

LE CLUB FOREST & STREAM

*Banquets & Mariages*



<i>Hors-d'Oeuvres</i>	<i>page 1</i>
<i>Entrées et Soupes</i>	<i>page 2</i>
<i>Plats principaux et Desserts</i>	<i>page 3</i>
<i>Réception Cocktail</i>	<i>page 4</i>
<i>Buffets</i>	<i>page 5</i>
<i>Vins et Bar</i>	<i>page 6</i>
<i>Structure de prix</i>	<i>page 7</i>
<i>Informations générales</i>	<i>pages 8,9</i>
<i>Photos</i>	<i>page 10</i>

*Veillez contacter l'administration pour un rendez-vous au sujet des détails et des prix.*

*(Les prix sont sujets à changements sans préavis, et sont valides jusqu'au 30 avril 2012.)*

1800 Bord-du-Lac  
Dorval, Qc  
H9S 2E6

Tel: 514-631-7101  
Fax: 514-631-3239

# Hors d'Oeuvres & Canapés

## Sélection d'hors d'oeuvres standard

*Mini brochettes marinées de tomates cerises et fromage feta*

*Caviar sur endive*

*Saumon fumé et fromage à la crème aux herbes*

*Saumon fumé et graines de pavot sur pain brun*

*Mousse de foie de volaille au cognac*

*Tapenade*

*Bruschetta à la tomate*

*Tartare de saumon frais*

*Carpaccio de canard avec pesto*

*Mini quiche Lorraine*

*Pissaladière aux anchois et tomates*

*Boulettes de viande "à la diable"*

*Focaccia aux fines herbes et huile d'olive*

## Sélection d'hors d'oeuvres de luxe

*Prosciutto et melon*

*Salade de homard sur rondelles de concombre*

*Prosciutto sur rôti*

*Mini vol-au-vent d'escargots*

*Mini brochettes de poulet et ananas*

*Roulés à la saucisse*

*Pétoncles envelopés de bacon*

*Crevettes croustillantes avec sauce cocktail*

*Mini brochettes de boeuf*

*Cocktail de crevettes géantes avec sauce*

*Assortiment de crudités avec trempette*

# Entrées

## Froides

*Carpaccio de bœuf en croûte avec vinaigre balsamique*  
*Saumon fumé farci à l'avocat et crevettes*  
*Champignons portobello grillés et de poivrons à l'huile d'olive et vinaigrette balsamique*  
*Terrine de canard et échalotes confites*  
*Salade mixte du jardin et vinaigrette de fruits exotiques*  
*Salade d'endives au bleu et aux noix*  
*Salade du Club avec rosettes de saumon fumé*  
*Demi-homard glacé, style du chef*  
*"Éventail" de homard avec salade printanière et vinaigrette d'agrumes*

## Chaudes

*Fruits de mer en pâte filo*  
*Champignons sauvages en pâte filo*  
*Asperges enveloppé dans du saumon fumé, sauce mousseline*  
*Salade du Club garni de ris de veau grillé et vinaigre de framboise*  
*Escargots avec un velouté de persil frais*  
*Pétoncles enveloppés de bacon avec fondue d'endives au citron*  
*Pétoncles et poireaux en julienne servi avec beurre blanc*  
*Crevettes au citron et gingembre*  
*Demi-homard Thermidor*

# Soupes

## Froides

*Gaspacho froide*  
*Soupe d'avocat froide*  
*Soupe carotte et gingembre froide*  
*Vichyssoise*

## Chaudes

*Consommé au Sherry*  
*Crème de champignons sauvages*  
*Velouté de poulet aux amandes grillées*  
*Crème de légumes*  
*(chou-fleur-asperges-carotte et gingembre, etc ..)*  
*Bisque de homard avec cognac*

## Plats principaux

*Poitrine de volaille de grain, choix de sauce*  
(moutarde à l'ancienne, liqueur de bleuet, Forestière, coulis de poivron rouge)

