

Célébrez  
*les bons moments*  
*de la vie*  
chez ClubLink

GUIDE DE PLANIFICATION DE BANQUET  
2019

CLUBLINK  
UN ABONNEMENT  
*plus de golf*<sup>®</sup>

# *Merci d'avoir pensé à nous pour accueillir votre évènement!*

Vous trouverez dans ce guide tout ce qu'il faut savoir pour organiser une célébration parfaite, des repas légers aux grandes réceptions, en passant par les brunchs et les soupers fins.

Lorsque vous organisez un évènement avec ClubLink, notre spécialiste en coordination vous accompagne à chaque étape de la planification pour s'assurer qu'aucun détail ne soit oublié et que vous puissiez profiter de la journée en toute quiétude avec vos invités.

Rencontre amicale .....	3
Repas léger.....	4
Barbecue dans la cour.....	6
Lunch d'avant-match.....	7
Réception cocktail.....	8
Souper.....	11
Douceurs de clôture.....	16
Fringales de fin de soirée .....	17
Brunch en famille.....	18
Bar (à forfait et à la carte) .....	19
Renseignements généraux.....	21

# RENCONTRE AMICALE

## SUGGESTIONS DE MENUS

### *Célébration*

Meule de brie au four, servie avec coulis de baies et pains artisanaux

Plateau de fromages fins, canadiens et importés, garni de raisins frais et d'un assortiment de noix choisies, accompagnés de craquelins et pains plats gourmands

Assortiment de mini tartelettes: trois fromages, florentine et champignons des bois

Plateau de fruits tropicaux:  
Mangue, papaye, kiwi, ananas doré et cantaloup frais et juteux

24,95

### *Forfait de réception cocktail*

#### **HORS-D'ŒUVRE CHAUDS**

Brie en croûte, samossas aux légumes, mini quiche, rouleaux de printemps aux crevettes, mini bœuf Wellington et brochettes de poulet sichuanais avec trempettes

#### **TOUR DE CREVETTES FROIDES**

Petites brochettes de crevettes tigrées pochées, servies avec sauce cocktail épicée

#### **TREMPETTES ET TARTINADES GOURMANDES**

Trempette au poivron rouge rôti, trempette à l'artichaut et à l'asiago, houmous, salsa et guacamole, servis avec triangles de pita grillés, baguette et nachos croustillants

#### **PLATEAU DUO DE BRUSCHETTAS**

Classique:

Tomates italiennes mûries sur plant, ail et basilic frais

Aux champignons des bois:

pleurotes, shiitakes et portobellos poêlés puis mélangés dans l'huile d'olive à l'ail et aux fines herbes

Servis sur rôties de baguette et pain plat

#### **BROCHETTES DE FRUITS FRAIS**

Brochettes d'ananas doré, melon et fraises servies avec trempettes aux framboises et à la vanille

39,99

# REPAS LÉGER

## SUGGESTIONS DE MENUS

Que ce soit pour recevoir 20 invités spéciaux dans l'intimité ou 120 dans le faste, ClubLink a une salle qui convient à vos goûts et à votre budget.

### THÉ DE L'APRÈS-MIDI

Choix de thés et tisanes, café, bouteilles d'eau plate ou gazeuse.

Scones frais sortis du four servis avec confitures de fruits de qualité supérieure, crème du Devonshire et beurre de fabrication.

Plateau de fruits exotiques composé d'ananas doré, mangue, papaye, kiwi, melons variés et baies fraîches.

Collection des meilleurs canapés, pitas garnis et roulés du chef.

21,99

### *Buffet diamant du midi*

Épinards et mesclun printanier mélangés avec poires, noix de pécan rôties et roquefort

Salade de nouilles thaïlandaise avec julienne de légumes fins et vinaigrette pimentée

Jeunes laitues biologiques avec quartiers d'orange, framboises et bleuets frais, et amandes effilées



Pochettes pita au thon germon et mesclun  
Effiloché de poitrine de dinde rôtie au four et brie sur croissant frais avec aïoli de moutarde à l'ancienne

Poivrons, courgettes et champignons portobellos grillés au charbon de bois avec fromage de chèvre aux fines herbes émietté et houmous en roulé aux épinards

Saumon grillé et salade romaine croquante avec vinaigrette à l'aneth citronné sur focaccia aux fines herbes



Plateau de fromages fins et de fruits exotiques frais

41,00

### BUFFET DU MIDI

#### Buffet à salades

Mesclun biologique, tomates cerises, poivrons grillés, légumes grillés et marinés, concombres, céleri, crevettes, olives, amandes et noix de pécan rôties, croûtons et crostinis accompagnés de sauces et vinaigrettes variées

#### Panier du boulanger

Pains et petits pains artisanaux frais accompagnés de houmous et de trempettes au poivron rouge rôti et à l'artichaut

#### Mets chauds

Poulet grillé au poivre citronné  
Pennes de blé entier, sauce primavera  
Grelots rôtis aux fines herbes  
Légumes frais du marché cuits à la vapeur

#### Buffet de desserts

Choix de fruits de saison en tranches  
Assortiment de pâtisseries et biscuits

33,40

*Vous voulez recevoir à la maison? Informez-vous de nos services de traiteur!*

# REPAS LÉGER

## SUGGESTIONS DE MENUS

### MENU DE BRUNCH

Pains artisanaux frais sortis du four, croissants, viennoiseries et mini muffins



Œufs oméga-3 brouillés avec ciboulette fraîche

Mini saucisses de bacon de l'Ontario enrobé de semoule, poulet et fines herbes

Galettes de pommes de terre Yukon Gold, de poivrons et d'oignons sur le gril



Salade de jeunes épinards avec fraises, fromage de chèvre et noix de pécan confites

Salade yasou: concombre frais, trio de poivrons, oignons rouges, olives noires, féta émiettée et vinaigrette citronnée à l'origan

Salade d'orzo avec légumes émincés, pignons et vinaigrette pesto au basilic



### CHOIX DE LUNCH\*:

Saumon en croûte de chapelure de focaccia croustillante et moutarde à l'ancienne, cuit au four

Poulet grillé pili-pili

Légumes du jardin à la vapeur



Sélection de pâtisseries, biscuits et brochettes de fruits

Café ordinaire ou décaféiné fraîchement moulu, choix de thés et tisanes

39,99

### AJOUT DE COUPES DU CHEF:

Rôti de contrefilet de bœuf Angus certifié, enrobé de moutarde à l'ail et aux fines herbes 11,99

