

A festive table setting featuring a white plate with gold star-shaped cutouts, a silver fork and knife, and a glass of champagne. The background is decorated with gold and silver ornaments and garlands.

— MENU DES —  
*Fêtes*

*Un événement signé*  
**CLUBLINK**

L'équipe d'accueil de ClubLink est heureuse de vous proposer les choix de menus suivants pour votre occasion spéciale.

D'autres choix sont offerts à chaque club et les menus peuvent être adaptés à votre goût, pour un événement inoubliable.

# ÉVÈNEMENTS CLUBLINK

---

Pour toute occasion, quelle qu'elle soit, ClubLink a l'établissement idéal pour votre évènement. Avec nos 32 spectaculaires pavillons de golf répartis dans les régions du Grand Toronto, de Muskoka, de London, d'Ottawa et du Québec, nous offrons un superbe choix de sites pour y faire vos réservations. Notre équipe possède plus de 20 ans d'expérience en organisation d'évènements, allant des fêtes intimes aux grandes rencontres d'entreprise, et se dévoue entièrement à l'excellence du service. Nous ferons tout ce qu'il faut pour vous aider à assurer le succès de votre évènement.



## NOS ÉTABLISSEMENTS

- » Ouverts à l'année
- » Salles de banquet polyvalentes pouvant accueillir des évènements intimes ou de grande envergure
- » Magnifiques espaces intérieurs, la plupart offrant des salles annexes et l'accès à la terrasse
- » Menus et forfaits sur mesure pour répondre à tous vos besoins
- » Mets adaptés aux restrictions alimentaires des convives
- » Accès Internet haute vitesse sans fil
- » Équipement audio-visuel de pointe, projecteurs, écrans et micros sans fil disponibles sur demande
- » Service à la clientèle supérieur, attentif aux moindres détails
- » Stationnement gratuit abondant
- » Expérience d'accueil pluriculturelle
- » Coordination dédiée au service de restauration sur place
- » Établissements de Muskoka au bord de l'eau, avec hébergement

---

### CONTACTEZ-NOUS

clublink.ca | 15675 Dufferin Street, King City, ON L7B 1K5 | 1-877-622-4196 | greatbanquets@clublink.ca



# FORFAITS DU DÎNER ET DU SOUPER

LES PRIX DES FORFAITS SONT PAR PERSONNE ET COMPRENNENT LES BOISSONS NON ALCOOLISÉES, LES TAXES ET FRAIS D'ADMINISTRATION.

## ■ BANQUET DU MIDI

Potage de courge musquée avec petits pains frais sortis du four

Dinde rôtie au four, légumes vapeur et pommes de terre rôties du chef, garnitures traditionnelles, sauce aux canneberges et riche sauce brune à la dinde

Plateau de dessert par tablée

Boissons gazeuses, café et thé

**PRIX TOUT COMPRIS | 48,95\$**

## ■ BUFFET DU MIDI

Salade de mesclun avec vinaigrettes maison

Trois salades du chef, au choix

Petits pains frais sortis du four

Dinde rôtie au four sur planche à découper, garnitures traditionnelles, sauce aux canneberges et riche sauce brune à la dinde

Légumes vapeur et pommes de terre rôties du chef

Pâtes garnies de légumes grillés, sauce tomate au basilic, parmesan

Buffet de desserts traditionnels des Fêtes

Boissons gazeuses, café et thé

**PRIX TOUT COMPRIS | 59,65\$**

## ■ BANQUET DU SOUPER

Potage de courge musquée avec petits pains frais sortis du four

Salade du chef avec vinaigrette maison

Dinde rôtie au four, légumes vapeur et pommes de terre rôties du chef, garnitures traditionnelles, sauce aux canneberges et riche sauce brune à la dinde

Plateau de dessert par tablée

Boissons gazeuses, café et thé

**PRIX TOUT COMPRIS | 59,50\$**

## ■ BUFFET DU SOUPER

Salade de mesclun avec vinaigrettes maison

Cinq salades du chef, au choix

Chaudron de potage de courge musquée avec petits pains frais sortis du four

Dinde rôtie au four sur planche à découper, garnitures traditionnelles, sauce aux canneberges et riche sauce brune à la dinde

