

**MENU
BANQUET CORPO
2024**



CLUB DE GOLF
VALNEIGETTE
DE RIMOUSKI



Avec une vue splendide, en bordure de montagne, le golf Val-Neigette offre un cadre enchanteur situé à 10 minutes du centre-ville de Rimouski! Considéré comme un des joyaux du Bas-St-Laurent, Golf Val-Neigette se démarque par son service exceptionnel et la qualité de la nourriture.

Vivez une expérience exceptionnelle en choisissant Golf Val-Neigette pour votre réunion.





SALLES

NOS SALLES

Sortez de votre routine pour un décor enchanteur propice aux élans de créativité. Profitez de l'une de nos 2 salles pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes.

- Wi-Fi sans frais
- Stationnement gratuit
- Équipement audiovisuel sur demande (\$)
- Scène pour spectacle (\$)
- Choix de menus et de forfaits réunions
- Accès à la terrasse au niveau de la grande salle

Montage des salles

LA MONTAGNARDE

CONFIGURATION	BANQUET : TABLE RONDE ET RECTANGULAIRE	BANQUET : TABLE RONDE	DEMI-LUNE	ÉCOLE
NOMBRE DE PERSONNES	180	120 (tables de 6 personnes)	160 (tables de 8 personnes)	180

LA FLEURIE

CONFIGURATION	RECTANGULAIRE
NOMBRE DE PERSONNES	12

DÉJEUNERS

BOÎTES À LUNCH

LE CONTINENTAL

MINIMUM DE 12 PERSONNES

Jus d'orange, jus de pomme et
une sélection de café, thé, tisane

Croissant au beurre et danoise au chocolat

Oeuf cuit dur

Yogourt aux fruits

Assortiment de fromages classiques

Muffin

Panier de fruits frais entiers

18 \$ / personne

LE SANTÉ

MINIMUM DE 12 PERSONNES

Jus d'orange, jus de pomme et
une sélection de café, thé, tisane

Oeuf cuit dur

Fromage classique

Yogourt et granola

Noix et fruits séchés

Muffin

Panier de fruits frais entiers

18 \$ / personne

BUFFETS DÉJEUNER

L'AMÉRICAIN CLASSIQUE

MINIMUM DE 20 PERSONNES

Jus d'orange, jus de pomme et une sélection
de café, thé, tisane

Croissant au beurre et danoise au chocolat

Assortiment de fromages classiques

Panier de fruits frais entiers

Oeufs brouillés

Bacon et saucisses

Fèves au lard

Pommes de terre déjeuner

Crêpes

Pain: blanc et de blé

Confitures et beurre

25 \$ / personne

STATION SMOOTHIES

MINIMUM DE 12 PERSONNES

Préparé devant vous, à base de yogourt
nature et de jus de fruits

Sélection de fruits naturels sans sucre

Goûtez aux deux créations de notre chef

Savoureux et santé !

6 \$



DÎNERS

DÎNER

BOÎTES À LUNCH SUR LE POUCE

MINIMUM 8 BOÎTES DE LA MÊME SORTE

22 \$ / boîte

Service et taxes en sus

WRAP

Dinde aux herbes, fromage mozzarella

Julienne de légumes,
mayonnaise au basilic

Bruschetta et croûtons

Méli-mélo d'olives

Bouteille d'eau de source

CIABATTA

Jambon forêt noire, fromage suisse,
laitue et sauce dijonnaise

Fromage cheddar et raisins

Légumes croquants et houmous

Dessert de la saison

Bouteille d'eau de source

SALADE

Salade aux bonbons de saumon fumé

Cornichons

Tortillas à la provençale

Dessert de la saison

Bouteille d'eau de source

DÎNER BUFFET

LE LÉGER

20 personnes minimum

Soupe du jour (supplément de 4\$)