Gigot d'agneau de l'Ontario rôti au romarin 11,99

Rôti de longe de porc de l'Ontario aux oignons caramélisés et à la sauge 8,99

Jambon glacé au miel et à la cannelle 7,99

Dinde de l'Ontario rôtie avec ses accompagnements classiques 9,99

### BANQUET ARGENT AU BARBECUE

Salade de jeunes laitues biologiques avec vinaigrette légère aux fraises

Salade de légumes méditerranéens grillés et couscous

Tomates mûries sur plant, bocconcini et basilic frais

Crudités croquantes du jardin

Trempettes et tartinades houmous, aux poivrons rouges rôtis et à l'artichaut

Assortiment de pains artisanaux, pitas et galettes

Suprême de poulet de grain mariné aux agrumes et au thym puis grillé

Brochettes de saumon à l'érable grillées au charbon de bois

Pommes de terre rôties aux herbes et légumes frais de saison à la vapeur

Tranches d'ananas doré, de melon d'eau et de cantaloup, raisins et fraises

Café ordinaire ou décaféiné fraîchement moulu, choix de thés et tisanes

40,00

### \*AUTRES CHOIX OFFERTS POUR REMPLACER LES SÉLECTIONS DU MENU:

- Quiche profonde aux asperges et champignons des bois
- Pennes de blé entier avec poulet grillé, épinards, artichauts et poivrons rôtis en sauce tomate et basilic à l'huile d'olive
- Pad thaï au poulet et aux crevettes
- Filet de flétan en croûte de chapelure provençale, cuit au four (ajouter 2,99)
- Sauté de languettes de filet de bœuf pimentées au gingembre et légumes chinois
- Poulet tikka avec riz basmati et pain nan
- Sauté épicé aux douze légumes

# BARBECUE DANS LA COUR

## SUGGESTIONS DE MENUS

*Le barbecue est un excellent choix  
pour un souper décontracté entre amis*

Tous les menus à forfait comprennent:

Salade de cœurs de romaine avec vinaigrette crémeuse à l'ail et au parmesan  
Salade de tomates cerises et bocconcini au pesto de basilic  
Salade aigre-douce de couscous  
Sélection de pâtisseries, biscuits et brochettes de fruits

### BURGERS

Mini galettes de bœuf, poulet ou saumon grillé servis sur petits pains, garnis de fromages cheddar, suisse, de chèvre et bleu, d'oignons caramélisés, de champignons sautés et de poivrons rôtis, avec assortiment de moutardes et condiments 26,99

### POULET GRILLÉ PILI-PILI

Poulet épicé au piment accompagné de haricots verts à l'huile d'olive avec amandes grillées et de pommes de terre rôties au romarin et à l'ail 28,99

### SAUMON ET POULET SUR PLANCHE DE CÈDRE

Saumon de l'Atlantique frais de Jail Island et poulet de grain mariné au yogourt, au citron, à l'ail et au thym, cuits sur une planche de cèdre et servis avec pommes de terre rôties au romarin et à l'ail, et mélange de légumes frais du marché 39,99

### TERRE ET MER

Brochettes de filet de bœuf et de crevettes servies avec bâtonnets de pommes de terre Yukon Gold rôtis et légumes grillés 43,99

### POULET ET CÔTES LEVÉES

Poulet et côtes de dos au barbecue, servis avec légumes grillés, pommes de terre au four et accompagnements 34,99

### BARBECUE DES LINKS

Bifteck de haut de surlonge de bœuf Angus certifié et poitrines de poulet à la téquila sur petits pains kaiser, garnis d'oignons caramélisés, champignons sautés, poivrons grillés de condiments fins 29,99

### BARBECUE CANADIEN

Galettes de 8 oz de bœuf Angus certifié, saucisses italiennes fortes, hot-dogs tout bœuf et burgers du jardin avec tous leurs accompagnements 23,99

### GOÛTER FESTIF

Plateau de fromages canadiens et importés garni de baies et raisins frais avec craquelins et pains plats gourmands

Plateau de fruits de saison avec trempettes au yogourt

Crudités fraîches du marché: tomates cerises, céleri, jeunes carottes, poivrons, concombre et trio de trempettes

Ailes de poulet dorées à point avec sauces

Nachos au four couverts de trois fromages, piments jalapeños, olives et tomates, avec salsa et crème sure

Assortiment de pavés et pâtisseries

30,99

# LUNCH D'AVANT-MATCH

## SUGGESTIONS DE MENUS

### LUNCH D'AVANT-MATCH

Roulés et mini sandwiches artisanaux: dinde fumée et fromage suisse, jambon à l'érable et cheddar, salade aux œufs, salade de thon, rosbif, légumes grillés de fromage de chèvre



Plateau de fruits frais: melons, ananas, kiwis, raisins et baies



Eau fraîche, plate ou gazeuse, à volonté

16,99

### *Lunch gourmand d'avant-match*

Plateau de fromages canadiens et importés garni de raisins frais et d'un assortiment de noix et fruits séchés avec craquelins et pains plats gourmands



Crudités croquantes du jardin

Trempettes et tartinades houmous, aux poivrons rouges rôtis et aux artichauts

Assortiment de pains artisanaux, pitas et galettes



Quiche profonde aux asperges, champignons des bois et fromage de chèvre



Plateau de fruits tropicaux frais et juteux: mangue, papaye, kiwis, ananas dorés, cantaloup et pitahaya



Eau fraîche, plate ou gazeuse, à volonté

30,99

*Notre travail est de veiller aux moindres détails  
de qualité, d'horaire et d'ambiance.  
Vous n'avez qu'à savourer le moment et partager le plaisir.*

# RÉCEPTION COCKTAIL

## SUGGESTIONS DE MENUS

### BON CONSEIL

Règle générale, pour déterminer la quantité de nourriture à commander, il faut compter de trois à six bouchées par personne par heure, moins si un repas suivra, plus s'il n'y aura pas de repas.

