS
 - RÉUNIONS D'AFFAIRES
- www.legrandportneuf.com



Nos bars à tartare et à poutine - saison 2018

Pour un évènement réussi, impressionnez vos invités avec notre populaire bar à tartare !!! et fameux bar à poutine!!!

BAR À TARTARE DURANT L'ÂPÉRO

Tartare de saumon

Condiments :

kiwi / Ananas / Coriandre / Echalote / Câpres / Tempura frits / Sauce Wafu / Sauce Sriracha

Coût : 9,95\$ par personne

Enfant de 10 ans et moins—gratuit

BAR À POUTINE EN SOIRÉE

Hé oui, de la poutine pour tous!

Coût : 100\$ +

Sur table pour un groupe (à chacun sa fourchette) – **4,95\$ par personne**

ou

À l'individuel (plat individuel) – **6,95\$ par personne**

Service et taxes en sus.

Nos entrées pour un 4e service à votre repas - saison 2018

- ◆ Petite verdurette du chef et sa vinaigrette aux herbes, tomates cerise et poudre de canneberge
3,25\$
- ◆ Étagé de tomate marinée et mozzarella fraîche et son caviar moléculaire de balsamique
3,95\$
- ◆ Salade et croustons de fromages fins et tomates séchées maison, caramel balsamique
3,95\$
- ◆ Roquette, duo de perles de balsamique et cantaloup, effiloché de proscuitto
4,50\$
 - ◆ Terrine de gibier, caramel balsamique et sa gelée de petits fruits
4,50\$
 - ◆ Fondue de bocconcini fait maison sur verdurette
4,95\$
 - ◆ Fondue brie sur ratatouille et petite huile aux herbes
4,95\$
 - ◆ Salade tiède de canard fumé et fromage de chèvre
4,95\$
 - ◆ Tataki de thon, salade d'algues wakame et Caramel de soya
5,95\$
- ◆ Tartare de saumon classique entouré de sa truite fumée, crouton et micro-pousses
6,50\$
 - ◆ Tartare de thon à l'asiatique
6,50\$
 - ◆ Céviche de pétoncles sur salade de fenouil et pamplemousse
6,95\$

Tarif par personne, service et taxes en sus.

Nos menus table d'hôte — 3 services — saison 2018

Choix du potage (1er service) :

- Crème de navet à l'érable OU
- Crème du maraîcher et sa petite huile de pesto OU
- Crème de chou-fleur et cumin OU
- Crème de panais à la poire Bartlett OU
- Crème de courges Butternut au yogourt Grec et érable OU
- Potage de carottes au lait de coco OU
- Crème de brocoli au cheddar doux OU
- Crème de pomme de terre douce et poivron rouge
- Potage crécy et basilic

Choix du plat principal (2e service) :

- Blanc de volaille sauce crémée à la moutarde de Meaux et canneberge riz 7 grains au beurre et vin blanc et jardinière de légumes 28,95\$ OU
- Filet de porc marinés maison, sauce aux trois poivres et vin rouge, riz 7 grains au beurre et vin blanc et jardinière de légumes 28,95\$ OU
- Suprême de volaille farcie fromage suisse et jambon forêt Noire, sauce crème et ail confite, pommes de terre parisiennes et jardinière de légumes 29,95\$ OU
- Carré de porc grillé sauce pommes et calvados, gratin dauphinois, carotte tige et fagot d'haricots 30,95\$ OU
- Jarret de porc braisé très lentement, sauce miel et ail confit riz 7 grains et légumes grillés 31,95\$ OU
- Filet de saumon sucré/salé, sauce crème vin blanc et échalote, riz 7 grains et légumes grillés 31,95\$ OU
- Macreuse de bœuf AAA sauce à l'échalote et vin rouge, pomme de terre banane et légumes grillés 34,95\$ OU
- Bavette de veau, sauce Marsala et champignons, pomme de terre banane et légumes sautés 34,95\$ OU
- Filet de bœuf sauce au poivre vert de Madagascar et Brandy, gratin dauphinois, carotte tige et fagot d'haricots aux lardons 38,95\$

Choix du dessert (3e service) :