Sélection de deux salades

Plateau de charcuteries fines

Planche de fromages classiques, raisins et craquelins

Légumes croquants, trempettes

Baguette au jambon forêt noire, fromage suisse, laitue et sauce dijonnaise

Baguette à la dinde, fromage, mozzarella, julienne de légumes, mayonnaise au basilic

Bagel à la rémoulade de saumon fumé maison

Table à desserts maison

25 \$ / personne

LE PIQUE-NIQUE

30 personnes minimum

Soupe du jour (supplément de 4\$)

Salade de quinoa

Plateau de légumes croquants, trempette et tortillas

Planche de fromages classiques, raisins et craquelins

Salade de pommes de terre à la dijonnaise

Panier de croustilles et salsa

Fajitas au poulet

Viande fumée, pain de seigle et sa moutarde

Table à desserts

29 \$ / personne

L'AFFAMÉ

30 personnes minimum

ENTRÉES

Sélection de deux salades

Plateau de charcuteries fines

Légumes croquants et trempettes

Soupe (supplément de 4\$)

PLATS PRINCIPAUX

Choix de 2 plats pour le groupe*

Volaille marinée maison et ses accompagnements

Saumon de l'Atlantique, sauce au vin blanc et ses accompagnements

Lasagne bolognaise

TABLE À DESSERTS MAISON

Desserts selon l'inspiration du chef

35 \$ / personne

Service et taxes en sus



THÉMATIQUE

30 personnes minimum

Un menu composé par notre chef selon les tendances actuelles au gré de votre sélection.

THÉMATIQUES — MENU :

Mexicain | Américain | Italien

35 \$ / personne

THÉMATIQUES DISPONIBLES EN SAISON :

Cabane à sucre | Souper de crabe | Souper de homard | Brunch de Pâques

BAR À POUTINE

Frites craquantes, sauce brune maison et fromage en grains. Contenants écoresponsable, ustensiles et condiments.

14 \$ / personne

FORMULE 5 À 7*

Pour 12 personnes

Panier de nachos et salsa fraîche**40 \$**

Nachos du bistro**80 \$**

Croustilles de maïs, poulet Tex-mex, olives noires, piment fort, fromage Monterey jack, salsa fraîche, crème sûre, guacamole.

Le tout cuit au four et servi chaud.

Légumes croquants, trempette au cari et miel**60 \$**

Plateau de fromages classiques (60 g) **54 \$**

Plateau de fromages fins du Québec (60 g)**98 \$**

Plateau de charcuteries fines, pâtés et saucissons **72 \$**

Panier de chips maison et sauce aux poivrons grillés et lime **39 \$**

Ailes de poulet (12) et sauce B.B.Q **28 \$**

Mignardises (2) et Chocolat **90 \$**

** Tous nos buffets incluent pain, beurre, café, thé et tisane
Prix par personne. Service et taxes en sus.
Les prix indiqués sont valides du jusqu'au 31 décembre 2024
et sont sujets à changement sans préavis.*

SOUPERS



SOUPER BUFFET

L'UNIQUE

Dégustation de trois fromages fins (75 g), grappes de raisins frais, mélange de noix, fruits séchés et pain

Planche de saumon fumé Grizzly, fenouil et agrume

Petite coquille Saint-Jacques

Suprême de volaille et sauce du moment

Raviolis aux champignons, crème onctueuse à la fleur d'ail

Pommes de terre au thym frais

Poêlée gourmande de légumes

Table gourmande de desserts

55 \$ / personne

LE CURIEUX

Planche de fromages fins (75 g), fruits frais et croûtons

Salade de pâtes à la dijonnaise

Salade verdurette et vinaigrette

Marinades et antipasto

Salade d'orzo au pesto, tomates, olives et poivrons grillés

Volaille et sauce du moment (150 g)

Longe de porcelet et son réduit (150 g)

Pommes de terre ciboulette, crème surette

Poivrons et courgettes rôtis à la Toscane

Table de desserts

50 \$ / personne

LE BAR À PÂTES POÊLÉES

Soupe du jour (supplément de 4 \$)

