



CLUB DE GOLF  
SAINT-HYACINTHE

— depuis 1929 —



**Nos forfaits**  
*mariage*  
**2024**

# BIENVENUE

BISTRO DIX-NEUF 29

CLUB DE GOLF SAINT-HYACINTHE

*Vous aimeriez célébrer votre mariage  
dans un endroit chaleureux ayant un  
décor verdoyant et de bon goût ?*

*Le Bistro Dix-Neuf 29 sera l'endroit  
idéal pour votre réception !*



Nos salles fraîchement rénovées ont la capacité d'accueillir de 50 à 325 personnes selon la saison et notre équipe de service professionnelle, courtoise et attentionnée fera de votre mariage une journée unique et mémorable.

Le chef et sa brigade vous concocteront un repas gastronomique à la hauteur de vos attentes et veilleront à ce que chaque bouchée soit un parfait enchantement.

Notre priorité est de prendre soin de vous. Nous voulons nous assurer que le tout soit à votre entière satisfaction afin que VOTRE journée soit l'un de vos plus beaux souvenirs...sinon le plus beau !

*Au plaisir de célébrer avec vous !*





# FORFAITS MARIAGE



## PARCOURS 1

1 Apéro par personne\*

Repas 4 services

Canapé/entrée #1/plat principal/dessert

## PARCOURS 2

1 Apéro par personne\*

Repas 5 services

Canapé/entrée #1/entrée#2/plat principal/dessert

## PARCOURS 3

1 Apéro par personne\*

Repas 5 services

Canapé/ entrée#1/ entrée#2/plat principal/dessert

Café, thé et tisane inclus

\*Choix d'apéros : verre de bulles ou verre de punch

Chaque parcours offre 2 choix de plat principal.  
Supplément de 5\$/pers. pour l'ajout d'un autre choix.

N.B : En avisant à l'avance, il est possible de s'adapter pour les personnes ayant des allergies et/ou des intolérances. Des frais de 10.00\$ seront ajoutés pour chaque modification de repas le soir même de l'évènement.





# PARCOURS 1



## **Entrée #1** (1 choix)

Potage du moment et garnitures  
Verdure du marché et vinaigrette classique balsamique

## **Plat principal** (2 choix)

Épaule de bœuf braisé longuement sur pommes de terre aligots,  
pancetta frite, demi-oignon caramélisé, nantaises  
et sauce au vin rouge

Saumon cuit à la plancha, couscous israélien comme un risotto à la  
purée d'épinards, poivrons, édamames rôtis et crème sure au yuzu

Côte de porc sur le grill au thym, nantaises bien beurrées, rattes  
écrasées et jus de viande à la moutarde de Meaux

Aussi disponible en ajout :

Choix du parcours 2  
+5\$ Entrée +10\$ Repas principal

Choix du parcours 3  
+9\$ Entrée +20\$ Repas principal



# PARCOURS 2



## **Entrée #1** (1 choix)

Potage du moment et garnitures  
Verdure du marché et vinaigrette classique balsamique

## **Entrée #2** (1 choix)

Feuilleté de champignons aux herbes fraîches,  
jus de viande crémeux et huile de truffe  
Brie fondant sur croûton grillé, marmelade de bleuets,  
pancetta et roquette à l'huile citronnée  
Crevettes panées, émulsion au yuzu et huile de sésame,  
verdure à l'huile d'agrumes et radis simplement

## **Plat principal** (2choix)

Médallions de filet de porc rôti, purée de carottes au beurre, salsa de  
maïs, persil et poivrons, chips de pancetta et jus de viande réduit

Bavette de bœuf 1855 sur le grill à 57°C, nantaises style Vichy,  
pommes de terre fondantes et sauce au poivre de Madagascar

Steak de thon grillé, salade de légumes à la mandoline, fines herbes,  
vinaigrette aux agrumes, émulsion style ponzu et sésame 2 couleurs

Aussi disponible en ajout :

Choix du parcours 1 (sans frais)

Choix du parcours 3

+9\$ Entrée +20\$ Repas principal





# PARCOURS 3



## **Entrée #1** (1 choix)

Potage du moment et garnitures  
Verdure du marché et vinaigrette classique balsamique

## **Entrée #2** (1 choix)

Foie gras cuit sous-vide au rhum Sailor Jerry, gel de pêche,  
pistaches cuites à l'érable et fleur de sel, brioche au beurre  
et micro pousses