- Languette croustillante au chocolat velouté OU
- Shortcake aux fraises OU
- Crème brûlée au sucre brun OU
- Moelleux au chocolat fondant et caramel salé OU
- Paris Brest à l'érable OU
- Gâteau au fromage New York OU
- Tartelette pomme et sucre OU
- Tiramisu

Nos cocktails dînatoires — saison 2018

- **Îlot Fromage et Dessert** : Miroir de fromages fins et fruits frais, baguettes de pains et beurrés composés et bouchées de dessert.
- **Îlot 5 à 7 Nord-Américain** : Miroir de sandwiches, ailes de poulet, croustilles nachos (sauce au fromage, salsa et jalapenos).
- **Îlot BBQ** : Hot-dogs , hamburgers, petits pains et saucisses italiennes (douce ou forte), choucroute, moutarde de meaux, de dijon et condiments.
- **Îlot Santé** : Bar à salade (salade verte, olive, cœur d’artichaut, cœur de palmier, oignon rouge, tomate, vinaigrettes), salade de légumineuses à la grecque, salade de goberge à saveur de crabe, salade de pâtes aux tomates séchées et jambon, salade de carottes à l’orange et raisins.
- **Îlot Italien** : Pâtes (penne et farfalle) sautées devant le client (sauces : spaghetti, tomate et rosée / condiments : poivron, oignon rouge, zucchini, champignon, crevette, vin blanc, fromage parmesan).
- **Îlot Mexicain** : Tacos à la viande, ailes de poulet épicées à la mexicaine, croustilles nachos (sauce au fromage, salsa et jalapenos).
- **Îlot Chinois** : Bar à soupe Won-Ton (nouilles Won-Ton, porc, poulet, crevettes, pois vert, oignon vert), nouilles au bœuf, minis egg-rolls, rouleaux impériaux.
- **Îlot Asiatique** : Sushis (5 morceaux par personne), minis egg rolls, rouleaux impériaux, salade de poulet asiatique.
- **Îlot Tartare de saumon** : Tartare de saumon—Condiments : kiwi /ananas /Coriandre /échalote /câpres / tempura frits / sauce Wafu / sauce Sriracha
- **Canapés pour agrémenter le cocktail (servi en salle) - voir page 12— tarification à la douzaine.**

<p style="text-align: center;">2 îlots - 25,50\$</p> <p style="text-align: center;">Choix d’un (1) îlot parmi : BBQ OU Santé</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Îlot dessert et fromage</p>	<p style="text-align: center;">3 îlots - 33,95\$</p> <p style="text-align: center;">Choix de (2) îlots parmi :</p> <p style="text-align: center;">5 à 7 Nord-Américain OU BBQ OU Santé OU Italien OU Mexicain OU Chinois OU Tartare de saumon (7\$ en supplément) Asiatique (7\$ en supplément)</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Îlot dessert et fromage</p>	<p style="text-align: center;">4 îlots - 40,95\$</p> <p style="text-align: center;">Choix de (3) îlots parmi :</p> <p style="text-align: center;">5 à 7 Nord-Américain OU BBQ OU Santé OU Italien OU Mexicain OU Chinois OU Tartare de saumon (7\$ en supplément) OU Asiatique (7\$ en supplément)</p> <p style="text-align: center;">+</p> <p style="text-align: center;">Îlot dessert et fromage</p>	<p style="text-align: center;">5 îlots - 45,95\$</p> <p style="text-align: center;">5 à 7 Nord-Américain + Italien + BBQ modifié (petits pains et sau- cisses italiennes (douce ou forte), choucroute, moutarde de meaux et de dijon) + Asiatique ou Tartare de saumon + Îlot dessert et fromage</p>
---	---	--	--

Tous les cocktails dînatoires incluent thé, café ou tisane. Service et taxes en sus. Min. 50 personnes. Ajouter 2.00\$ pour un groupe de moins de 100 personnes. Prix sujets à changement sans préavis.

