

Le Grand Portneuf
L'endroit à choisir pour
garantir le **SUCCÈS** de
votre party de Noël!

2, route 365, Pont-Rouge
www.legrandportneuf.com



Expérience gastronomique digne des grands restaurants !

Le chalet et les services

Les infrastructures du Grand Portneuf permettent d'accueillir petites, moyennes et grandes organisations.

Nous mettons à votre disposition:

- 4 salles pour réceptions, réunions ou conférences pouvant accueillir de 20 à 450 personnes, dont deux sont climatisées.
- Hébergement (à quelques minutes du club de golf Le Grand Portneuf)
- Restaurant-bar
- Deux grands vestiaires (homme-femme) avec douches (serviettes incluses)
- Ainsi qu'un immense stationnement pouvant accueillir 450 voitures

La restauration et notre chef

Avec les années, **Le Grand Portneuf** a acquis une **réputation d'excellence** non seulement au point de vue du **golf**, mais aussi en ce qui à trait à la **restauration**.

Notre chef et son équipe vous proposent une cuisine française évolutive, d'une **qualité exceptionnelle** et ce soigneusement présentée tous les jours, que ce soit pour les **petits ou les grands banquets**. Une **gamme de menus variés** et personnalisés vous est offert.

Bar à tartare et nos entrées pour un 4e service à votre repas ~ saison 2018

BAR À TARTARE DURANT L'APÉRO

Pour un évènement réussi, impressionnez vos invités avec notre populaire bar à tartare.
Idéal en 5 à 7!

Tartare de saumon

Condiments :

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

Coût : 10,95\$* par personne

ENTRÉES

- Petite verdurette du chef et sa vinaigrette aux herbes, tomates cerise et poudre de canneberge - 3,25\$*
- Roquette, duo de perles de balsamique et cantaloup, effiloché de proscuitto - 4,95\$*
- Terrine de gibier, caramel balsamique et sa gelée de petits fruits - 4,95\$*
 - Fondue de fromage fait maison sur verdurette - 5,95\$*
 - Tartare de saumon nature entouré de sa truite fumée, crouton, micro-pousses et caramel balsamique - 6,50\$*
 - Tataki de thon salade wakamé et caramel de soya - 7.50\$*
 - Roulade de saumon fumé et fromage Mi-chèvre, Mi-vache - 7.50\$*

*Service et taxes en sus.

Table d'hôte 3 services ~ 2018

Pour le groupe : choix d'un potage, d'un dessert et possibilité de deux choix de plat principal

Choix du potage (1^{er} service):

- () Crème de navet aux poires et soupçon d'érable
- () Crème du maraîcher et sa petite huile de pesto
- () Crème de courge butternut et gingembre
- () Crème de chou-fleur cari et sa petite huile de truffe
- () Crème de pomme de terre douce et poivron rouge

Choix du plat principal (2^e service):

- () **Suprême de volaille**, sauce canneberge et moutarde de Meaux, riz 7 grains et jardinière de légumes
27.75\$*
- () **Filet de porc mariné**, sauce miel et ail, pomme de terre banane et fagot de légumes
27.75\$*
- () **Fondue chinoise** (viande de bœuf (200 gr par personne)), salade César, pomme de terre au four et sauces à fondue
29.95\$*
- () **Morue poêlée** et sa tombée de poireau au Matcha, sur son lit de riz et légumes
29.95\$*
- () **Émincé de bœuf**, sauce poivrade, gratin Dauphinois, fagot d'haricot et lardons et carotte tournée
31,95\$*
- () **Méchoui** incluant haut de surlonge de bœuf et longe de porc marinée maison, sauce poivrade au vin rouge. Pomme de terre en robe des champs, salade verdurette, vinaigrette tomates séchées et à la grecque, salade de chou crémeuse et salade de farfalles au jambon forêt Noire (**minimum 50 pers**)
31,95 \$* (+2\$ si on ajoute de l'agneau)
- () **Steak de thon**, et sa crémeuse tomate séchée, gratin dauphinois et fagot de légumes
32.95\$*

Choix du dessert (3^e service):

- () Gâteau, crème à la vanille recouvert d'un miroir au chocolat
- () Gâteau croustillant au chocolat et son caramel à la fleur de sel
- () Petite buchette de Noël, coulis de fraise et fruits frais
- () Crème brûlée au sucre brun

*La table d'hôte inclut le thé, le café ou une tisane. Tarif par personne, service et taxes en sus.

PARTY DE NOËL AVEC DJ **pour les petits et grands groupes ~ 2018**



Les vendredi 7, 14 et 21 décembre 2018

Ajouter à votre menu **9,95 \$*** par personne

Obtenez

**L'Apéro —1 consommation (cocktail de Noël, bière et vin)
et**

On vous fera danser de 20h30 à Minuit trente⁽¹⁾

Le tout dans une salle décorée aux couleurs du temps des fêtes

***Service et taxes en sus.**

Minimum de 100 personnes - supplément, si le nombre n'est pas atteint.

(1) Possibilité d'extension pour le DJ—75\$ du 30 minutes.

NOTRE BAR À POUTINE ~ 2018

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

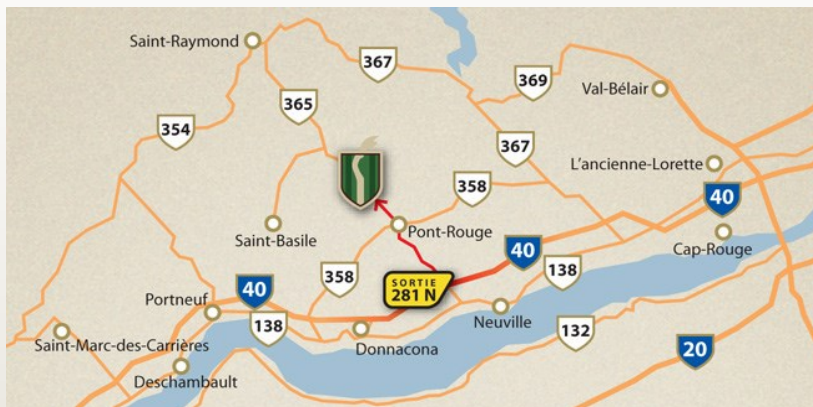
ou

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

***Service et taxes en sus.**

Coordonnées

Localisation : À seulement 25 minutes de Québec. Autoroute 40, sortie 281 Nord.



2, route 365, C.P. 4007
Pont-Rouge (Québec) G3H 3R4
Tél. : (418) 873-2000 / 1 866 329-3662
Internet : www.legrandportneuf.com
Courriel : golf@legrandportneuf.com

Comment se rendre :

De Québec :

Prendre l'autoroute 40 Ouest (direction Montréal), sortie 281 Nord (direction Pont-Rouge).
Suivre la signalisation touristique (panneaux bleus) du Club de golf Le Grand Portneuf.

De Montréal et Trois-Rivières :

Prendre l'autoroute 40 Est (direction Québec), sortie 281 Nord (direction Pont-Rouge).
Suivre la signalisation touristique (panneaux bleus) du Club de golf Le Grand Portneuf.

Service des ventes

Marie-Pier Moisan

(418) 873-2000, poste 101
Courriel :
mariepier@legrandportneuf.com

Lise Carpentier

(418) 873-2000, poste 102
Courriel :
lise@legrandportneuf.com

Edith Vézina

(418) 873-2000, poste 110
Courriel :
edith@legrandportneuf.com