Sélection de deux salades

3 STATIONS AVEC CHOIX DE SAVEURS

Pâtes :

Linguini
Spaghetti
Rigatoni

Sauces :

Pomodoro
Alfredo
Crémeuse rosée
Pesto

Protéine :

Crevettes
Pétoncles
Poulet
Saucisse
Bacon

Ajoutez une pincée d'herbes et de légumes de votre choix

Table à desserts

50 \$ / personne

SOUPER À L'ASSIETTE

50 personnes minimum

NOS FORFAITS

L'INTELLECTUEL

La salle de réception
Le stationnement
Le cocktail – création du mixologue
Deux canapés de luxe
Un choix de souper 3 services –
entrée, plat principal, dessert
2 choix de plat principal

À partir de 75\$ / personne
(Sans alcool : 60\$)

LE PERFORMANT

La salle de réception
Le stationnement
Deux canapés de luxe
Le cocktail – création du mixologue
Un choix de souper 5 services –
mises en bouche, entrée, entremets,
plat principal, dessert
2 choix de plat principal
½ bouteille de vin qualité supérieure

À partir de 100\$ / personne
(Sans alcool : 85\$)

LE CRÉATIF

La salle de réception
Le stationnement
Le cocktail – création du mixologue
Deux canapés de luxe
Un souper 4 services –
entrée, entremets, plat principal, dessert
2 choix de plat principal
½ bouteille de vin sélection
du maître d'hôtel

À partir de 85\$ / personne
(Sans alcool : 70\$)

** Prix par personne. Service et taxes en sus. Minimum de 50 personnes pour tous les forfaits. Les prix indiqués sont à titre indicatif et varient selon le nombre d'invités. Ils sont valides jusqu'au 31 décembre 2024 et sont sujets à changement sans préavis.*

MENU

LES MISES EN BOUCHE

Mise en bouche de la saison

LES ENTRÉES (1 choix)

Tartare de bœuf, croutons assaisonnés
aux herbes

Tartare de saumon, croutons
assaisonnés aux herbes

Verrine de crevettes

Verrine de légumes

Assiette de fromages, terrine et
craquelins

LES ENTREMETS (1 choix)

Crème de poireaux, pois du jardin et
huile verte

Fines feuilles de laitues, tomates de
toutes sortes marinées ou pas, croûtons,
vinaigrette

LES PLATS PRINCIPAUX (2 choix à l'avance)

Pavé de saumon ou de flétan
à la tapenade citronnée, purée de
légumes de la saison, riz assaisonné
d'herbes fraîches

Suprême de volaille, purée de carottes à
la cardamome, pommes de terre grelots
assaisonnées d'herbes fraîches

Filet de porc glacé à l'érable et son
émulsion, pommes de terre grelot
et légumes

Filet de veau de lait, purée de pommes
de terre et chou-fleur à l'ancienne, purée
de courges, sauce

Filet de veau saisi et cuit sur branche
de romarin, tamponné d'épices et
champignons sauvages, gratin de
pommes de terre, glace de viande

Le Terre et mer - Filet de veau de lait
du Québec et crevette tigrée géante
au paprika fumé, pommes de terre
en purée, ratatouille lisse de
courges, sauce*

LE DESSERT

Délice de la saison

** Tous nos soupers à l'assiette incluent pain, beurre, café, thé et tisane*



ENFANTS



LES PAUSES

LE COCKTAIL

Cocktail pétillant fruité

LES ENTRÉES

(1 choix)

Crudités, cheddar et trempette

Potage de l'évènement

LES SUGGESTIONS

(1 choix)

Brochette de poulet BBQ, riz et légumes

Lasagne à la viande

Crème glacée et chocolat

Jus, lait ou boisson gazeuse

24 \$* / enfant

GRATUIT pour les moins de 3 ans

PAUSE ÉQUILIBRÉE

Eau aromatisée : fraise, basilic et concombre.

