

Marriage



2024





Nous vous remercions d'avoir choisi le Club de Golf Beaconsfield pour rendre votre journée mémorable.

Ces informations sont fournies pour vous aider à faire de votre événement spécial un grand succès. Il ne s'agit bien sûr que d'une ligne directrice et nous accueillons toutes les suggestions ou demandes spéciales que vous pourriez avoir.

Communiquez avec nous afin de discuter de votre vision et de planifier une visite de notre site. Permettez-nous de vous aider à donner vie à l'événement de vos rêves et à créer des souvenirs inoubliables qui resteront gravés dans votre mémoire.



Robert Léger
Directeur de la restauration
Club de Golf Beaconsfield

T 514-695-2661 poste 112 r.leger@bgcinc.ca

Capacités des salles

Le Club de Golf Beaconsfield a plusieurs espaces disponibles. Selon la nature et la taille de l'événement, plusieurs salles peuvent être utilisées pour offrir l'expérience. Veuillez noter que certaines salles ne sont pas disponibles pour des réceptions privées, sauf si l'événement occupe toute la propriété pour la journée (comme un tournoi de golf).

Consultez la liste des espaces disponibles et leurs capacités respectives en fonction du style de l'événement.

Salle	Ronde	Cocktail	Théâtre	École	Conférence	Forme de U
Salle à manger principal	150	300	200	120	50	40
Salle Thompson	60	150	100	60	40	30
11 ^e patio	24	24	-	-	-	-

*Salle Thompson dispose d'un plancher de bois franc et ne nécessite pas de piste de danse.

*Chaque table ronde accueille de 6 à 10 personnes.

*Notre piste de danse portable est modulaire et mobile et peut être installée dans de différentes configurations et tailles dans la salle à manger et le salon des dames.



Note:

Les dépenses minimales excluent toutes les locations, les frais de club de 18 % et les taxes applicables. Les salles réservées pour les groupes de moins de 25 personnes sont assujetties à des frais de main-d'œuvre supplémentaires de 25 \$ de l'heure par serveur, pour un minimum de 4 heures.

Dispositions et conditions des salles

Des aménagements de salles peuvent être faits pour accueillir jusqu'à 180 personnes dans un même lieu avec la possibilité d'augmenter ce nombre à 400 personnes si plusieurs lieux sont utilisés. Selon le type d'événement ou toute configuration particulière requise, ce nombre peut varier.

En plus de nos événements de Club, des installations sont disponibles pour les petites ou grandes conférences d'affaires, les déjeuners d'entreprise, les fêtes privées, les événements de collecte de fonds, les tournois de golf et, bien sûr, les mariages.

Dépôts et politique d'annulation

Conformément à la politique du Club, un dépôt de 2 000 \$ est requis pour finaliser la confirmation de la date. De plus, un engagement financier de 25% des revenus attendus de la nourriture et des boissons serait payable six mois avant l'événement. Un acompte supplémentaire et final de 25 % des revenus attendus de la nourriture et des boissons serait payable trois mois avant l'événement.

Tous les dépôts seront déduits de votre relevé de compte final ; cependant , **si votre réservation est annulée dans un délai d'un mois avant la date, seul le dépôt initial sera conservé**

Des frais de club de 18 %, ainsi que les taxes fédérales et provinciales, seront ajoutés à tous les frais de fonction. Les comptes sont exigibles à la réception de la facture du Club.

Politiques relatives aux banquets sur la nourriture et les boissons

Garanties d'événement:

Un nombre minimum garanti de participants est requis par le Club 5 jours ouvrables avant l'événement. Vous serez facturé pour ce minimum, ou le nombre servi, selon le plus élevé. Si nous ne sommes pas informés d'une garantie minimum 5 jours avant l'événement, nous considérerons le nombre d'origine fourni au moment de la réservation comme votre numéro garanti.

Le menu doit être sélectionné quatre semaines avant la date de la fonction.

Les fonctions qui incluront le service du dîner des musiciens, DJ, photographes, etc. devraient inclure ces personnes dans le décompte final des repas.