Arancini au homard des Îles et poivrons grillés, émulsion piquante  
à la sriracha, huile de paprika fumé, petite salade de persil  
et radis simplement

Cromesquis de bœuf braisé et champignons biologiques,  
mayonnaise au raifort et huile de truffe blanche

## **Plat principal** (2 choix)

Risotto au homard des Îles, crème à l'ail confit, épinards,  
poivrons rouges, shiitaké et copeaux de parmesan 18 mois

Côte de veau sur le grill, pommes de terre duchesse aux herbes,  
carottes nantaises et jus de viande réduit façon forestière

Filet mignon de bœuf 1855, gratin dauphinois classique,  
haricots au beurre et sauce au poivre de Madagascar

Aussi disponible :  
Choix des parcours 1 et 2 (Sans frais)

# DESSERTS PARCOURS 1-2-3



(1 choix)

Verrine classique au chocolat : crémeux chocolat 58%,  
crumble de cacao 70% et crème fouettée

Gâteau moelleux style panettone, crème chiboust  
et sucre en poudre

Cake au cacao 70%, crémeux chocolat noir,  
gel de framboises et crumble d'amandes et pacanes

Crème brûlée classique à la vanille

Coupe du gâteau de mariage

\*\*Des frais de 2,75\$/pers. seront ajoutés s'il y a service du gâteau de mariage en plus des desserts inclus\*\*

## DÉGUSTATION



Nous offrons gratuitement la dégustation de votre choix de menu pour 2 personnes. Pour chaque personne de plus, des frais additionnels seront

ajoutés (maximum 6) :

Parcours 1 : 30\$/pers.

Parcours 2 : 38\$/pers.

Parcours 3 : 45\$/pers.

Veuillez prendre note qu'aucune consommation n'est incluse.

Réservation 2 semaines à l'avance





# CANAPÉS PARCOURS 1-2-3

Choix de 3 canapés par parcours



## CANAPÉS FROIDS

Tataki de thon rouge, rémoulade de légumes racines et émulsion wasabi

Mi-cuit de canard, brunoise de poivrons, persil  
et réduction de vieux balsamique

Tomates, bocconcini, pesto de basilic, huile d'olive extra vierge  
et flocons de sel Maldon

Tartare de saumon, câpres, citron caviar, ciboulette, échalotes  
françaises, huile d'olive extra vierge et croûtons simples

Crêpe salée au saumon fumé, roquette, concombre,  
moutarde à l'aneth et cassonade



## CANAPÉS CHAUDS

Kefta porc du Québec, cari, yogourt et cumin rôti torréfié

Satay volaille style *shish taouk*, crème sure concombre et ail

Crevettes tempura (16/20) émulsion citron et poivre noir

Arancini à la viande fumée et cheddar vieilli, oignons caramélisés et  
émulsion moutarde classique

Croûton de brie légèrement fondu, coulis de baies et Grenoble





# PERSONNALISEZ VOTRE SOIRÉE



## Plateaux de fromages fins (disponible à l'assiette)

10\$/personne

Brie Alexis de Portneuf

Chèvre des Neiges

Bleu l'Ermite

Oka classique

## Poutines en soirée

Poutine régulière 10\$/personne

+ 7\$ avec garnitures

(légumes sautés, viande fumée, saucisse italienne)

## Bar à nachos

Crème sure et salsa

2,50\$/personne

## Bar à pizza

Toute garnie à pâte fine

3,50\$/personne



## MENU POUR ENFANTS

(12 ANS ET MOINS)



17\$ / enfant

L'entrée et le dessert du moment sont inclus avec 1 choix de repas principal :

Hamburger avec fromage et frites

Lanières de poulet (6) avec frites et miel

Tortillas de saucisse (6) avec frites et moutarde à l'érable

## FRAIS DE LOCATION DE SALLE

(incluant les frais Résonne et de la Socan) \*\*



50 à 100 pers. : 400\$

100 à 150 pers. : 350\$

150 à 200 pers. : 300\$

200 pers. et + : 250\$

\*\* La durée pour la location de salle se termine 1h du matin. Pour toute heure supplémentaire, des frais de 100\$/h seront facturés.

À noter que les frais de gestion et d'administration (15%) ainsi que les taxes ne sont pas inclus dans les prix ci-haut mentionnés.