### *Comptoirs interactifs*

#### **MINI BURGERS**

Galettes de bœuf grillées au barbecue avec choix de garnitures: fromage cheddar, suisse, de chèvre ou bleu; oignons caramélisés, champignons sautés, poivrons rouges rôtis, moutardes et condiments

16,00 (compter trois burgers par convive)

#### **BOL DE PÂTES À L'ITALIENNE**

##### **Créez vos propres pâtes**

Pâtes: penne de semoule ou de blé entier, farfalles, tortellinis au fromage ou linguines

Garnitures: poivrons, champignons, tomates, courgettes, oignons, épinards, artichauts, olives

Protéines: crevettes, poulet grillé, saucisse italienne forte

Sauces: tomate et basilic, crème au vin blanc, pesto au basilic

16,99

#### **SAUTÉS ET NOUILLES AU WOK**

##### **Créez votre propre sauté**

Nouilles: de Shanghai ou aux œufs, vermicelles de riz et udon

Légumes: pois mange-tout, fèves germées, châtaignes d'eau, bok choy, légumes chinois, poivrons et champignons shiitakes

Protéines: tofu, crevettes, poulet au gingembre, bœuf sichuanais

Sauces: hoisin, teriyaki ou thaïlandaise sucrée et épicée

16,99

### *Buffets*

#### **COMPTOIR D'ANTIPASTI (VÉGÉTARIEN)**

Aubergine grillée, courgettes, poivrons rôtis, oignons, asperges, champignons, artichauts marinés, olives, tomates séchées au soleil et bocconcini au basilic, servis avec pains rustiques  
11,99

#### **COMPTOIR D'ANTIPASTI (AVEC CHARCUTERIES)**

Prosciutto de Parme, capicollo, salami de Calabre, aubergine grillée, courgettes, poivrons rôtis, oignons, asperges, champignons, artichauts marinés, olives, tomates séchées au soleil et bocconcini au basilic, servis avec pains rustiques  
16,99

#### **COMPTOIR D'ANTIPASTI (AVEC FRUITS DE MER)**

Calmars marinés et grillés, crevettes, pétoncles, moules, aubergine grillée, courgettes, poivrons rôtis, oignons, asperges, champignons, artichauts marinés, olives, tomates séchées au soleil et bocconcini au basilic, servis avec pains rustiques  
21,99

#### **PLATEAUX D'HUÎTRES FRAICHES**

Huîtres fraîchement ouvertes sur écaille et lit de glace, accompagnées de quartiers de citron, de raifort frais et de sauces piquantes  
8,95 (compter deux à trois huîtres par convive)

#### **BARQUE DE SUSHIS**

Superbe assortiment de sushis sur barquette de bois traditionnelle, comprenant des rouleaux variés: californiens, de patates douces tempura, de thon et de saumon épicés, de thon, de saumon et de crevettes nature, accompagnés de gingembre mariné, sauce soya et wasabi  
218,00 pour une barque de 62 sushis  
(nous suggérons une barque par 20 convives)

#### **TOUR DE CREVETTES**

Crevettes tigrées géantes, décortiquées, servies avec sauce cocktail épicée et quartiers de citron  
6,95 (compter trois crevettes par convive)

#### **BOL DE CREVETTES À DÉCORTIQUER**

Crevettes cuites en carapace servies avec quartiers de citron, sauce Marie-Rose au brandy et sauce cocktail très épicée  
3,99 (compter trois crevettes par convive)

# RÉCEPTION COCKTAIL

## SUGGESTIONS DE MENUS

*Buffets*

### FROMAGES FINS ARTISANAUX

Cheddar canadien de choix, vieilli trois ans, Oka, Champfleury, rondoux triple crème et chevrita, servis avec baguette fraîchement sortie du four et assortiment de craquelins, raisins et noix  
7,25

### PLATEAU DE FROMAGES TRADITIONNEL

Fromages cheddar, marbré, suisse et brie servis avec un assortiment de craquelins et raisins  
6,50

### MEULE DE BRIE AU FOUR

Brie chaud enveloppé de pâte à choux, avec compote de baies sauvages, baguette fraîche, crostinis et craquelins  
Meule entière (60 convives) 160,00  
Demie meule (30 convives) 80,00

### PLATEAU DE FRUITS FRAIS

Assortiment de melon miel, cantaloup, melon d'eau, ananas, raisins et baies  
4,60

### PLATEAU DE FRUITS TROPICAUX

Fruits frais et juteux: mangue, papaye, kiwis, ananas doré, cantaloup et pitahaya  
6,25

### CRUDITÉS ET TREMPETTES

Légumes du marché fraîchement coupés: poivrons, carottes, céleri, concombre, tomates cerises et brocoli avec houmous, sauce ranch au poivre vert et trempette aux poivrons rouges rôtis  
3,65

### PLATEAU COMBO STYLE PUB

Ailes de poulet, rondelles d'oignon, filets de poulet panés et nachos servis avec sauce aux prunes, sauce barbecue, salsa et crème sure  
17,00

### MINI SANDWICHS GOURMANDS

Petits pains artisanaux multigrains et au levain avec garnitures variées: poulet grillé et poivrons, côte de bœuf Angus grillée et oignons caramélisés, jambon fumé avec avocat et brie, saumon de l'Atlantique poché et fèves germées, germon de qualité supérieure et légumes grillés  
10,99

### PLATEAU DE GRILLADES

Brochettes de crevettes, côtelettes d'agneau, kebabs de bœuf, satés de poulet et brochettes de saucisses italiennes fortes et poivrons  
21,00

### PLATEAU DE SANDWICHS CLASSIQUES

Assortiment de sandwichs cocktail: jambon Forêt-Noire et cheddar, dinde rôtie et fromage suisse, rosbif et raifort, salade de thon et salade aux œufs  
8,99

### PLATEAU DUO DE BRUSCHETTAS

Classique: tomates italiennes mûries sur plant, ail et basilic  
Aux champignons des bois: pleurotes, shiitakes et portobellos poêlés, arrosés d'huile d'olive à l'ail et aux fines herbes  
Servis sur baguette et pains plats rôtis  
5,99

### TREMPETTES ET TARTINADES GOURMANDES AVEC PITA, BAGUETTE ET NACHOS

Trempettes au poivron rôti, à l'artichaut et à l'asiago, houmous, salsa et guacamole servis avec pointes de pita grillées, baguette et nachos croustillants  
5,99

### VERRINES DE CREVETTES

Crevettes tigrées avec sauce cocktail épicée servies en verrines  
6,99 (compter trois verrines par convive)

# RÉCEPTION COCKTAIL

## SUGGESTIONS DE MENUS

### HORS-D'ŒUVRE CHAUDS ET CANAPÉS FROIDS

#### BONS CONSEILS

Lorsque vous faites circuler des plateaux de hors-d'œuvre, comptez-en trois par personne par heure.

Pour ajouter du panache à votre réception, choisissez un cocktail original et amusant à faire siroter à vos invités.

Cocktails classiques : vous pouvez offrir un bar à martinis, à sangria ou à bloody Caesar selon le thème de votre réception. Par exemple, des martinis pour un cocktail raffiné ou une limonade alcoolisée pour une soirée d'été.