De Pâques à l'Action de Grâce, un minimum de 100 personnes est requis pour réserver la salle à manger le samedi soir ainsi qu'un minimum de 10 000 \$ de dépenses en nourriture et boissons, excluant les locations, les frais de club ou les suppléments de personnel.

Planification des menus

Tous les souper organisés dans des salles privées nécessitent des menus présélectionnés. Toutes les réservations sont basées sur un minimum de 3 services. Les buffets nécessitent un minimum de 25 personnes pour un déjeuner de travail froid et 50 personnes pour les buffets chauds du déjeuner ou du dîner. Les prix des aliments et des boissons indiqués sont sujets à changement sans préavis et ne peuvent être garantis que 30 jours avant la fonction.

Les repas à l'assiette (entrée, plat et dessert) doivent être les mêmes pour tous les convives.

Bien sûr, cela ne s'applique pas aux régimes spéciaux / repas végétariens et aux restrictions alimentaires dues aux allergies, etc. Le Club s'efforcera de répondre aux besoins alimentaires particuliers des clients. Veuillez nous informer de ces demandes le plus tôt possible avant l'événement.

Un menu composé de 2 entrées (plats principaux) différents est possible si :

- le nombre de chacun des 2 entrées (plats) différents est communiqué au service restauration au plus tard une semaine avant la manifestation.
- l'organisateur fournit un carton de place à chaque invité pour indiquer l'entrée sélectionnée (plat principal).



Service de bar

Les frais pour toutes les boissons sont basés sur la consommation réelle.

Consommation responsable d'alcool:

- Le personnel du Club continuera de répondre aux exigences de la RACQ (Régie des alcools, des courses et des jeux de Québec).
- Tout le personnel de service a été formé aux techniques responsables de service d'alcool et doit cesser de servir de l'alcool à tout client qui semble en état d'ébriété. Le Club de Golf Beaconsfield est responsable de s'assurer qu'aucun client n'est sur-servi; cependant, l'organisateur d'une réception partage également une partie de cette responsabilité et doit s'assurer que les invités font preuve de prudence et de bon jugement en matière de consommation d'alcool.
- Pour venir en aide aux Membres et invités en état d'ébriété ou semblant être en état d'ébriété, le Club a souscrit au service « Point Zéro 8 ». Ce service fournit aux Membres et/ou à leurs invités un ou plusieurs chauffeurs qui les reconduiront, ainsi que leur(s) véhicule(s), pour une somme modique.
- Aucune boisson de quelque variété que ce soit ne peut être fournie par l'organisateur ou ses invités.

Services supplémentaires

Nappes:

Le Club propose une sélection complète de produits gratuits de nappes blanches. Différentes couleurs et/ou motifs peuvent être loués moyennant des frais supplémentaires.

Autres Services:

Le Club de Golf Beaconsfield offre de nombreux articles supplémentaires pour épauler votre fonction. Si vous avez besoin d'un service non répertorié ci-dessous, veuillez contacter le service N&B pour plus d'informations.

Services à valeur ajoutée	Événement membre	Événement parrainé
Internet sans fil	Sans frais	Sans frais
Piste de danse	Sans frais	Sans frais
Projecteur LCD	125 \$	250 \$
Téléviseur portatif	125 \$	250 \$
Écran de projection portatif	50 \$	100 \$
Tableau à feuilles mobiles avec marqueurs	50 \$	100 \$



Politiques de restauration

Musique:

Toutes les musiques et divertissements intérieurs doivent cesser au plus tard à 2 h , la musique extérieure doit cesser à 23 h , sauf disposition contraire à l'avance. La livraison à l'entrée de service du rez-de-chaussée, le placement et l'installation de l'équipement doivent être approuvés par le Club.

Décorations:

Les décorations ne peuvent pas être épinglées, scotchées, agrafées ou suspendues à ou à partir d'une surface murale ou d'un plafond. Aucun confetti (papier, plastique ou métallique) ou poussière scintillante ne doit être dispersé sur les tables. Les votives, les bougies chauffe-plat et les bougies doivent être placées dans des supports protecteurs ininflammables. Tout dommage aux nappes, plinthes, tables et chaises sera facturé en conséquence. Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer si un nettoyage exceptionnel est requis. Toutes les décorations doivent être enlevées immédiatement après l'événement.