Nos menus thématiques — saison 2018

DOLCE VITA - 34,25\$

• **Canapés distribués en salle**
(Proscuitto/Melon, Brushetta, coupes d'olives mélangées, tartare de saumon et de boeuf)

• **Bar à pâtes sautées** devant client**
2 types de pâtes

3 types de sauces : sauce à viande, sauce à la tomate, sauce crème au vin blanc
Condiments : crevettes, poulet, poivrons, oignons, olives, tomates et parmesan

• Pizzas

3 sortes : napolitaine, garnie et fruits de mer

• Bar à salade

Salade verte et salade César

• **Miroir de Tiramitsu et plateau de fruits frais**

FIESTA MEXICAINE - 34,95\$

Îlot # 1

• Chili con carne • Riz mexicain
• Tacos à la viande

Îlot # 2

• Fajitas • Poulet • Salsa
• Fromage cheddar râpé • Crème sure
• Guacamole • Oignons rouge • Poivrons
• Jalapenos • Salade verte

Îlot # 3

• Ailes de poulet épicées
• Crevettes cocktail style TEX-MEX
• Bouchées chaudes de poulet à saveur de jalapeno

Îlot # 4

• Croustilles nachos
• Sauce fromage jalapenos • Salsa
• Salade mexicaine • Miroir de fruits frais

PLAISIRS ORIENTAUX - 36,95\$

• **Canapés distribués en salle (3 services) :**

1. Rouleaux impériaux, sauce sucrée au vinaigre de riz
2. Crevettes panées, sauce Setzchouannaïse
3. Satay de bœuf orange et sésame

• Station #1

Bar à soupe Won-Ton (nouilles Won-Ton, porc, poulet, crevettes, pois vert, oignon vert), nouilles au bœuf, minis egg-rolls, rouleaux impériaux.

• Station #2

Pâtes au bœuf sauté, cachou, fèves germées et pois-mangetout

• Station #3

Table à poulet du Général Tao, riz blanc, sauté de légumes asiatique, poulet et sauce du Général

• Plateau de fruits frais, salade de fruits et surprises sucrées aux agrumes

Tous les menus thématiques incluent thé, café ou tisane. Service et taxes en sus. Min. 50 personnes. Ajouter 2.00\$ pour un groupe de moins de 100 personnes. Prix sujets à changement sans préavis. ** Maximum 80 personnes, sinon servi en table chaude.

Nos déjeuners et goûters — saison 2018

SPÉCIAL TOURNOI - 12,50\$

Oeufs brouillés, bacon, saucisses, rôties, croissants, fève au lard, confitures et pommes de terre rissolées, et jus de fruits

(minimum 25 personnes)

DÉJEUNER CONTINENTAL 10,25\$, en buffet

Croissants, muffins, bagels, miroir de fruits frais, yogourt sur glace, rôties et confiture, et jus de fruits

(minimum 25 personnes)

BUFFET CLASSIQUE - 13,25\$

Oeufs brouillés, saucisses, bacon, jambon, rôties, croissants, confitures, fèves au lard, crêpes et pommes de terre rissolées, et jus de fruits

(minimum 25 personnes)

DÉJEUNER DE GROUPE À L'ASSIETTE - 12,50\$

2 oeufs brouillés, patates, bacon, saucisses, fèves au lard, rôties, confitures

(maximum 35 personnes)

BUFFET DÉJEUNER DU GRAND PORTNEUF - 16,95\$

• Jus d'orange

• Plats chauds

(oeufs brouillés, saucisses, bacon, jambon, crêpes, rôties, croissants, mini pâtés à la viande, pommes de terre rissolées et fèves au lard)

• Confitures

• Salades

(verte, macaroni et légumineuses à la Grecque)

• Dessert

(salade de fruits, yogourt sur glace et jell-o)

*Ajouter du rosbif, poisson, fromages fins, miroir de viande et miroir de dessert avec un supplément de **10,00\$**

(Minimum 50 personnes)

LE GOUTER (EN BUFFET) - 10,95\$

• Crudités

• Sandwichs 3 variétés
(6 pointes par personne)

• Brochettes de fromage et fruits
(4 par personne)

Ajout de 2,50 \$* pour des bouchées sucrées.

(Minimum 25 personnes)

ENTRE DEUX NEUF À partir de 7,95\$

PETIT BUFFET GOURMAND - 15,50\$

• Crudités

• Sandwichs 3 variétés
(6 pointes par personne)

• Salades
(verte, pâtes et légumineuses à la Grecque)

• Plateau de cheddar

• Dessert

(Minimum 25 personnes)

PETIT BUFFET GOURMET - 19,85\$

• Crudités

• Sandwichs 3 variétés
(6 pointes par personne)

• Salades
(verte, salade de goberge, carotte à l'orange, légumineuses et pâte)

• Miroir de viandes froides

• Plateau de cheddar

• Dessert

(Minimum 25 personnes)

Tous les menus déjeuners et goûters incluent thé, café ou tisane. Service et taxes en sus. Min. 50 personnes. Prix sujets à changement sans préavis.