Verrine de melons frais

Assiette de fromages classiques

(50 g), cheddar, suisse et gouda

10 \$ / personne

PAUSE BOULANGÈRE

Chope de smoothie

Sachet de fruits séchés, noix et chocolat

12 \$ / personne

PAUSE DU BISTRO

Verrine de légumes croquants et trempette

Assortiments de grignotines (bretzels, arachides, noix et croustilles)

Panier de nachos et salsa fraîche

13 \$ / personne

* Enfant 4 à 12 ans

MENU BANQUET DES FÊTES

FORFAITS DES FÊTES

Ajoutez une consommation pour
seulement 8,62 \$ par personne

Service et taxes en sus

Offre valide jusqu'au 24 décembre 2024.

MAXIMUM 50 PERSONNES

FORFAIT LE FESTIF

2 canapés

2 verres de vin AU CHOIX DU MAÎTRE
D'HÔTEL

Repas menu à l'assiette 3 services –
entrée, plat principal, dessert

À partir de 72 \$ / personne

FORFAIT LE SCINTILLANT

Cocktail de la Mère Noël!

2 canapés AU CHOIX DU CHEF

2 verres de vin AU CHOIX DU MAÎTRE
D'HÔTEL

Repas menu à l'assiette 4 services –
entrée, potage, plat principal, dessert

À partir de 82 \$ / personne

Service et taxes en sus. Offre valide jusqu'au 20 décembre 2024.

** Les choix de plats doivent être faits 15 jours avant l'évènement.*

MENU

POTAGE

Crème de pois jaunes cassés aux to-
mates

ENTRÉE

Verrine de crevettes

Verrine de légumes

Assiette de fromages, terrines et
craquelins

LES PLATS PRINCIPAUX

(Choix de 2 plats pour le groupe)

Pintade parfumée au romarin, compote
de canneberges, carottes glacées au
vinaigre balsamique, riz sauvage

Tourtière du Québec, betteraves
marinées, salade craquante, purée lisse
de pommes de terre

Médailon de veau de lait mariné à la
sauge et au vin blanc, herbes fraîches et
citron confit, pommes de terre en purée,
champignons et oignons perlés, sauce
au vin rouge

Chaudronnée de pétoncles, crevettes,
homard de la Gaspésie et moules,
sauce crémeuse au fenouil et citronnée,
pommes de terre en purée à la fleur d'ail
et gratin de fromage
SUPPLÉMENT DE 8 \$ PAR PERSONNE

LE DESSERT

(Choix d'un dessert pour le groupe)

Gâteau au fromage, coulis aux fruits

Gâteau au mousse chocolat, coulis aux fruits

Bûche de Noël, coulis aux fruits

NAPPES ET COUVRE-CHAISES

À titre indicatif, nous mettons à votre disposition des nappes blanches ou noires.

Nous offrons un service de location pour le revêtement des chaises dans le blanc ou le noir.

Couvre-chaise : 3\$ l'unité

ACTIVITÉ CORPORATIVE

TOURNOI DE GOLF

Vous désirez développer vos affaires, vos relations de travail? Organisez un tournoi de golf à Val-Neigette!

Location du terrain de Golf :

- Journée complète : 3 000 \$
- Demi-Journée : 2 000 \$

Location de voitures : 40\$



CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

VISITE DES LIEUX

Prenez rendez-vous à l'avance avec l'un de nos délégués afin de visiter le site et la salle de réception.

REPAS

Quelle est la durée d'un repas banquet ?

Il faut prévoir de 2 h 30 à 3 h pour le repas s'il n'y a aucune allocution.

Y a-t-il un menu pour enfants ?

Oui, il y a un menu pour les enfants. Le tarif est de 24 \$ (service et taxes en sus) pour les enfants de 4 à 12 ans. Gratuit pour les moins de 3 ans.

Comment puis-je m'assurer que mes invités recevront le plat principal qu'ils ont choisi ?