#### *Canapés froids*

44,00 par douzaine

(Commande minimum de deux douzaines de chaque variété)

Crostinis d'antipasti au bocconcini

Prosciutto et cantaloup

Mini crostinis au bœuf avec oignons caramélisés au vinaigre balsamique

Salsa aux crevettes sur concombre

Saumon fumé avec fromage à la crème et ciboulette

#### **CHOIX DU CHEF CANAPÉS FROIDS**

Une douzaine de chacun:

Rosettes de saumon fumé garnies de câpres et fenouil frais

Salsa aux crevettes sur rondelles de concombre

Prosciutto et melon

Antipasti au bocconcini sur salami de Calabre

Barquettes de fromage de chèvre aux fines herbes

Plateau de 60 canapés 165,00

#### **CHOIX DU CHEF HORS-D'ŒUVRE CHAUDS**

Une douzaine de chacun:

Satés de poulet

Crevettes au beurre de pécan

Mini rouleaux de printemps aux légumes

Tartelettes aux champignons

Feuilletés de féta et tomates séchées au soleil

Trempettes variées

Plateau de 60 canapés 165,00

#### *Hors-d'œuvre chauds*

44,00 par douzaine

(Commande minimum de deux douzaines de chaque variété)

#### **SAVEURS ASIATIQUES:**

Satés de poulet

Satés de bœuf sichuanais

Crevettes au curry Panang

Crevettes dragons

Mini rouleaux de printemps au poulet et noix de cajou

Mini rouleaux de printemps aux crevettes

Mini rouleaux de printemps aux légumes

Crabe à la Rangoon

#### **SAVEURS DU SUD-OUEST:**

Quesadillas au poulet

Rouleaux de printemps du Sud-Ouest

Empanadas au bœuf

Brochettes de crevettes andouillettes

#### **SAVEURS MÉDITERRANÉENNES:**

Feuilletés de féta et tomates séchées au soleil

Spanakopitas

Tartelettes aux artichauts et olives Kalamata

Choux aux portobellos

Calzones aux chorizos

Cœurs d'artichauts à la chapelure de parmesan

Aumônières feuilletées aux champignons sauvages

#### **SAVEURS RÉCONFORTANTES:**

Tartelettes aux champignons

Mini bœuf Wellington

Mini poulet Wellington

Champignons farcis de fromage et fines herbes en chapelure

Samossas aux légumes

#### **SAVEURS DE LA MER:**

Crevettes à la noix de coco

Pétoncles enveloppés de bacon

Aumônières feuilletées aux crevettes, fromage et fines herbes

ÉCONOMISEZ  
15 POUR CENT

ÉCONOMISEZ  
15 POUR CENT

# SOUPER

## SUGGESTIONS DE MENUS

### TOUS LES SOUPERS À FORFAIT COMPRENNENT:

Pains artisanaux frais, multigrains et au levain, accompagnés de beurre fouetté

Votre choix de soupe ou de salade

Votre choix de plat principal

Votre choix de dessert

Service de café et thé

### AJOUTS:

Salade ou soupe en extra 4,99

Plat de pâtes 6,99-10,99

Trou normand en sorbet 2,25

### *Choix de salades gourmandes*

#### SALADE DU MARCHÉ

Laitues fraîches avec tomates raisins, concombre et poivrons émincés aspergés de vinaigrette balsamique

#### SALADE MÉDITERRANÉENNE

Tomates mûries sur plant, concombres, poivrons, olives noires et féta émietté avec vinaigrette yasou

#### SALADE D'ÉPINARDS

Jeunes épinards, fraises, féta émietté et noix de pécan confites avec vinaigrette à la framboise

#### SALADE CÉSAR

Cœurs de laitue romaine, parmesan râpé et croûtons croustillants, aspergés de vinaigrette citronnée à l'ail

#### SALADE DE TOMATES ET BOCCONCINI

Tranches de tomates jaunes et rouges mûries sur plant avec bocconcini et mesclun de laitues, aspergés de vinaigre balsamique vieilli et d'huile d'olive extra-vierge, garnis de basilic frais (ajouter 1,75)

#### SALADE DE MESCLUN ET POIRES

Mesclun de jeunes laitues biologique, noix de pécan confites, canneberges séchées au soleil, lamelles de poire bosc et fromage de chèvre émietté, aspergés de vinaigrette grenadine (ajouter 2,25)

#### SALADE DE VERDURES AU FROMAGE DE CHÈVRE

Feuilles de roquette et d'épinards mélangées dans une vinaigrette légère aux agrumes et canneberges sucrées, couronnées d'un médaillon de fromage de chèvre en croûte de pistaches (ajouter 2,25)

#### NAPOLÉON DE LÉGUMES GRILLÉS

Agencement étagé de légumes grillés, garni de jeunes pousses biologique et aspergé d'huile d'olive au basilic (ajouter 1,75)

# SOUPER

## SUGGESTIONS DE MENUS

### *Choix de soupes et potages gourmands*

Bisque de tomates rôties avec croûtons au parmesan

Minestrone classique

Velouté de carottes au gingembre avec crème sure à la ciboulette

Potage de courge musquée d'automne, patates douces et carottes, garni de pommes givrées

Crème de pommes de terre Yukon Gold rôties et de poireaux, garnie de lamelles de poireau croquantes

Soupe aux trois oignons rôtis avec croûtons aux trois fromages (ajouter 1,99)

Velouté de champignons des bois garni d'un mélange de champignons sautés et de crème fraîche aux fines herbes

Bisque de légumes rôtis garnie de croûtons de focaccia au pesto

Consommé de poulet à la citronnelle et aux légumes émincés

Bisque de crevettes et homard garnie de crevettes grillées (ajouter 2,75)

Chaudrée de fruits de mer (ajouter 1,99)

Duo de crèmes d'asperges blanches et vertes (ajouter 1,99), *en saison seulement*

### *Choix de pâtes*

Cannellonis farcis de ricotta et d'épinards, servis avec un duo de sauces:  
crémeuse à l'ail rôti et tomates fraîches au basilic 10,99

Pennes de semoule ou de blé entier nappés de sauce aux tomates fraîches et basilic 6,99

