

**Le club de golf Le Grand Portneuf,
l'endroit à choisir pour garantir le
SUCCÈS de votre événement !!**

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



Tout pour assurer la réussite de VOTRE ÉVÉNEMENT!

Le Grand Portneuf c'est...

- **4 parcours de 9 trous** permettant d'accueillir quotidiennement un grand nombre de joueurs donc des tournois d'importance avec des départs simultanés ou en croisés sur 2, 3 ou 4 neuf trous.
- Un **accueil chaleureux** et un **service** à la clientèle **5 étoiles**.
- Des **conditions de terrain** exceptionnelles et une grande préoccupation de l'environnement.
- Une **cuisine gastronomique** impressionnante offrant un choix varié de tables d'hôte, de cocktails dînatoires, de buffets, etc.
- Des **infrastructures de grande qualité** (grand chalet climatisé, voitures motorisées en grand nombre, Académie de golf Callaway, champ de pratique, boutique, etc.).
- Situé dans un **décor 100% nature** et offrant un panorama à couper le souffle et ce, à seulement quelques minutes du centre-ville de Québec.

Nos déjeuners — saison 2019

SPÉCIAL TOURNOI - 12,95\$*, en buffet

Oeufs brouillés, saucisses, bacon, fève au lard, pommes de terre rissolées, rôties, croissants, confitures, jus de fruit, thé, café et tisane
(minimum 25 personnes)

BUFFET CLASSIQUE - 14,25\$*, en buffet

Oeufs brouillés, saucisses, bacon, jambon, fèves au lard, pommes de terre rissolées, rôties, croissants, viennoiseries, confitures, jus de fruit, thé, café et tisane
(minimum 25 personnes)

BUFFET DÉJEUNER DU GRAND PORTNEUF - 16,95\$*, en buffet

Oeufs brouillés, saucisses, bacon, jambon, fèves au lard, mini pâtés à la viande, pommes de terre rissolées, rôties, croissants, viennoiseries, confitures, salade verte, de pâtes et de légumineuse, salade de fruits, yogourt sur glace, jus de fruit, thé, café et tisane

*Ajouter du rosbif, poisson, fromages fins, miroir de viande - Extra de **10,00\$***
(minimum 50 personnes)

DÉJEUNER CONTINENTAL - 10,95\$*, en buffet

Croissants, chocolatines, bagels, rôties et confitures, miroir de fruits frais, yogourt sur glace, jus de fruit, thé, café et tisane
(minimum 25 personnes)

DÉJEUNER DE GROUPE À L'ASSIETTE SUR DEMANDE

(maximum 25 personnes)

***Service et taxes en sus.** Tarifs sujets à changement sans préavis.

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 curcuma OU
- Crème de courges Butternut OU
- Potage crécy

Choix du plat principal (2e service) :

- Blanc de volaille, sauce crémée à la moutarde et canneberge **29,95\$*** OU
- Filet de porc marinés maison, sauce pommes et érable **29,95\$*** OU
- Morue poêlée et sa tombée de poireau au Matcha **30,95\$*** OU
- Carré de porc grillé, sauce pommes et calvados **31,95\$*** OU
- Émincé de mignon de bœuf, sauce poivrade **34,95\$*** OU
- Steak de thon et sa crèmeuse tomate séchée **34,95\$*** OU
- Filet de bœuf sauce au poivre vert de Madagascar et Brandy **38,95\$***

Accompagnements : Légumes du moment

Choix du dessert (3e service) :

- Croustillant choco-praline OU
- Shortcake aux fraises OU
- Crème brûlée au sucre brun OU
- Avalanche à l'érable OU
- Tiramisu

*Table d'hôte inclut le thé, le café ou une tisane.

Tarif par personne, service et taxes en sus.

Nos entrées pour un 4e service à votre repas - saison 2019

- ◆ Petite verdurette du chef et sa vinaigrette aux herbes, tomates cerise
3,55\$*

- ◆ Étagé de fromage DO RÉ MI grillé, tomate et légumes marinés au caramel balsamique
4,75\$*
 - ◆ Roquette, duo de perles de balsamique et cantaloup, effiloché de proscuito
4,75\$*
 - ◆ Terrine de gibier, caramel balsamique et sa gelée de petits fruits
4,75\$*

 - ◆ Fondue parmesan sur sa roquette et petite huile aux herbes
5,25\$*

- ◆ Tartare aux deux saumons, crouton et micro-pousses
6,75\$*

*Tarif par personne, service et taxes en sus.

