

# FORFAITS DE MARIAGE

## SAISON 2016



**COUNTRY CLUB**  
MONTRÉAL

---

Le Country club de Montréal vous accompagnera et vous aidera tout au long de votre projet d'union. Vous apprécierez rapidement notre service personnalisé qui saura répondre à tous vos désirs.

Sous notre toit, vous aurez accès à tous les services pour rendre cette journée mémorable; une équipe de professionnels d'expérience, une ambiance unique à quelques minutes du centre-ville de Montréal, une carte des vins exceptionnelle, une cuisine raffinée et le plus beau jardin pour immortaliser cet événement.

Les forfaits élaborés dans ce livret ont pour but de vous présenter une sélection de menus et de plats à des prix variés. Une rencontre nous permettra d'évaluer vos besoins et de vous offrir un forfait clé en main selon votre budget.



# FORFAIT N° 1

---

## COCKTAIL À VOLONTÉ

Vin mousseux  
Bière régulière  
Vin blanc, rouge ou rosé  
Boissons non-alcoolisées

## MISE EN BOUCHE

Canapés chauds et froids servis durant l'heure de cocktail  
Cinq bouchées par personne

## MENU

Salade de roquette, noix de pin, canneberges et vinaigrette  
aux framboises  
Crème de légumes racines d'automne  
Suprême de volaille, sauce aux champignons sauvages et vieux Porto  
Délice aux pommes et au caramel fondant

## VIN

Vaste sélection de vins selon l'inventaire du  
moment  
(1/2 bouteille par personne)

---

# FORFAIT N° 2

---

## COCKTAIL À VOLONTÉ

Vin mousseux  
Bière régulière  
Vin blanc, rouge ou rosé  
Boissons non-alcoolisées

## MISE EN BOUCHE

Canapés chauds et froids servis durant l'heure de cocktail  
Cinq bouchées par personne

## MENU

Croûton de brie chaud et noix de Grenoble, laitue de saison à l'huile de basilic  
Crème de tomate et poivron, coriandre fraîche  
Filet mignon de bœuf, jus de viande réduit au cabernet sauvignon  
Gâteau au fromage et au chocolat

## VIN

Vaste sélection de vins selon l'inventaire du moment  
(1/2 bouteille par personne)

---

# FORFAIT N° 3

---

## COCKTAIL À VOLONTÉ

Vin mousseux  
Bière régulière  
Vin blanc, rouge ou rosé  
Boissons non-alcoolisées

## MISE EN BOUCHE

Canapés chauds et froids servis durant l'heure de cocktail  
Cinq bouchées par personne

## MENU

Confit de canard, vinaigrette à la framboise des champs, et quelques  
feuilles de saison  
Crème de carotte et poire  
Filet mignon de bœuf, demi-glace au poivre Sichuan  
Duo de crème brûlée, vanille et orange-chocolat

## VIN

Vaste sélection de vins selon l'inventaire du moment  
(1/2 bouteille par personne)

---

# FORFAIT N° 4

---

## COCKTAIL À VOLONTÉ

Vin mousseux  
Bière régulière  
Vin blanc, rouge ou rosé  
Boissons non-alcoolisées

## MISE EN BOUCHE

Canapés chauds et froids servis durant l'heure de cocktail  
Cinq bouchées par personne

## MENU

Crevettes au sésame, laitue roquette et vinaigrette japonaise  
à la citronnelle  
Crème de courge butternut  
Tournedos de filet de veau de lait, réduction de pinot au thym frais  
Gâteau coulant au chocolat, glace vanillée

## TABLE DES DOUCEURS

### Option 1

Fruits frais, variété de fromages, pain baguette, de blé et aux  
noix

### Option 2

Faite votre poutine, mini burger de porc effiloché et  
pizza froide

## VIN

Vaste sélection de vins selon l'inventaire du moment  
(1/2 bouteille par personne)

# FORFAIT N° 5

---

## COCKTAIL À VOLONTÉ

Vin mousseux  
Bière régulière  
Vin blanc, rouge ou rosé  
Boissons non-alcoolisées

## MISE EN BOUCHE

Canapés chauds et froids servis durant l'heure de cocktail  
Cinq bouchées par personne

## MENU

Baluchon de légumes grillés, coulis de poivron rouge et huile au basilic  
Crème de carotte et poire  
Filet mignon de bœuf, sauce à la crème et au poivre vert  
Fondant au caramel spéculoos, coulis de thé vert