*Poitrine de faisant rôti*  
(demi-glace au porto)

*Filet de saumon de l'Atlantique, sauce au choix*  
(sauce Sorrel, beurre blanc à l'aneth et citron, fine herbes, safran)

*Magret de canard, sauce au choix*  
(À l'orange, mangue, vinaigrette de framboise)

*Filet de boeuf "AAA" rôti, sauce au choix*  
(Marchand de vin, sauce champignons, sauce aux poivres)

*Roast rack of New Zealand lamb OR fillet of lamb, choice of sauce*  
(Au jus, fine herbs, gingembre et miel, Pastis)

*Filet de veau "Moelleux", choice of sauce*  
(Pistachio and pears, piccata, morel mushrooms)

*Tous nos plats principaux sont servis avec une "Bouquetière" de légumes frais et un choix de pomme de terre*

## Desserts

*Tulipe de sorbet avec coulis de framboises et petits fruits*  
*Soufflé glace au Grand Marnier*  
*Crêpes aux pommes Normande avec Calvados et crème glacée à la vanille*  
*Profiteroles avec sauce au chocolat*  
*Terrine de chocolat au lait et noir*  
*Crème brûlée traditionnelle*  
*Tiramisu*

# Réception cocktail

## Menu #1

*(minimum 20 pers)*

*Plateaux d'hors d'oeuvres assortis  
(saumon fumé, fromage bleu et noix, mousse de foie, Caviar sur endive  
Crudités et trempette  
Bouchées de crevette de Matane en salade  
Bouchées de quiche Lorraine  
Saucisses cocktail, sauce à la moutarde  
Crevettes panées, sauce rouge  
Sandwichs assortis (homard et crevette,  
poulet, oeufs, jambon, saumon, concombre)*

## Menu #2

*(minimum 20 pers)*

*Plateaux d'hors d'oeuvres assortis  
(saumon fumé, fromage bleu et noix, mousse de foie, Caviar sur endive  
Crudités et trempette  
Bouchées de salade de poulet  
Bouchées de quiche Lorraine  
Crevettes panées, sauce rouge  
Bouchées de salade de crevette de Matane  
Boulettes de viande et sauce piquante  
Pizzallardière (oignon et tomate)  
Sandwichs assortis (homard et crevette,  
poulet, oeufs, jambon, saumon, concombre)*

*Station de café, assortiment de fromages, de fruits et  
plateaux de pâtisserie française miniature sont disponibles sur  
demande, à un coût supplémentaire*

# Buffets

## Salades

(choisir 7)

Salade César  
Salade betterave  
Salade de pâtes  
Salade d'artichauts  
Salade de goberge  
Salade grecque  
Salade Waldorf  
Salade de coeurs de palmiers  
Salade de champignons marinés  
Salade de carottes et raisins  
Salade de pomme de terre  
(crémeuse ou vinaigrette)  
Crevettes de Matane avec vinaigrette  
Laitues mélangées avec vinaigrette  
Oeufs mimosa  
Légumes marinés grillés  
Tomates et bocconcini  
Asperges vertes fraîches avec vinaigrette

## Entremets

(choisir 2)

Plateaux de charcuteries  
Terrines et patés  
Melon et Prosciutto  
Plateau de saumon fumé garni

## Extras de fruits de mer frais

(prix du marché)

Saumon Bellevue  
Homard poché frais  
Plateau de crevette géantes  
Huîtres fraîches (en saison)

## Plats principaux chaud

(choisir 3)

Coq au Vin  
Veau marengo  
Boeuf et rognons  
Fruits de mer « Newbourg »  
Lasagne  
(viande, végétarien ou fruit de mer)  
Filet de saumon,  
beurre blanc à l'aneth et citron  
Carré d'agneau rôti en station  
Filet de boeuf rôti en station  
"Medley" de légumes du jardin  
Pomme de terre parisienne  
Riz pilaff