Dommages:

Si le Club est endommagé en raison d'actions ou de comportements, intentionnels ou non, des participants, votre compte sera facturé pour les réparations ou le nettoyage nécessaires.

Politiques du pavillon

L'ensemble du Pavillon est un environnement non-fumeur ; cependant, il est permis de fumer à l'extérieur dans les zones désignées.

Sauf en cas d'urgence médicale, les communications vocales par téléphone mobile/intelligent ne sont autorisées que dans la cabine téléphonique (bureau situé près de l'entrée principale est), le couloir d'entrée des femmes, le centre de communication des vestiaires des hommes et/ou les aires de stationnement extérieures. Les ordinateurs portables ne peuvent être utilisés que dans les centres de communication. L'utilisation du téléphone intelligent pour les courriels et les SMS (pas la voix) est autorisée dans et autour du Pavillon. Tout besoin particulier nécessitant des exceptions à cette règle doit être porté à l'attention du service de la restauration.

Le règlement vestimentaire du club doit toujours être respecté. Une copie du règlement vestimentaire et d'autres directives est disponible sur demande auprès du bureau de la restauration.

Installations intérieures/extérieures pour les cérémonies de mariage

Des frais de 500,00\$ sont applicables aux Mariages qui désirent effectuer leur Cérémonie au Club.
Les locations de chaises, arche (tonnelle), décorations, etc. si nécessaire sont facturées au même prix que le fournisseur et seront ajoutées à la facture finale de l'événement.

Photographie

Des photographies peuvent être prises dans la plupart des zones du pavillon et du jardin ; cependant, la photographie sur le terrain de golf est découragée par le Club et est soumise à une approbation préalable au cas par cas.



Tous les soupers à l'assiette comprennent :
Un panier de petits pains et beurre, votre choix d'une entrée,
d'un plat principal, un dessert, café ou thé.

Un menu avec 2 plats principaux différentes est autorisé lorsque le nombre de chacun des 2 plats principaux sélectionnés est fourni au service de restauration au plus tard 7 jours avant l'événement.
L'organisateur fournit à chaque invité un marque-place indiquant le plat principal choisi

Les personnes souffrant d'allergies et de restrictions alimentaires seront bien entendu prises en charge.
Pour accompagner votre dîner, veuillez-vous référer à la carte des vins du banquet

Canapés

Sélection de canapés choisi par le chef

Un assortiment de canapés chauds et froids
45 \$ par douzaine

Nous recommandons 3 à 4 morceaux par personne

Station de fruits de mer

Les prix des stations seront indiqués séparément sur une base par personne ou par consommation
Toutes les sélections sont présentées sur des tables à jupe et servies sous forme de buffet

Saumon fumé maison

16 \$ pp

Assortiment de poisson fumé

16 \$ pp

Bar à sushi

17 \$ pp (4 pieces)

Bar à huitres

Station de crevettes géantes

Assortiment de fruits de mer froids

Station de crevettes géantes sautées

Prix du marché

Sélection de soupes

Soupes froides

Bisque de courgettes

Crème de poivrons

13 \$

Soupes chaudes

Crème d'asperges vertes

Crème de brocoli au cheddar vieilli

Velouté de champignons sauvages

15 \$

Soupes de luxe

Bisque de homard

Crème d'oignon Cipollini

19 \$

Des soupes saisonnière sont disponibles sur demande

Sélection de salades

Burrata et tomates avec sauce Chimichurri **17 \$**

Bébés épinards avec pacanes rôties, copeaux de parmesan et vinaigrette aux figues **15 \$**

Salade d'avocat et de crevettes du Golfe avec cognac et mayonnaise à la tomate **19 \$**

Entrées froides

Assiette Libanaise avec houmous, navets marinés, olives, poivrons et pain pita rôti à sec **15 \$**

Saumon fumé maison avec salade de câpres, œuf de caille et huile de truffe **22 \$**

Tataki de thon rouge, Maki maison avec bébé mesclun et sauce Ponzu **28 \$**

Entrées chaudes

Fazzoletti à la ricotta et aux tomates séchées avec sauce rosée et tuiles de parmesan **16 \$**