## TABLE DES DOUCEURS Option 1

Fruits frais, variété de fromages, pain baguette, de blé et aux  
noix

## Option 2

Faite votre poutine, mini burger de porc effiloché et  
pizza froide

## VIN

Vaste sélection de vins selon l'inventaire du moment  
(1/2 bouteille par personne)

## BAR EN SOIRÉE

Boissons à volonté pour la soirée, durée quatre heures

# FORFAIT N° 6

---

## COCKTAIL À VOLONTÉ

Vin mousseux  
Bière régulière  
Vin blanc, rouge ou rosé  
Boissons non-alcoolisées

## MISE EN BOUCHE

Canapés chauds et froids servis durant l'heure de cocktail  
Cinq bouchées par personne

## MENU

Terrine de gibiers, confiture d'oignons au porto et croûton  
Crème de tomate au basilic  
Tournedos de veau de lait, sauce aux champignons sauvages  
Crème brûlée à la vanille de Madagascar et biscotti aux amandes

## TABLE DES DOUCEURS Option 1

Fruits frais, variété de fromages, pain baguette, de blé et aux  
noix

## Option 2

Faite votre poutine, mini burger de porc effiloché et  
pizza froide

## VIN

Vaste sélection de vins selon l'inventaire du moment  
(1/2 bouteille par personne)

## BAR EN SOIRÉE

Boissons à volonté pour la soirée, durée quatre heures

# INFORMATIONS

---

## CLUB PRIVÉ

Le Country Club de Montréal est un club privé.

La cérémonie du mariage dans les jardins du club peut se faire à partir de 16h.

Des frais de 250 \$ sont facturés pour un mariage célébré à l'extérieur +  
frais  
de location pour chaises extérieures

## DÉCORATION

La décoration de la salle doit être faite le jour de l'événement.

Il est possible de venir dès 8h pour l'installation des décorations.

## À SAVOIR

L'heure de fermeture de la salle est 2h.

Le nombre d'invités doit être confirmé au préalable quatre (4) jours avant l'événement.

Ce nombre tiendra pour la facturation.

Le service et les taxes sont applicables aux prix des forfaits.

Nous pouvons vous fournir les coordonnées de partenaires pour vos besoins en terme de fleurs, photo Booth et bar à bonbons.

## CONTACT

Daniel Ménard

Directeur de la restauration

5 rue Riverside, Saint-Lambert, Québec, J4S 1B7

T. 450.671.6181 poste 222 F. 450.671.4319

maitred@mcountryclub.com

www.countryclubmontreal.com

# TÉMOIGNAGES

---

« LA JOURNÉE ENTIÈRE FUT UNE DES PLUS PLAISANTE POUR NOTRE FAMILLE ET ENCORE UNE FOIS NOUS LEVONS NOTRE CHAPEAU À M. BOUCHARD ET AU PERSONNEL.

JE NE VOUDRAIS PAS OUBLIER NOTRE CHEF M. PELLAND, QUI A FAIT UNE SUPERBE PRÉSENTATION, D'AILLEURS NOUS AVONS REÇU BEAUCOUP DE COMPLIMENTS SUR LA NOURRITURE. »

*Micheline & Hank*

« TOUT ÉTAIT PARFAIT: LA NOURRITURE, LE SERVICE ET LES SOURIRES SUR LES VISAGES DE CHACUN. NOUS TENIONS À VOUS TRANSMETTRE TOUTES LES FÉLICITATIONS QUE CETTE SOIRÉE A VALUE. UN MERCI PARTICULIER AU CHEF;

PERSONNE N'AVAIT JAMAIS MANGÉ DU VEAU SI TENDRE!

MERCI AU MAÎTRE D'HÔTEL ET SON ASSISTANT POUR TOUTES LES HEURES ET L'ÉNERGIE CONSACRÉES!

CE FUT UN SUPERBE MARIAGE; NOUS EN GARDERONS DES SOUVENIRS IMPÉRISABLES. »

*Claudine & Éric*

« NOS INVITÉS NOUS ONT SOULIGNÉ L'ACCUEIL CHALEUREUX ET ATTENTIONNÉ DU PERSONNEL, L'EXCELLENTE QUALITÉ ET LA TRÈS BELLE PRÉSENTATION DES METS QUI NOUS ONT ÉTÉ SERVIS AINSI QUE LE CHARME DES LIEUX. »