Tranches de rôti de surlonge du chef avec raifort et sauce au jus

Légumes frais vapeur, riz pilaf, pommes de terre rôties

Pâtes garnies de légumes grillés, sauce tomate au basilic, parmesan

Buffet de desserts traditionnels des Fêtes

Boissons gazeuses, café et thé

**PRIX TOUT COMPRIS | 70,35\$**



— MENU DES —

# Fêtes

## SUGGESTIONS DE RÉCEPTION

### ■ FROMAGES FINS D'ARTISANS DU MONDE

Servis avec baguette sortie du four et assortiment de craquelins, garnis de raisins frais.

**PETIT PLATEAU | 145\$**  
*(Pour environ 20 convives)*

**PLATEAU MOYEN | 278\$**  
*(Pour environ 40 convives)*

**GRAND PLATEAU | 418\$**  
*(Pour environ 60 convives)*

### ■ PLATEAU DE CHARCUTERIES

Cheddar canadien vieilli trois ans, Oka, Champfleury, brie triple crème Rondoux, Chevrita. Servis avec baguettes fraîchement cuites et craquelins assortis, raisins en grappes.

**PETIT PLATEAU | 173\$**  
*(Pour environ 20 convives)*

**PLATEAU MOYEN | 334\$**  
*(Pour environ 40 convives)*

**GRAND PLATEAU | 490\$**  
*(Pour environ 60 convives)*

### ■ CRUDITÉS ET TREMPETTES

Bâtonnets de poivrons, carottes, céleri et concombre frais, tomates cerises, avec trempettes assorties.

**PETIT PLATEAU | 74\$**  
*(Pour environ 20 convives)*

**PLATEAU MOYEN | 143\$**  
*(Pour environ 40 convives)*

**GRAND PLATEAU | 217\$**  
*(Pour environ 60 convives)*

### ■ PLATEAU DE TREMPETTES ET TARTINADES GOURMET

Trempettes, houmous et salsa servis avec triangles de pita grillée, nachos et pain baguette.

**PETIT PLATEAU | 74\$**  
*(Pour environ 20 convives)*

**PLATEAU MOYEN | 143\$**  
*(Pour environ 40 convives)*

**GRAND PLATEAU | 217\$**  
*(Pour environ 60 convives)*

### ■ PLATEAU DUO DE BRUSCHETTAS

Bruschetta classique – tomates italiennes mûries sur pied, ail et basilic frais. Bruschetta aux champignons – shiitakes, portobellos et pleurotes rôtis à la poêle, fines herbes fraîches, huile d'olive à l'ail.

**PETIT PLATEAU | 74\$**  
*(Pour environ 20 convives)*

**PLATEAU MOYEN | 143\$**  
*(Pour environ 40 convives)*

**GRAND PLATEAU | 217\$**  
*(Pour environ 60 convives)*

### ■ BRIE AU FOUR

Brie fondant en pâte feuilletée, servi avec crostinis et compote de baies.

**DEMIE MEULE | 80\$**  
*(Pour environ 30 convives)*

**MEULE ENTIÈRE | 160\$**  
*(Pour environ 60 convives)*

### ■ CREVETTES COCKTAIL

Grosses crevettes accompagnées de notre classique sauce cocktail maison.

**50 CREVETTES | 117\$**  
**100 CREVETTES | 234\$**

### ■ HORS D'ŒUVRE CHAUDS ET CANAPÉS FROIDS DU CHEF

Assortiment choisi de hors-d'œuvre chauds et canapés froids.

| 44\$ la douzaine

### ■ PLATEAU DE DESSERTS ASSORTIS

Assortiment de mini gâteaux au fromage, brownies au chocolat, tartelettes au beurre et biscuits festifs de Noël

| 7,80\$ par personne

### ■ PLATEAU DE FRUITS FRAIS

Melon miel, cantaloup, melon d'eau, ananas, raisins et baies.

