

BANQUET MARIAGE

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 un expérience exceptionnel en choisissant Golf Val-Neigette pour votre mariage.





SALLES SITES DE CÉRÉMONIE

LA SALLE

Située dans le pavillon principal, la salle est parfaite pour tous les types de mariages. Sa grande fenestration permettant une vue magnifique sur la montagne en fait un endroit chaleureux et accueillant. Elle donne accès directement au terrain de golf ou vous pourrez y tenir votre cocktail de bienvenu. De plus, une terrasse privé situé au niveau de la salle comblera vos convives.

CAPACITÉ	MINIMUM	MAXIMUM	MAXIMUM EN SOIRÉE
NOMBRE DE PERSONNES	50	180	200

Important : Un minimum de revenu garanti est exigé pour la location de salle.

L'ÉTANG

Pour une cérémonie extérieure en bordure du terrain de golf, l'étang est un endroit magique. Une vue splendide sur l'étang, le terrain de golf et la montagne. Un lieu enchanteur qui émerveillera vos convives.

DES MOMENTS MAGIQUES

Notre objectif est de vous accompagner tout au long des préparatifs afin de rendre cette journée des plus mémorables !

Le Golf Val-Neigette possède un site enchanteur qui charmera tous vos invités.

Profitez de ce décor exceptionnel, pour vos séances de photos.

NOS FORFAITS

LE BONHEUR

La salle de réception
 Le stationnement
 Le cocktail des mariés :
 Une flûte de mousseux
 Deux canapés de luxe
 Un choix de souper 3 services -
 (Mises en bouche, entrée, plat principal)
 2 choix de plat principal
 Votre propre gâteau de noce
 ½ bouteille de vin sélection du maitre d'hôtel
 Un service exceptionnel de la part
 de notre équipe

**À partir de
 75,00 \$ / personne**

LA PASSION

La salle de réception
 Le stationnement
 Le cocktail des mariés :
 Une flûte de mousseux
 (toast des mariés)
 Deux canapés de luxe
 Un choix de souper 4 services - (Mises en
 bouche, entrée, entremet, plat principal)
 Votre propre gâteau de noce
 ½ bouteille de vin sélection du maitre d'hôtel
 Un service exceptionnel de la part
 de notre équipe

**À partir de
 90,00 \$ / personne**

L'ÉTERNEL

La salle de réception
 Le stationnement
 Le cocktail des mariés : Une Flûte de mou-
 seux
 Deux canapés de luxe
 Un choix de souper 5 services - (Mises en
 bouche, entrée, entremet, granité, plat prin-
 cipal)
 2 choix de plat principal
 La coupe de votre propre gâteau de noce
 (Coupe inclus avec L'ÉTERNEL seulement) *
 ½ bouteille de vin qualité supérieure

**À partir de
 110 \$/personne**



** Prix par personne. Service et taxes en sus.
 Minimum de 50 personnes pour tous les forfaits mariage.
 Les prix indiqués sont valides du 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 de la saison
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.

GRANITÉ*

Granité au Limoncello

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 de bressé, purée de carotte 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, ratatouille lisse 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 purées, ratatouille lisse de courges, sauce. *

LE DESSERT

Votre gâteau de noce

** Offert seulement avec le forfait L'Éternel*



ENFANTS

LE COCKTAIL

Cocktail pétillant fruité

LES ENTRÉES (1 choix)

Crudités, cheddar et trempette
Potage de l'événement

LES SUGGESTIONS (1 choix)

Brochette de poulet BBQ riz et légumes
Lasagne à la viande
Dessert de l'évènement
Jus, lait ou boisson gazeuse

24,00\$* / enfant

Enfant 4 à 12 ans
GRATUIT pour les moins de 3 ans

**Service et taxes en sus.*

LES GRIGNOTINES

50 personnes minimum

Bar à poutine

Frites craquantes, sauce brune maison et fromage en grains

Grille-cheese pommes et bacon

Planchette 4 ailes de poulet, 4 batônnets de fromage, 4 filets de poulet, 4 saucisses en pâte

Légumes croquants, trempette

Plateau de fromages classiques (60g/pers)

Plateau de fromages fins du Québec (60g/pers)

Plateau de charcuteries fines, pâtés et saucissons (50g/pers)

Mignardises (24 mcx)

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.

À l'unité: Couvre-chaise à l'unité : 3,00\$

Prix par personne. Service et taxes en sus. Minimum de 50 personnes pour tous les forfaits mariage. 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.



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 2h30 à 3h00 pour le repas s'il n'y a aucune allocution.

Y a-t-il un menu enfant?

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.

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 vous aurez 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 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 prévenir à l'avance si vous n'utilisez pas les nappes de Golf Val-Neigette ou si vous désirez ajouter des couvertures-chaises.

POLITIQUES BANQUET

Un dépôt de 30% des sommes estimés 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'événement par chèque certifié, en argent comptant, 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 ni la taxe sur les produits et services.

Des frais de service de 13,5 % et des frais d'administration de 2,5 % seront assujettis aux taxes de ventes 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'événement.

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

Toutes boissons et toutes nourritures 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'événement. 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

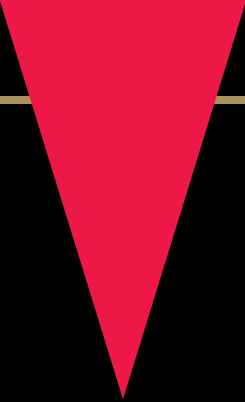
3 rue du Verglas, Rimouski,
Québec, G5N 5W9

CONTACT :

Yannick Tardif, Directeur général
Hélène Houde, Coordonnatrice banquet

VIVEZ UN EXPÉRIENCE EXCEPTIONNEL
EN CHOISSANT GOLF VAL-NEIGETTE
POUR VOTRE MARIAGE.





CLUB DE GOLF
VALNEIGETTE
DE RIMOUSKI

VALNEIGETTE.CA