*Lise & Jean-Pierre*

# TÉMOIGNAGES

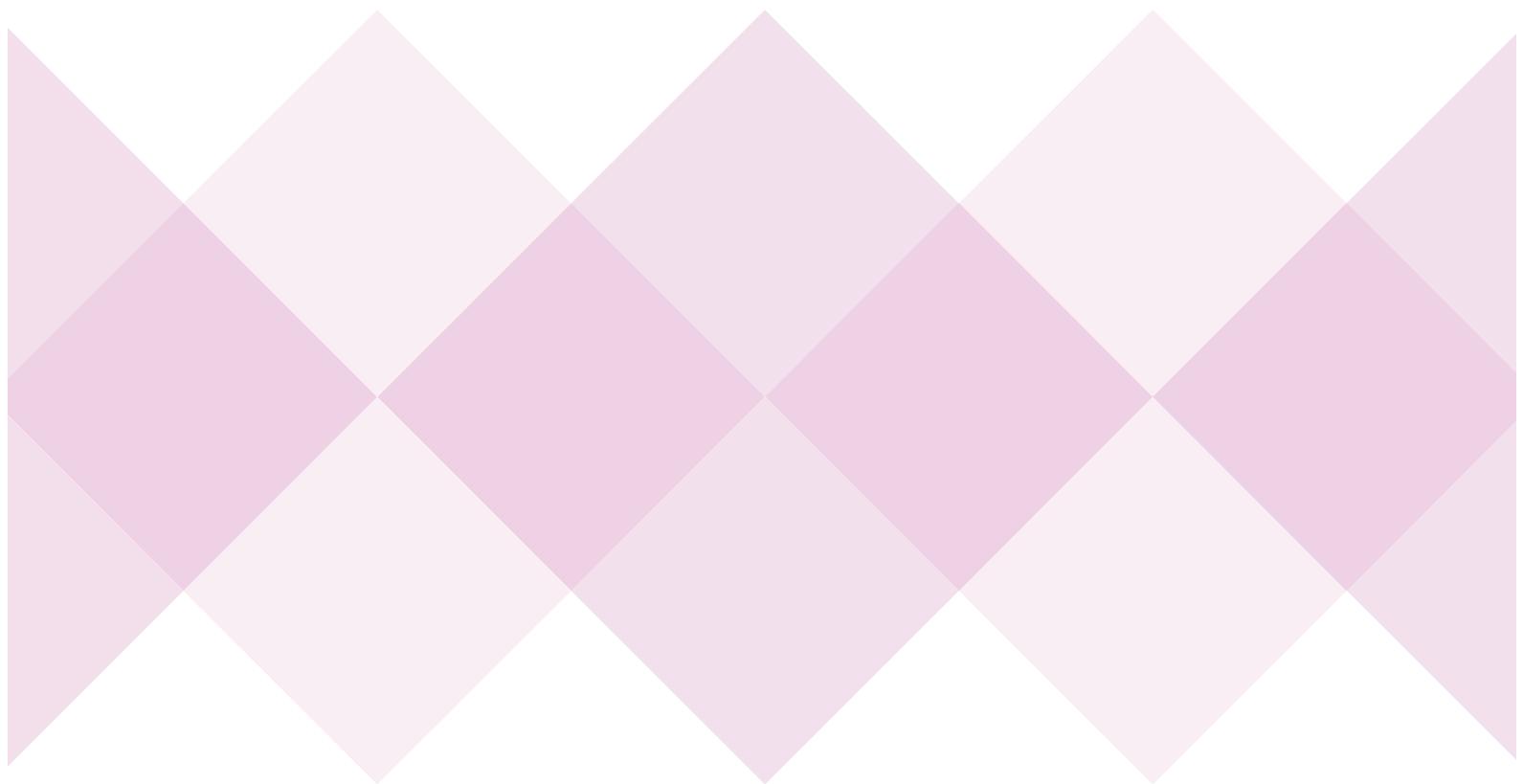
---

« NOUS TENONS À VOUS REMERCIER D'AVOIR SU FAIRE EN SORTE QUE CETTE JOURNÉE DEMEURE À JAMAIS GRAVÉE DANS NOS CŒURS. VOUS AVEZ FAIT UN TRAVAIL REMARQUABLE. »

*Annie & Jean-François*

« MERCI BEAUCOUP POUR VOS CONSEILS, VOTRE COLLABORATION ET VOTRE PROFESSIONNALISME, LE SERVICE ÉTAIT IMPECCABLE, LE REPAS DÉLICIEUX ET LE DÉROULEMENT PARFAITEMENT ORCHESTRÉ. LE RÉSULTAT S'EST AVÉRÉ AU-DELÀ DE NOS ATTENTES. »

*Dominique & Sébastien*



450.671.6181  
**COUNTRYCLUBMONTREAL.COM**