Tempura de crevettes (3) avec mayonnaise au gingembre **19 \$**

Risotto au homard avec champignons shiitake, copeaux de parmesan et micro-légumes **30 \$**

Intermezzo

**Une variété de granités ou Trou Normand sont disponibles
pour purifier le palais avant votre plat principal ou entre les plats :**

Goutte de Limoncello

Fraise et Pernod

8 \$ pp

Entrée - Plat principale - Sélection

Poitrine de poulet grillée

\$35

avec votre choix de :

Chutney méditerranéen, coriandre et salsa d'avocat ou sauce aux pleurotes

Crevettes géantes d'Argentine grillées avec haricots blancs et fricassé de chorizo

\$38

Côte de bœuf rôtie avec pudding Yorkshire et sauce bordelaise

\$44

Filet de bœuf rôti

\$60

avec votre choix de :

Sauce poivre vert, champignons sauvages et sauce crème, sauce Bordelaise ou sauce cognac

Filet de flétan grillé à l'huile d'olive vierge et sauce au Yuzu

\$54

Sélection de desserts

Amandine aux fruits de saison avec crème anglaise et baies 13 \$

Gâteau au chocolat fondant avec coulis de framboise 13 \$

Gâteau mousse au chocolat royal avec crème anglaise 13 \$

Votre gâteau de mariage servi avec coulis de fruits et petits fruits de saison 5 \$

Sélection de fromages

**Considérez "Fromage" comme un service supplémentaire
Notre sélection de fromages de différentes régions :**

Canada

Asiago, Brie Manoir, Borganzola, Cheddar Fort, Emmental, Trapiste Manitoba

Québec

Mignerone, Oka, Cheddar de Chèvre, Chèvre Paillot, Pied de Vent

16 \$ pp (choisir 3 du Canada et/ou Québec)

Belgique

Chimay

Danemark

Harvarti, Fontina, Saga

Angleterre

Cheddar, Cheshire, Glenphilly, Stilton

France

Brie Maxime, Brillat-Savarin, Camembert Vallée, Cantal Meule, Chaumes, Crémoulin, Fourme d'Ambert, Munster, Roquefort, Tomme de Savoie

Allemagne

Cambozola, Emmental, Munster

Italie

Gorgonzola, Parmesan, Provolone, Fontina

25 \$ pp(choisir 3 international)

Buffets de fin de soirée

Calculs pour les buffets de fin de soirée et les tables sucrées sont basés sur la moitié de la liste totale des invités, sauf avis contraire

Table sucrée CGB

Sélection de fromages locaux et importés

Noix et craquelins assortis

Gâteaux miniatures, pâtisseries et petits fours

Gâteaux miniatures, pâtisseries et petits fours

Station de café et de thé

35 \$ pp

Votre Gâteau de mariage servi uniquement avec du café et du thé

5 \$ pp

Extra

Assortiment de gâteaux et sucreries **7 \$ pp**

Station de crème glacée **9 \$ pp**

Sandwichs ouverts VIP **9 \$ pp**

Station steamers (Hot Dog) **9 \$ pp**

Station poutine Québec **12 \$ pp**

Station de viande fumée de Montréal **20 \$ pp**

Nous sommes heureux de vous proposer un prix pour l'une de vos autres suggestions.

Service de bar

Les frais pour toutes les boissons sont basés sur la consommation réelle.

			Bouteilles
Boissons fortes	Sélection maison, 40oz		140
	Sélection haut de gamme, 40 oz	à partir de	180
Digestifs	Sélection maison, 26 oz	à partir de	140
	Sélection importée, 26 oz	à partir de	180
Cognac	VS (Very Special)	à partir de	200
Bières	Bières domestiques		
	Bières importées		
Vins	Sélection banquet		42
	...vins à la carte disponible		
Perrier / Pellegrino			3.50
Liqueurs pétillances			3

Note:

Les bars sont calculés sur la consommation. Veuillez noter qu'aucun forfait boissons n'est disponible

Aucune boisson de quelque variété que ce soit ne peut être fournie par l'organisateur ou ses invités