MÉCHOUI GRAND PORTNEUF

31,95\$* (+ 2,00\$* si on ajoute de l'agneau)

- **Potage** : crème du maraîcher et sa petite huile de pesto
- **Salades** : salade verdurette, vinaigrettes (tomates séchées et à la grecque), salade de chou crémeuse et salade de riz 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
- **Dessert** : Avalanche à l'érable

BUFFET ITALIEN - 26,95\$*

- **Potage** : crème du maraîcher et sa petite huile de pesto
- **Salades** : bar à salade et salade César
- **Plats chauds** : Lasagne, pizza, spaghetti sauce tomate et sauce à la viande
 - **Frites**
 - **Dessert** : Tiramisu

***Méchoui et buffets incluent thé, café ou tisane. Service et taxes en sus.**
Minimum 50 personnes. Ajouter 1.00\$* pour un groupe de moins de 100 personnes.
Tarifs sujets à changement sans préavis.

LES BBQ - saison 2019

BBQ en buffet #1 - 27,95\$*

Saucisses Européenne
Quartiers de pommes de terre à la méditerranéenne

Vous choisissez pour votre groupe, une salade parmi :

salade verdurette, vinaigrettes (tomates séchées et à la grecque),
salade de chou, salade de pâtes, salade de carotte, salade de patates, salade de riz au jambon forêt
Noire, salade de couscous aux légumes, salade César, salade de légumineuses, salade de goberge
(+1,00\$*).

Vous choisissez pour votre groupe, une viande :

brochettes de poulet à la texane, brochettes de porc à la thaï, côtelettes de porc,
brochettes de bœuf (+ 2,00\$*) ou brochettes de crevettes (+2,00\$*)

Dessert : Croustillant choco-praline

BBQ en buffet #2 - 31,95\$*

Saucisses Européenne
Quartiers de pommes de terre à la méditerranéenne

Vous choisissez pour votre groupe, deux salades parmi :

salade verdurette, vinaigrettes (tomates séchées et à la grecque),
salade de chou, salade de pâtes, salade de carotte, salade de patates, salade de riz au jambon forêt
Noire, salade de couscous aux légumes, salade César, salade de légumineuses, salade de goberge
(+1,00\$*).

Vous choisissez pour votre groupe, deux viandes :

brochettes de poulet à la texane, brochettes de porc à la thaï, côtelettes de porc,
brochettes de bœuf (+ 2,00\$*) ou brochettes de crevettes (+2,00\$*)

Dessert : Shortcake aux fraises

*Tarif par personne, service et taxes en sus.

ASSIETTE BBQ - 10,95\$*

Incluant : 2 hot dog ou 1 hamburger, condiments, servi avec frites

ASSIETTE BBQ EXTRA - 14,95\$*

1 hot dog Européen ou 1 hamburger de luxe, condiments, servi avec frites et salade de chou style Cape Cod

BBQ À VOLONTÉ - 16,95\$*

hot dog ou hamburger, condiments, servi avec frites et salade de chou

BUFFET DE PÂTES - 16,95\$*

- **Potage** : crème du maraîcher et sa petite huile de pesto
- **Salade** : salade César
- **Plats chauds** : spaghetti, penne, sauce tomate et sauce à la viande

FISH & CHIP - 17,95\$*

assiette de fish & chip servi avec frites et salade de chou

Pour tous ces repas, ajouter 2,50\$*
pour des bouchées sucrées en dessert

*Tarif par personne, service et taxes en sus.

LES REPAS LÉGER - saison 2019

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

- Crudités
- Sandwichs 3 variétés (6 pointes par personne)
- Brochettes de fromage et fruits (4 par personne)
(Minimum 25 personnes)

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

PETIT BUFFET GOURMAND - 15,50\$*

- Crudités
 - Sandwichs 3 variétés (6 pointes par personne)
 - Vous choisissez pour votre groupe, deux salades parmi :
salade verdurette, vinaigrettes (tomates séchées et à la grecque),
salade de chou, salade de pâtes, salade de carotte, salade de couscous aux légumes,
salade César, salade de légumineuses, salade de goberge (+1,00\$*).
 - Plateau de cheddar
 - Dessert
- (Minimum 25 personnes)

PETIT BUFFET GOURMET - 19,85\$*

- Crudités
 - Sandwichs 3 variétés (6 pointes par personne)
 - Vous choisissez pour votre groupe, trois salades parmi :
salade verdurette, vinaigrettes (tomates séchées et à la grecque),
salade de chou, salade de pâtes, salade de carotte, salade de couscous aux légumes,
salade César, salade de légumineuses, salade de goberge (+1,00\$*).
 - Miroir de viandes froides
 - Plateau de cheddar
 - Dessert
- (Minimum 25 personnes)

SALADE REPAS - 19,85\$*

Salade repas au poulet
Dessert
(Minimum 25 personnes)

*Tous les menus incluent thé, café ou tisane. Service et taxes en sus.
Tarifs sujets à changement sans préavis.