Gros raviolis rayés farcis de ricotta 9,99

Gros raviolis ronds farcis de champignons portobellos 10,99

Coquillettes florentines, farcies d'épinards, ricotta et parmesan 8,99

# SOUPER

## SUGGESTIONS DE MENUS

### *Autres choix d'entrées*

#### **CREVETTES TIGRÉES GÉANTES FROIDES, STYLE COCKTAIL**

Servies sur lit de laitue avec quartiers de citron et sauce cocktail épicée

15,99

#### **ASSIETTE D'ANTIPASTI VÉGÉTARIENS**

Aubergine marinée et grillée, courgettes, poivrons rôtis, asperges, champignons, artichauts marinés, olives, tomates séchées au soleil et bocconcini au basilic

13,99

#### **ASSIETTE D'ANTIPASTI**

Prosciutto de Parme, capicola, salami de Calabre, aubergine marinée et grillée, courgettes, poivrons rôtis, asperges, champignons, artichauts marinés, olives, tomates séchées au soleil et bocconcini au basilic

16,99

#### **ASSIETTE D'ANTIPASTI AUX FRUITS DE MER**

Calmars marinés et grillés, crevettes, pétoncles, moules, aubergine marinée et grillée, courgettes, poivrons rôtis, oignons, asperges, champignons, artichauts marinés, olives, tomates séchées au soleil et bocconcini au basilic

20,99

### *Plats de fruits de mer*

(servis en assiettes individuelles sur demande)

Crevettes, moules, palourdes et calmars grillés

17,99

Crevettes, moules, palourdes, calmars et pattes de crabe royal d'Alaska grillés

20,99

Crevettes, moules, palourdes, calmars et langoustines grillés

22,99

### *Choix de trous normands en sorbet*

Au choix:

Orange sanguine, pomme, grenadine, fruit de la passion, mangue, poire citron, bleuet, limette au gingembre, champagne, mojito, framboise, Sambucca, téquila à la lime, Limoncello ou mangue Malibu

2,25

# SOUPER

## SUGGESTIONS DE MENUS

### PLATS DE RÉSISTANCE

Les prix comprennent le pain frais, un choix de soupe ou de salade, et un plat principal au choix, ainsi qu'un choix de dessert et le service du café et du thé.

Filet de porc enrobé de proscuitto avec jus de cuisson aux pommes  
52,99

Poulet au beurre: poulet désossé, mariné dans une riche sauce au beurre épicée à l'indienne, servi avec riz basmati à la vapeur et pain nan  
45,99

Tendres bouts de côtes de bœuf Angus braisés en sauce de braisage au vin rouge  
53,99

Suprême de poulet en croûte de fines herbes rôti au four avec jus de cuisson à l'infusion de citronnelle  
50,99

Saumon de l'Atlantique de Jail Island poêlé avec sauce citronnée au thym  
51,99

Suprême de poulet farci aux épinards, poivrons rouges rôtis et ricotta, avec de jus de cuisson  
56,99

Rôti de filet de bœuf avec réduction de porto  
58,99

Rôti de côte de bœuf avec Yorkshire pudding, raifort et riche jus de cuisson  
59,99

Côtelette de veau de 12 onces avec sauce aux champignons sauvages  
62,99

Entrecôte de bœuf de l'Alberta grillée  
58,99

Flétan du Pacifique OceanWise en croûte de confit de tomates, servi avec sauce champagne  
57,99

Filet d'omble chevalier des eaux glacées de l'Arctique, poêlé et servi avec une sauce citronnée aux épinards  
56,99

Filet de brochet de l'Ontario poêlé, sauce puttanesca: tomates cerises, citron, câpres, ail rôti, fines herbes fraîches et beurre noisette  
55,99

#### CHACUN VEUT SON CHOIX!

Donnez à vos invités un choix de deux ou trois plats principaux: 2,99 et 3,99 par convive, respectivement

#### Plats combinés

Suprême de poulet et filet de bœuf rôtis au four, avec réduction de porto à l'échalote  
65,99

Suprême de poulet et saumon de l'Atlantique frais, rôtis au four, avec sauce moutarde à l'ancienne  
59,99

Filet de bœuf et crevettes tigrées noires avec beurre à l'ail et aux fines herbes  
62,99

Saumon de l'Atlantique grillé et crevettes géantes avec essence de safran  
61,00

Trio de grillades: double côtelette d'agneau, filet de veau et filet de porc, avec réduction des jus naturels de cuisson  
69,00

Filet de bœuf et queue de homard rôtis avec sauce béarnaise  
76,99

#### LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

Deux légumes, au choix:

Mélange de légumes du marché (compte pour deux)

Fleurons de brocolis

Carottes au beurre

Haricots verts et jaunes

Faisceau de légumes (compte pour deux, ajouter 2,25)

Faisceaux d'asperges (ajouter 2,25)

Légumes du marché grillés (ajouter 2,25)

#### CHOIX DE POMMES DE TERRE ET RIZ

Un accompagnement au choix:

Grelots rôtis aux fines herbes

Purée de pommes de terre à l'ail

Purée de patates douces et Yukon Golf

Riz basmati à la vapeur

Riz pilaf

Pomme de terre farcie, doublement cuite au four (ajouter 1,99)

*Ajouts:*

Brochette de crevettes et pétoncles grillés  
12,99

Crevettes grillées  
6,25

Queue de homard rôtie (cinq onces)  
18,99

# SOUPER

## SUGGESTIONS DE MENUS

### SUGGESTIONS DE MENUS POUR ENFANTS

40,00 par enfant (enfants de 12 ans et moins)

Choix préétabli d'une entrée,  
un plat principal et un dessert

#### ENTRÉES

Crudités fraîches: carottes, céleri, concombre,  
oranges et raisins avec trempette

Soupe au poulet et aux nouilles

Velouté de tomates garni de croûtons

Salade mesclun

Salade César

#### PLATS PRINCIPAUX

Pâtes spirales en sauce aux tomates

Macaroni au fromage très fromagé

Pâtes papillon avec poulet grillé en sauce tomate

Pizza aux tomates et fromage

Doigts de poulet, frites et crudités avec trio de trempettes:  
aux prunes, ketchup et ranch

Suprêmes de poulet grillés avec purée de pommes  
de terre et légumes vapeur

Filet de saumon cuit au four avec grelots rôtis  
et légumes vapeur

#### DESSERTS

Glace à la vanille garnie de crème fouettée  
et de sauce au chocolat

Brownie au chocolat garni de glace à la vanille  
et de crème fouettée

Trio de glaces aux fraises, à la vanille et au chocolat

Biscuits aux brisures de chocolat et glace à la vanille,  
en sandwich

Banane royale: glace à la vanille, banane et crème fouettée  
nappées de sauces au chocolat et au caramel