Notre équipe est flexible et à l'écoute de vos demandes. Soumettez-nous vos idées et nous vous aiderons à les réaliser avec grand plaisir. Notre but est de s'assurer que tout soit à votre entière satisfaction.





LES SUGGESTIONS DE NOTRE ÉQUIPE...





## GÂTEAUX DE MARIAGE – CAKE-TOI



Anniversaire, mariage, shower de bébé, etc. Nos gâteaux et cupcakes à la vanille et crème au beurre sont confectionnés à partir de recettes familiales. Les ingrédients de haute qualité utilisés en font des produits qui se distinguent par leur goût unique et authentique.

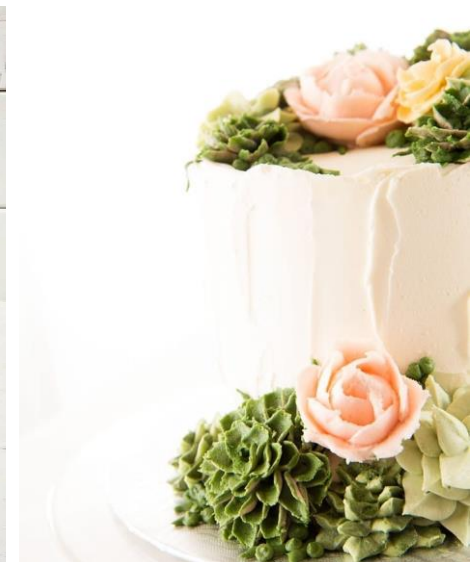
*Chaque gâteau est unique parce que chaque client est unique !*

[info@caketo.com](mailto:info@caketo.com)

[caketo.com](http://caketo.com)

1364 Chemin de Chambly,

Longueuil, J4J 3X3





FLEURISTE – RITA FLEURISTE

Rita  
fleuriste

Pour événements en tout genre !

*Un style qui se démarque,*

*des créations qui se remarquent.*

info@ritafleuriste.net

ritafleuriste.net

460, avenue de l'Hôtel-Dieu

Saint-Hyacinthe, J2S 5J5





# PHOTOGRAPHE – PATRICK ROGER



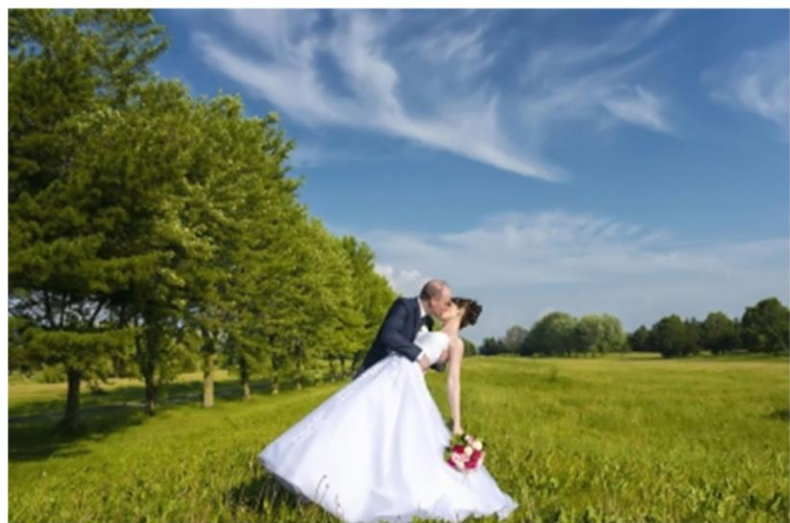
PATRICK ROGER  
PHOTOGRAPHE

À votre service depuis 1998.

Spécialisé en photographie corporative et de mariage

Récipiendaire du trophée *Mariage couple* 2018 de l'APPQ

[patrickroger.ca](http://patrickroger.ca)





## DJ-ANIMATION – DISCO MOBILE ÉLITE PRODUCTION



Depuis 1988, Disco mobile ÉLITE PRODUCTION crée une ambiance festive pour tous les événements.

Avec notre formule clé en main, vous avez l'esprit tranquille. Confiez-nous votre projet, nous avons tout pour un événement réussi !

[discoeliteproduction.ca](http://discoeliteproduction.ca)

450 797-3964

514 838-2771