Grignotines & Bar à poutine - saison 2019

SUGGESTION DE GRIGNOTINES

Ailes de poulet	12,95\$* / douzaine
Brochettes de fromage et fruits frais	10,95\$* / douzaine
Crevettes sauce cocktail	18,95\$* / douzaine
Crudités et trempette	5,75\$* / personne
Nachos accompagnés de sauce salsa et sauce fromage	5,50\$* / assiette
Bouchées de sandwich (3 variétés)	8,95\$* / douzaine
Chips	4,50\$* / panier
Chips chaudes maison	5,95\$* / panier

NOS ASSIETTES

Assiette de cheddar - 12 personnes	30,50\$*
Assiette de fromages fins - 12 personnes	58,25\$*
Assiette de fruits ou de crudités - 12 personnes	25,95\$*

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 menus Pauses-café, Canapés - saison 2019

PAUSE CAFÉ - 5,25\$*

Biscuits assortis / Café, thé, tisane et jus

PAUSE DOUCEUR - 8,50\$*

Biscuits assortis / Croissants ou chocolatines / Muffins / Yogourt sur glace / Café, thé, tisane et jus

PAUSE SANTÉ - 10,95\$*

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

CANAPÉS DE LUXE : 19,45 \$* / douzaine

Petites bouchées de poulet tao
Boulette de fromage panées
Bocconcini proscuito
Crevette panée
Tartare de thon wafu
Tartare de boeuf
Tartare de saumon classique
Proscuito-melon
Roulade de saumon fumé et fromage crémeux
Champignon farci à sa duxelle
Rillettes de canard confit
Coupelle de shish taouk

CANAPÉS ÉCONOMIQUE : 14.45 \$* / douzaine

Crostini de fromage fin
Profiterole au pâté de foie et Porto
Bruchetta
Bouchée de tortilla garni
Mini egg roll
Mini fondue parmesan
Spanakopita (épinard et Feta)
Saucisse cocktail à l'érable et chipotle

*Service et taxes en sus.

Nos cocktails dînatoires — saison 2019

- **Îlot Fromage et Dessert** : Miroir de fromages fins et fruits frais, baguettes de pains et beurrés composés et bouchés de dessert.
- **Îlot Texan** : Ailes de poulet à la texane, mini burger de pulled pork, pomme de terre à la cajun, mini-ribs
- **Îlot BBQ** : Hot-dogs , hamburgers 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, tomate séchée, champignon, crevette, vin blanc, fromage parmesan).
- **Îlot Asiatique** : Sushis (5 morceaux par personne), minis egg rolls, rouleaux impériaux, won ton frits.
- **Canapés pour agrémenter le cocktail (servi en salle) - voir page 12— tarification à la douzaine.**

2 îlots - 26,50\$*

Choix d'un (1) îlot parmi :

BBQ OU Santé

+

Îlot dessert et fromage

4 îlots - 41,95\$*

Choix de (3) îlots parmi :

**Texan OU BBQ OU Santé OU Italien OU
Asiatique (7\$* en supplément)**

+

Îlot dessert et fromage

3 îlots - 34,95\$*

Choix de (2) îlots parmi :

**Texan OU BBQ OU Santé OU Italien OU
Asiatique (7\$* en supplément)**

+

Îlot dessert et fromage

5 îlots - 45,95\$*

Texan +

Italien +

BBQ +

Asiatique +

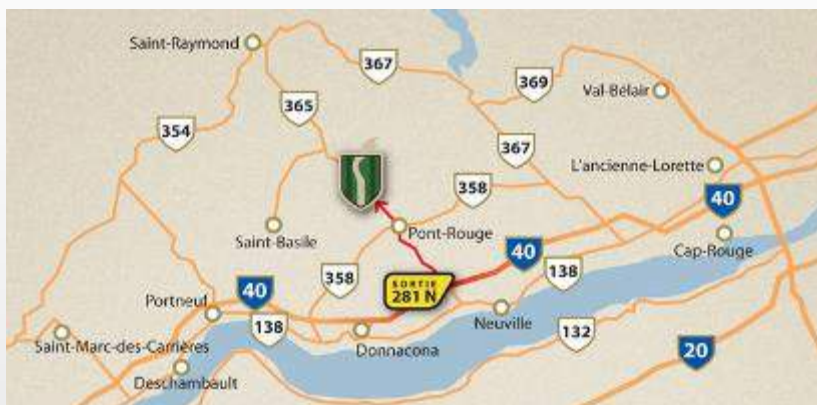
Îlot dessert et fromage

***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. Tarifs sujets à changement sans préavis.

NOUS JOINDRE

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.

BUREAU DES VENTES

Edith Vézina

(418) 873-2000, poste 110

Courriel : edith@legrandportneuf.com