« Knickerbocker Glory »: alternances de salade de fruits,  
glaces à la vanille, aux fraises et au chocolat, biscuits  
émiettés, crème fouettée et copeaux de chocolat

### CHOIX VÉGÉTARIENS

#### STRUDEL AUX LÉGUMES

Légumes grillés, champignons  
variés et fromage de chèvre roulés  
en pâte phyllo avec sauce aux  
tomates rôties et basilic

#### PÂTES AGNOLOTTI

Médallions farcis d'épinards et  
fromage OU de courge musquée  
et légumes grillés

#### SAUTÉ AUX DOUZE LÉGUMES

Légumes frais sautés minute et  
mêlés avec des nouilles de  
Shanghai dans un bouillon au  
gingembre et à la coriandre

#### FLAN AUX CHAMPIGNONS DES BOIS ET ASPERGES

Mélange de shiitakes, pleurotes,  
champignons café et portobellos  
sautés avec asperges, cuits en  
croûte et servis avec une sauce  
aux poivrons rouges rôtis

#### AUBERGINE AU PARMESAN

Tranches d'aubergines panées,  
avec sauce tomate au basilic et  
parmesan râpé, cuites au four et  
servies avec un risotto aux  
fines herbes

(Les plats végétariens comptent  
pour des plats principaux.)

# DOUCEURS DE CLÔTURE

## SUGGESTIONS DE MENUS

### *Choix de desserts*

Petits gâteaux veloutés, glaçage au fromage à la crème



Tartelettes au citron garnies de boutons de meringue



Gâteau des Tropiques: léger gâteau éponge à la vanille garni de crème fouettée à l'ananas



Gâteau au fromage onctueux au citron et aux bleuets



Tartelettes aux fraises



Larmes au cassis: chocolat blanc fourré de crème de Cassis marbrée de coulis réduit



Mignardises triple chocolat: truffes au chocolat sur galettes de chocolat noir suisse, garnies de ganache chocolatée



Gâteau au fromage classique au four, à la new-yorkaise, garni de baies fraîches et de coulis

### **CHOIX DE DESSERTS LÉGERS ET GLACÉS**

Tartufo aux fraises et à la crème, garni de baies mûries sur plant (ajouter 2,25)

Glace au chocolat au lait Lindt en tulipe de chocolat, garnie de crème Chantilly et de fraises (ajouter 2,25)

Coupe tulipe de yogourt glacé aux fraises avec compote de baies fraîches (ajouter 1,75)

Crêpe à la glace vanille garnie d'un trio de baies et de coulis (ajouter 1,75)

Duo de sorbets: citron et bleuets

Coupe tulipe débordant de baies et de fruits frais (ajouter 2,25)

Tout le monde aime la crème glacée! Ajoutez de la crème glacée pour 1,49 par convive

Offrez deux choix de desserts pour 1,99 par convive

### *Choix de desserts gourmands*

(ajouter 2,25)

Trio de mini gâteaux au fromage: vanille tahitienne, mangue et pistaches sur ruban de chocolat



Pouding chômeur brioché: pouding au pain et beurre cuit à la vapeur, nappé d'une riche sauce au caramel écossais



Bombes au chocolat fondu: gâteau éponge chaud au chocolat noir fourré d'un cœur de chocolat fondu



Clafoutis aux bleuets: pouding renversé aux bleuets avec soupçon de citron



Croustade chaude aux pommes avec crème anglaise



Crème brûlée à la vanille: flans individuels à la vanille couverts d'une croûte caramélisée

Pour remplacer le service de desserts individuels sur assiettes, offrez un buffet de desserts après le plat principal (nombre minimum de convives requis).

### **BUFFET DE DESSERTS**

(ajouter 5,95 par convive)

Assortiment décadent de tartelettes, gâteaux, tartes, flans, mini pâtisseries et biscuits frais sortis du four

### **BUFFET DE DESSERTS GOURMANDS**

(ajouter 7,45 par convive)

Fraises trempées au chocolat, truffes au chocolat roulées à la main, pyramide croquembouche, pâtisseries françaises, brochettes de fruits frais et assortiment de biscuits, tartelettes, gâteaux, tartes et flans

# FRINGALES DE FIN DE SOIRÉE

## SUGGESTIONS DE MENUS SUCRÉS ET SALÉS

### BON CONSEIL

Règle générale, pour déterminer la quantité de nourriture à commander, il faut compter près des deux tiers du nombre d'invités au souper, car certains de ceux-ci partiront avant la fin de la soirée.

### *Bees sucrés*

#### BUFFET DE DESSERTS

Assortiment décadent de tartelettes, gâteaux, tartes, flans, mini pâtisseries et biscuits frais sortis du four 15,99

#### BUFFET DE DESSERTS GOURMANDS

Fraises trempées au chocolat, truffes au chocolat roulées à la main, pyramide croquembouche, pâtisseries françaises, brochettes de fruits frais et assortiment de biscuits, tartelettes, gâteaux, tartes et flans 18,99

#### PLATEAUX DE DESSERTS VARIÉS

- Pâtisseries françaises, biscuits frais sortis du four et fraises trempées au chocolat 16,99
- Biscuits frais sortis du four 20,99 la douzaine
- Fraises trempées au chocolat 35,99 la douzaine
- Truffes au chocolat roulées à la main 29,99 la douzaine
- Assortiment de pâtisseries 37,00 la douzaine

### *Bees salés*

#### COMPTOIR À POMMES DE TERRE

Frites dorées, patates douces frites, poutine et croustilles au parmesan et romarin accompagnées d'aïoli à l'oignon 11,00

#### PIZZAS GOURMANDES

Demandez à notre chef de préparer un choix de pizzas au four à bois pour votre buffet de fin de soirée 14,50 par pizza (coupées en huit pointes)

10 pizzas pour environ 50 convives

15 pizzas pour environ 75 convives

**Hawaïenne:** jambon doublement fumé et ananas doré avec cheddar vieilli

**Quatre fromages:** parmesan, mozzarella, cheddar vieilli, chèvre nappés de sauce tomate

**Primavera:** choix de légumes grillés parsemés de fromage de chèvre

**Poulet au pesto:** poitrine de poulet grillée avec sauce pesto et poivrons rouges grillés

**Trois viandes:** bacon canadien, pepperoni et saucisse avec fromage mozzarella

#### PLATEAU COMBO STYLE PUB

Ailes de poulet, rondelles d'oignon, filets de poulet panés et nachos servis avec sauce aux prunes, sauce barbecue, salsa et crème sure 17,00