## Desserts

Tarte maison  
(bleuet, pomme, fraise)  
Plateau de fruits frais tranchés  
Mousses/Bavarois  
(chocolat, framboise)  
Crème caramel  
Gâteau au fromage avec  
coulis de framboises  
Mini pâtisseries française assorties  
Bols de baies fraîches avec sauce au  
chocolat et crème Chantilly  
Plateau de fromage avec fruits

# Sélection de vin - Banquet

## White Wines / Vins blancs

*Citra, Chardonnay 1l (It)*  
*Robertson, Chenin Blanc (S.A)*  
*Folonari, Pinot Grigio (It)*  
*Trapiche, Chardonnay(Ar)*  
*Dourth N° 1, Sauvignon Blanc (Fr)*

## Red Wines / Vins rouges

*Montepulciano d'Abruzzo 1l (It)*  
*Château du Grand Caumont, Corbières (Fr)*  
*Trapiche, Cabernet Sauvignon (Ar)*  
*Folonari, Verona (It)*  
*Dourth N° 1, Cabernet/Merlot (Fr)*

## Champagne and Sparkling Wines

### Champagnes et mousseux

*Charles Heidsieck Brut Reserve*  
*Moët et Chandon*  
*Veuve Clicquot Ponsardin Brut*  
*Moët et Chandon, Cuvée Dom Pérignon*  
*Hungaria Grande Cuvée Brut (Hu)*  
*Prosecco Malvolti (It)*  
*Chandon Blanc de Noirs (USA)*  
*Mumm Cuvée Napa, Rosé (USA)*



### Le Club Forest and Stream

Estimé Standard pour réception de mariage 2011

Repas		de base 4 services
Canapés 6 pp		de base
Table de douceurs		optionnelle
Bar/cocktail		5 consommations à prix
Vin		
Total par personne		
Nombre d'invités	<input type="text"/>	
Frais d'administration	15%	
Taxes	13%	
Sous-total		
Menus		
Location de chaises		
Frais de salle		
Frais de personnel extra	7.50	
Taxes		
<b>Total</b>		
par personne		

Svp, veuillez noter que ceci n'est pas un prix de forfait mais bien un estimé du prix. Svp, veuillez également noter que tous les efforts ont été mis en place pour vous fournir des plus précis, mais l'estimé peut varier en fonction de l'alcool consommé.

Les frais de salle de donnent pas droit à l'entrée du Club. Le Club peut utiliser d'autres salles n'interfèrent pas avec votre fonction.

Les frais de personnel extra sont applicables à toutes fonction, en tant que frais divers.

Les frais de location de chaises peuvent être applicable quand le nombre d'invités est grand en salle à manger, ou quand une cérémonie est à l'extérieur.

" Last call " de bar est à 1h30. Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer pour plus tard.

Il est strictement interdit d'apporter de l'alcool au Club, ceci incluant la salle des mariés.

Aucun bar payant, vous pouvez vendre des coupons, recueillir l'argent, mais nous ne sommes pas responsables.

**DÉPÔT DE 2000\$, NON REMBOURSABLE** si annulé moins de 3 mois avant la date de l'événement.  
**SOLDE : SOMME TOTALE ESTIMÉE** payable 15 jours avant la date de l'événement.  
 Si moins de 15 jours avant l'événement = payable par traite bancaire.