Nos menus Buffets — saison 2018

MÉCHOU GRAND PORTNEUF

· Potage

Crème de navet à l'érable

· Salade

Salade verdurette, vinaigrette tomates séchées et à la grecque, salade de chou crémeuse et salade de farfalles au jambon forêt Noire

· Pomme de terre en robe des champs

· Viandes

Méchoui incluant haut de surlonge de bœuf et longe de porc marinée maison, sauce poivrade au vin rouge. -

31,95\$

(+ 2\$ si on ajoute de l'agneau)

· Dessert

Tiramisu

BUFFET ITALIEN - 26,95\$

· Potage

Potage crécy et basilic

· Salade

Bar à salade et salade César

· Plats chauds

Lasagne, pizza, spaghetti sauce tomate et sauce à la viande

· Frites

· Dessert

Shortcake aux fraises

Tous les méchouis et buffet incluent thé, café ou tisane. Service et taxes en sus. Minimum 50 personnes. Ajouter 1.00\$ pour un groupe de moins de 100 personnes. Prix sujets à changement sans préavis.

BUFFET HOMARD DISPONIBLE. PRIX A DÉTERMINER SELON LE PRIX DU HOMARD.

Nos menus Pauses-café, Canapés et Grignotines — saison 2018

PAUSE CAFÉ - 4,50\$

- Biscuits assortis
- Café, thé, tisane et jus

PAUSE DOUCEUR - 7,25\$

- Biscuits assortis
- Croissants ou chocolaines
- Muffins
- Yogourt sur glace
- Café, thé, tisane et jus

PAUSE SANTÉ - 9,95\$

- Crudités, fromage et craquelins
- Miroir de fruits
- Biscuits assortis
- Yogourt sur glace
- Café, thé, tisane et jus

CANAPÉS

De luxe : 18,95 \$* / douzaine

Tataki de thon sur salade d'algue wakamé
 Boules de chèvre en croûte Panko
 Petites bouchées de poulet pané
 Bocconcini prosciutto
 Crevette panée
 Tartare de thon wafu
 Tartare de boeuf
 Tartare de saumon classique
 Prosciutto-melon
 Roulade de saumon fumé et fromage crémeux
 Mini vol-au-vent farci A la mousseline de crevettes
 Baguette chinoise de saumon fumé et sauce soya au wasabi
 Champignon farci pesto et fromage
 Mi- cuit de saumon fumé sur crème aigrelette
 Rillettes de canard et sa fumaison
 Tataki de bœuf mayo épicé et huile de truffe blanche

Économique : 13.95 \$* / douzaine

Crostini de fromage fin
 Profiterole au pâté de foie et Porto
 Oeuf farci mimosa
 Bruchetta
 Bouchée de tortilla garni
 Mini egg roll
 Mini quiche Lorraine
 Mini fondue parmesan
 Mini fondue brie
 Spanakopita (épinard et Feta)
 Bouchées brocoli-fromage
 Pommes de terre gaufrette épicées

SUGGESTION DE GRIGNOTINES

Ailes de poulet	11,95 \$ / douzaine
Brochettes de fromage et fruits frais	10,95\$ / douzaine
Crevettes sauce cocktail	17,95 \$ / douzaine
Crudités et trempette	5,25 \$ / personne
Nachos accompagnés de sauce salsa et sauce fromage	4,50\$ / assiette
Bouchées de sandwich (3 variétés)	8,95\$ / douzaine
Bretzels	4,35\$ / panier
Chips	4,50\$ / panier
Chips chaudes maison	5,95\$ / panier
Olives farcies (12 onces)	6,75\$ / bol
Arachides (12 onces)	5,95\$ / bol

Assiette de cheddar

12 personnes 29,50\$

Assiette de fromages fins

12 personnes 56,25\$

Assiette de fruits

12 personnes 25,95\$

Assiette de crudités

12 personnes 25,95\$

Service et taxes en sus.