#### PLATEAU DE SOUS-MARINS

Assortiment de sandwichs sous-marins: jambon Forêt-Noire et cheddar, dinde rôtie et fromage suisse, rosbif et raifort, salade de thon et salade aux œufs 8,99

#### FONTAINES DE CHOCOLAT

Chocolat au lait, noir ou blanc fondu avec fraises, morceaux d'ananas doré et de melon, guimauves et mini biscuits à tremper 12,00

#### PLATEAU DE FRUITS FRAIS

Arc-en-ciel de melons miel et d'eau, cantaloup, ananas doré, raisins et baies 6,25

#### PLATEAU DE FRUITS TROPICAUX

Mangue, papaye, kiwis, ananas doré, cantaloup et pitahaya 6,75

#### COMPTOIR DE CRÊPES ET GAUFRES

Crêpes et gaufres chaudes flambées au Grand Marnier, accompagnées de baies et fruits frais, crème fouettée et sauces au caramel et au chocolat 12,00 (Ce comptoir est généralement très populaire et nous vous recommandons de compter le nombre total d'invités dans votre commande.)

#### FROMAGES FINS ARTISANAUX

Cheddar canadien de choix, vieilli trois ans, Oka, Champfleury, rondoux triple crème et chevrita, servis avec baguette fraîchement sortie du four et assortiment de craquelins, raisins et noix 7,25

#### PLATEAU DE FROMAGES TRADITIONNEL

Fromages cheddar, marbré, suisse et brie servis avec un assortiment de craquelins et raisins 6,25

#### MEULE DE BRIE AU FOUR

Brie chaud enveloppé de pâte à choux, avec compote de baies sauvages, baguette, crostinis et craquelins

Meule entière (30 convives) 160,00

Demie meule (15 convives) 80,00

#### MINI BURGERS

Galettes de bœuf grillées au barbecue avec choix de garnitures: fromage cheddar, suisse, de chèvre ou bleu; oignons caramélisés, champignons sautés, poivrons rouges rôtis, moutardes et condiments 16,00

#### PLATEAU DUO DE BRUSCHETTAS

**Classique:** tomates italiennes mûries sur plant, ail et basilic. **Aux champignons des bois:** pleurotes, shiitakes et portobellos poêlés, arrosés d'huile d'olive à l'ail et aux fines herbes. Servis sur baguette et pains plats rôtis 5,00

#### TREMPETTES ET TARTINADES GOURMANDES AVEC PITA, BAGUETTE ET NACHOS

Trempettes au poivron rôti, à l'artichaut et à l'asiago, houmous, salsa et guacamole servis avec pointes de pita grillées, baguette et nachos croustillants 4,99

# BRUNCH EN FAMILLE

On a rarement le bonheur d'avoir tous ses proches autour de soi; quoi de mieux qu'un brunch pour célébrer l'occasion? Grâce à notre service traiteur, vous pourrez en profiter, sans lever le petit doigt, du début à la fin.

## *Buffet brunch de célébration*

Pains artisanaux frais, croissants, pâtisseries et mini muffins



Œufs oméga-3 brouillés avec ciboulette fraîche  
Bacon à l'érable, bacon canadien de dos et saucisses de porc  
Pommes de terre rissolées



Mesclun de laitues avec tomates raisins, concombre et poivrons émincés avec choix de vinaigrettes  
Salade César aux cœurs de laitue romaine, parmesan râpé et croûtons croustillants aspergés de vinaigrette citronnée à l'ail  
Salade de tranches de tomates jaunes et rouges mûries sur plant avec bocconcini, aspergée de vinaigre balsamique vieilli et d'huile d'olive extra-vierge, garnie de basilic frais



### PLATS DE RÉSISTANCE

Saumon et crevettes rôtis avec sauce citronnée au thym  
Suprême de poulet de grain grillé avec sauce moutarde à l'ancienne  
Légumes du jardin à la vapeur



Assortiment de pâtisseries, biscuits et brochettes de fruits



Café ordinaire ou décaféiné fraîchement moulu, choix de thés et tisanes  
40,99

### AUTRES CHOIX DE PLATS DE RÉSISTANCE:

Quiche profonde aux asperges et champignons des bois  
Pennes de blé entier avec poulet grillé, épinards, artichauts et poivrons rôtis en sauce tomate et basilic à l'huile d'olive  
Pad thaï au poulet et aux crevettes  
Sauté de languettes de filet de bœuf pimentées au gingembre et légumes chinois  
Poulet tikka avec riz basmati et pain nan  
Sauté épicé aux douze légumes  
Filet de flétan en croûte de chapelure provençale, cuit au four (ajouter 3,99)

### AJOUT DE COUPES DU CHEF:

Rôti de contrefilet de bœuf Angus certifié, enrobé de moutarde à l'ail et aux fines herbes 11,99  
Gigot d'agneau de l'Ontario rôti au romarin 11,99  
Rôti de longe de porc de l'Ontario aux oignons caramélisés et à la sauge 8,99  
Jambon glacé au miel et à la cannelle 7,99  
Dinde de l'Ontario rôtie avec ses accompagnements classiques 9,99

# BAR

## *Bar à forfait*

### **SERVICE DE BOISSONS STANDARD (CINQ HEURES)**

Choix maison: spiritueux, vin rouge et blanc au verre, bière canadienne en bouteille, eaux minérales et jus

Service au bar une heure avant le souper, deux verres de vin maison par convive durant le repas, service au bar pendant quatre heures après le souper

45,44

### **BAR SANS SPIRITUEUX**

Forfaits sur demande

## *Boissons à la carte*

Bière à la bouteille ..... à partir de 5,75

Cocktails (une once) ..... à partir de 7,50

Scotch, rye, rhum, vodka  
et gin (une once) ..... à partir de 6,65

Vin, au verre ..... à partir de 7,25

Bouteille de vin ..... à partir de 35,60

Punch alcoolisé  
(pour 50 personnes) ..... à partir de 185,50

Vous aimeriez offrir des scotchs Single Malt?  
Informez-vous auprès de votre  
représentant traiteur.

ClubLink s'efforce d'offrir un service d'alcool responsable, courtois et professionnel. Le personnel est là pour aider les membres et invités à consommer des boissons alcoolisées de manière responsable et, lorsque indiqué, à éviter les activités qui posent un risque à eux-mêmes ou aux autres. ClubLink se réserve le droit d'expulser toute personne dont la conduite perturbe nos membres, employés ou invités, ou si elle compromet leur sécurité.



# RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Les suggestions qui précèdent ne sont que quelques-unes des nombreuses possibilités offertes. Notre coordonnateur d'évènement se fera un plaisir de vous aider à élaborer le menu qui vous convient, selon vos préférences. Les prix peuvent être modifiés sans préavis.

Le choix de menu doit être soumis quatre semaines avant la date de l'évènement. Le client ne peut apporter aucun aliment ni boisson sur la propriété de ClubLink ou l'en sortir sans l'autorisation écrite d'un responsable du club. Toute consommation est assujettie aux frais d'administration et de main-d'œuvre jugés appropriés par l'établissement.

## CONFIRMATION

Au plus tard à midi, sept jours avant la date de l'évènement, le coordonnateur d'évènements doit recevoir un avis confirmant le nombre de personnes qui seront présentes. Si le nombre de convives n'est pas confirmé avant cette échéance, le nombre estimé deviendra le nombre garanti.

Le club prépare tous les banquets selon le nombre garanti de convives. Le club ne peut promettre qu'il pourra fournir des places et des repas conformes au menu choisi pour des personnes qui ne sont pas comptées dans le nombre confirmé. Si les convives sont moins nombreux que le nombre confirmé, le client doit acquitter tous les frais correspondant au nombre confirmé.

ClubLink se réserve le droit d'utiliser une autre salle pour l'évènement si des changements importants apportés au nombre de convives font en sorte qu'une autre salle conviendrait mieux. Veuillez prendre note que des frais de location et de main-d'œuvre peuvent être exigés en fonction de l'espace et du personnel mobilisés.

## FRAIS D'ÉTABLISSEMENT

Des frais d'établissement seront exigés pour tout évènement. Ces frais supplémentaires, qui varient selon la salle de réception et l'établissement, diffèrent selon que l'évènement a lieu en journée ou en soirée. En journée, les convives doivent libérer la salle au plus tard à 17 heures, alors que les invités aux évènements en soirée ne peuvent y accéder avant 17 heures. La salle peut être utilisée plus tard ou plus tôt, selon le cas, moyennant entente préalable à cet effet.

## BOISSONS

La Régie des alcools, des courses et des jeux du Québec et l'Alcohol and Gaming Commission of Ontario contrôlent la vente de boissons alcoolisées. À titre de détenteur de permis, le club a la responsabilité de gérer les règles relatives au permis d'alcool. Par conséquent, aucune boisson alcoolisée d'autre provenance ne peut être apportée sur la propriété ni retirée de celle-ci, y compris les boissons offertes en cadeau. La loi exige que toute boisson alcoolisée consommée sur la propriété soit achetée par l'établissement auprès de la S.A.Q., de la L.C.B.O. ou de Brewer's Retail.

Le service de bar ne peut débuter qu'à 11 heures en Ontario et à 8 heures au Québec, et se termine à 1 heure du matin dans les deux provinces. Toute activité de divertissement doit cesser à ce moment-là pour permettre de libérer complètement toutes les salles de réception au plus tard à 1h30 du matin.

ClubLink se réserve le droit de vérifier les papiers d'identité de toute personne paraissant avoir moins de 25 ans.

## POLITIQUE D'ACOMPTÉ ET DE PAIEMENT

Un acompte initial est exigé pour l'organisation d'un évènement à une date précise. Cet acompte est non remboursable, une fois la date confirmée, et sera débité du montant total qui sera facturé pour l'évènement. Les hôtes de l'évènement recevront à l'avance une estimation de ce qu'il leur en coûtera. Un deuxième acompte est exigé avant la tenue de l'évènement et le paiement intégral doit être réglé au plus tard sept jours avant la date réservée pour tout évènement privé ou social.

Un relevé de compte détaillé sera fourni aux hôtes qui devront s'en acquitter au plus tard à sept jours ouvrables de l'évènement.

## DOMMAGES ET SÉCURITÉ

ClubLink se réserve le droit d'inspecter et de surveiller tout évènement privé qui se tient sur sa propriété. Les frais de dommages éventuels à la propriété seront facturés en conséquence. Les hôtes de l'évènement seront tenus responsables pour les autres participants. ClubLink ne peut assumer la responsabilité des effets ou équipements personnels apportés sur les lieux. Ceux-ci doivent être retirés de la salle à la fin de l'évènement.

ClubLink s'est engagé à fournir un service responsable des boissons alcoolisées afin d'assurer à ses invités et employés un environnement sécuritaire, et entend faire respecter rigoureusement toutes les lois municipales, régionales, provinciales et fédérales relatives à la vente, à l'achat, au service et à la consommation d'alcool. Tout notre personnel a reçu une formation en service responsable des boissons alcoolisées. Nous demandons à nos clients et invités de nous aider à accomplir notre mission qui consiste à vous procurer, ainsi qu'à vos invités, la meilleure expérience qui soit.

## DÉCORATIONS ET DIVERTISSEMENT

Veuillez nous faire part de vos intentions en matière de décoration et d'animation de la salle où se tiendra l'évènement. Notre service d'évènements se fera un plaisir de vous aider pour la décoration, florale ou autre, et l'animation. Aucun confetti, grain de riz ou pétale de fleur n'est autorisé à l'intérieur comme à l'extérieur des immeubles. Des frais minimums de nettoyage de 150\$ seront réclamés de toute personne qui ne respectera pas cette règle.

## S.O.C.A.N.

La loi nous oblige à réclamer des redevances au nom de la Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique lorsque des œuvres protégées par les droits d'auteur sont diffusées. \*Les frais exigés par la S.O.C.A.N. peuvent faire l'objet de modification sans préavis.

## ENTREPOSAGE ET CONFIGURATION DE LA SALLE

L'établissement doit être prévenu de toute livraison de matériel ou de toute exigence de configuration de la salle avant la tenue de l'évènement. La livraison de matériel ne sera acceptée que 72 heures avant l'évènement et l'espace d'entreposage varie selon la disponibilité. Tous les articles ainsi livrés doivent porter une étiquette indiquant clairement le nom de l'organisation, le nom de la personne-ressource, la date de l'évènement et le nom de la salle de réception.

Veillez communiquer avec un représentant de notre service traiteur  
au plus tôt pour de plus amples renseignements et prendre  
rendez-vous pour une consultation personnalisée.

Sans frais: 1-877-622-4196

[www.clublink.ca](http://www.clublink.ca)

CLUBLINK  
UN ABONNEMENT  
*plus de golf*<sup>®</sup>