En identifiant le choix de chacun de vos invités à l'endroit où ils seront assis et en remettant une liste complète des choix par table à la gérante du banquet, afin que le service se déroule rapidement et avec professionnalisme.

Que faire si j'ai des invités souffrants d'allergies alimentaires ?

Il est important de nous aviser, 30 jours à l'avance, du nom des personnes, des allergies alimentaires dont elles souffrent ainsi que de l'endroit où ces personnes seront assises.

MONTAGE DES SALLES

Quand doit-on prévoir un plan de salle ?

Dès que vous avez le retour des faire-part de tous vos invités, donc environ un mois avant votre réception. Notre directrice vous accompagnera pour faire le plan de salle.

Que dois-je prévoir sur ce plan ?

Confirmer le nombre de tables dont vous aurez besoin ainsi que le nombre de personnes que vous placerez par table.

Combien de personnes aurez-vous à la table d'honneur, la forme de celle-ci (rectangulaire)?

À quelle heure puis-je avoir la salle ?

L'heure de prise de possession vous sera confirmée sept (7) jours avant votre mariage.

DÉCORATION

Il est important de mentionner à vos fournisseurs que tout doit être récupéré le soir même de votre mariage.

Il est important de nous aviser à l'avance si vous n'utilisez pas les nappes de Golf Val-Neigette ou si vous désirez ajouter des couvre-chaises.

POLITIQUES BANQUET

Un dépôt de 30 % des sommes estimées doit obligatoirement être effectué à la signature de la soumission pour confirmer les ententes stipulées.

Pour votre mariage, le paiement final doit être reçu 30 jours avant l'évènement par chèque certifié, en argent comptant, par virement bancaire ou par carte de crédit, à moins d'entente particulière entre les parties.

Les prix affichés ne comprennent pas la taxe de vente du Québec (TVQ) ni la taxe sur les produits et services (TPS).

Des frais de service de 13,5 % et des frais d'administration de 2,5 % seront assujettis aux taxes de vente fédérale et provinciale.

Le choix des menus doit être transmis au moins 30 jours avant votre arrivée. Si ce délai n'est pas respecté, le menu ne pourra être garanti.

Le nombre de personnes doit nous être confirmé au moins 15 jours à l'avance.

La facturation sera établie sur la base de ce nombre. Aucun crédit ne sera accordé si le nombre réel de convives se révèle inférieur au nombre minimum de personnes confirmées.

Il est de la responsabilité du client de mentionner les allergies alimentaires de ses participants. Ceux-ci devront également s'identifier à leur serveur lors de l'évènement.

Des frais supplémentaires seront chargés pour toutes allergies déclarées la journée même de l'évènement.

Toute la nourriture et toutes les boissons consommées sur les lieux doivent être fournies par Golf Val-Neigette. Le responsable du groupe s'engage à sensibiliser ses participants en regard de ce règlement.

Golf Val-Neigette n'assume aucune responsabilité relative aux dommages ou à la perte de marchandises avant, pendant et après l'activité.

La direction se réserve le droit de reporter la réception en cas de force majeure (pandémie, incendie, bris majeur, etc.).

Il en va de même pour tous les produits prévus aux banquets et qui seraient non disponibles sur le marché au moment de l'évènement. Golf Val-Neigette s'engage alors à fournir un produit équivalent ou d'une qualité supérieure.

INFORMATION ET RÉSERVATIONS

info@valneigette.ca | 418 735-2222

3 rue du Verglas, Rimouski, Québec, G5N 5W9

CONTACT

Yannick Tardif, directeur général

Hélène Houde, coordonnatrice des banquets

VIVEZ UNE EXPÉRIENCE EXCEPTIONNELLE
EN CHOISSANT GOLF VAL-NEIGETTE
POUR VOTRE ÉVÈNEMENT.





CLUB DE GOLF
VALNEIGETTE
DE RIMOUSKI

VALNEIGETTE.CA