**AUCUN FRAIS POUR MISE EN PLACE DE LA CÉRÉMONIE + COUPE ET SERVICE DU GÂTEAU DE NOCE**

variés

on

nir

é

de votre événement.  
Fournir un estimé

autres salles pour des fonctions qui

ers.

excèdent 60

prolonger.

aurons à vous charger les consommations servis

de l'événement

# Information générale

## Le menu de base inclus :

*Une entrée froide ou chaude de votre choix*

*Une soupe*

*Un plat principal*

*(viande, volaille, poisson ou fruit de mer)*

*Un dessert de votre choix*

*Café-thé-tisane*

*(Prix sujets à changement sans avis et sont valides jusqu'au 30 avril 2012)*

## Items additionnels sur le menu:

*Canapés régulier selection de 6 p.p.*

*Salade de saison*

*Trou Normand*

*Assiette de fromages assortis*

## Buffet de fin de soirée

*(minimum 10 pers)*

*Assiette de fromages, fruits et craquelins*

*Plateau de fruits frais*

*Pâtisseries miniatures / table de desserts*

*Plateau de crudités*

## Réservations

*Pour assurer la disponibilité des dates et la salle de votre choix, il est important que vous réserviez le plus tôt possible, surtout pour les mariages et les fêtes de Noël.*

## Nourriture et boissons

*Toute la nourriture et les boissons (excluant le gâteau de noce) doivent être fournis par le Club.  
"Last call" pour le bar à 1h30.*

### Sélection du menu

*Lors de la sélection du menu, veuillez noter que pour les groupes de plus de 30 personnes, le menu doit être identique pour tous les invités.*

*Si un choix est offert, le nombre de chaque sélection doit être fourni au Club au moins 48 heures avant l'événement.*

### Nombre garanti

*Un nombre garanti d'invité est requis 48 heures avant l'événement.*

*Si le nombre garanti n'a pas été reçu, il sera basé sur le nombre de personnes pour lesquelles l'événement a initialement été réservé. Les frais seront basés sur le nombre le plus élevé entre le nombre garanti, et le nombre réellement servi.*

### Méthode de paiement

*Afin de sécuriser la date de votre événement, un dépôt de 2000,00\$ est requis. Quinze (15) jour avant l'événement, 100% de la somme total **estimée** est exigée. Le solde doit être réglé au moins une (1) semaine avant l'événement.*

### Prix, Taxes & frais d'administration

*Tous les prix de nourriture et boissons établis sont sujets à 15% de frais d'administration, TVQ et TPS.*

### Références

*Veuillez contacter l'administration pour toute suggestion concernant les services de fleuristes, musique, gâteau, location de chapiteau.*

# LE CLUB FOREST & STREAM

## Liste du bar

### Quantité d'alcool par consommation

"Simple"	1.5 oz. Liqueur + Mix
"Double"	3.0 oz. Liqueur + Mix
"Sours"	3.0 oz. Liqueur
Vin/Kir	4.0 oz par verre
"Spritzer"	6.0 oz par verre
Sherry/Porto	3.0 oz par verre

### Marque maison

Scotch/Vodka/Rum/Rye/Gin + Mix  
Liqueur (Kahlua, Tia Maria, Drambuie, etc...)  
Bloody Caesar/Bloody Mary/Gimlet  
Cocktail  
Campari + Mix  
Apéritifs(Dubonnet, Cinzano, etc...)  
Club Sherry  
Vin maison au verre  
Vin spécial au verre  
Kir  
Kir Royale  
"Spritzer" de vin  
Vin mousseux  
Café spécial  
"Shooters"  
Virgin Caesar/ Virgin Mary  
Boissons gazeuses/Verre de Perrier/Jus  
Bière domestique  
Bière importée

### Marques haut de gamme

Johnny Walker Black, Chivas Regal  
Cognac Vs  
Cognac VSOP  
Gledfiddich, Glenlivet

*(Prix sujets à changement sans avis et sont valides jusqu'au 30 avril 2012)*

# Galerie photos



*Mariage sous chapiteau*



*Cérémonie à l'intérieur*



*Le Club vu du lac*



*Cocktail de homard*



*Saumon fumé et asperges*



*Feuilleté de fruits de mer*



*Filet de boeuf*



*Poitrine de faisant*



*Buffets*



*Crêpe au pommes  
Normande*



*Trio de sorbets*



*Tiramisu aux fraises*