**PETIT PLATEAU | 95\$**  
*(Pour environ 20 convives)*

**PLATEAU MOYEN | 184\$**  
*(Pour environ 40 convives)*

**GRAND PLATEAU | 278\$**  
*(Pour environ 60 convives)*



## SUGGESTIONS À LA CARTE

PRIX PAR PERSONNE, COMPRENANT PETITS PAINS FRAIS SORTIS DU FOUR, CAFÉ ET THÉ.

*D'autres choix sont offerts à chaque club et les menus peuvent être adaptés à votre goût, pour un événement inoubliable.*

### ■ SOUPES

Potage de courge musquée | 6,65\$

Soupe aux tomates rôties | 6,95\$

Bouillon asiatique au gingembre avec légumes en julienne | 6,95\$

Crème de champignons café à la sauge | 7,95\$

Potage de pommes de terre Yukon Gold avec cheddar, bacon et crème sure | 7,95\$

### ■ SALADES

**Du jardin** - mesclun, vinaigrette maison miel et citron | 7,45\$

**Grecque** - légumes, concombre, tomates, poivrons, oignons rouges, olives, feta et vinaigrette maison | 8,35\$

**César** - romaine croquante, vinaigrette crémeuse à l'ail, croûtons maison, parmesan râpé | 8,35\$

**Épinards** - jeunes pousses d'épinards, baies, fromage de chèvre, pacanes épicées, vinaigrette aux baies | 8,95\$

**Italienne** - radicchio et endives, pommes, poires, noix de Grenoble, fromage bleu, vinaigrette miel et moutarde à l'ancienne | 8,95\$

### ■ DESSERTS

Gâteau au fromage newyorkais au four, sauce aux baies et petits fruits frais | 7,30\$

Pouding de Noël traditionnel avec sauce au brandy | 7,30\$

Crème brûlée du chef | 7,95\$

### ■ PLATS PRINCIPAUX

*Tous les plats principaux s'accompagnent de légumes frais, pommes de terre ou riz et sauce du chef.*

**Portion dîner** (5 oz/142 g) Dinde rôtie au four, garnitures traditionnelles, sauce aux canneberges et riche sauce brune à la dinde | 22,25\$

**Portion souper** (8 oz/227 g) Dinde rôtie au four, garnitures traditionnelles, sauce aux canneberges et riche sauce brune à la dinde | 30,25\$

**Portion dîner** (6 oz/170 g) Filet de saumon poêlé | 28,25\$

**Portion souper** (8 oz/227 g) Filet de saumon poêlé | 33,45\$

Filet de bœuf (8 oz/227 g) grillé | 45,95\$

Assiette combinée de suprême de poulet et filet de saumon de l'Atlantique frais | 39,75\$

Assiette combinée de filet de bœuf (5 oz/142 g) et suprême de poulet | 40,80\$

**Végétarien sans gluten** - Tian de légumes et fromage de chèvre grillés, sauce aux poivrons rouges rôtis | 27,50\$

**Végétarien** - Pad Thai de légumes avec nouilles de riz | 27,50\$

**Végétarien sans gluten** - Tagine de légumes épicés avec couscous | 27,50\$

**Sans gluten** - Poulet tikka massala avec riz basmati vapeur | 31,50\$

Croustade aux pommes chaude, crème glacée à la vanille | 7,95\$

**Plateau de desserts** (pour 8 convives)

tartelettes au citron, tartelettes au beurre, brownies, biscuits, fraises | 7,30\$



— MENU DES —  
*Fêtes*

## BOISSONS

Bière en bouteille | à partir de 5,50\$

Scotch, rye, rhum, vodka, gin | à partir de 6,50\$

Cocktails | à partir de 7,20\$

Vin au verre (5 oz/148 ml) | à partir de 7,30\$

Boissons gazeuses en bouteille | 2,95\$

Eau en bouteille (591ml) | 2,70\$

Eau minérale (750ml) | 6,25\$

Café/Thé | 2,40\$

# RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

---

Les suggestions qui précèdent ne sont que quelques-unes des nombreuses possibilités de menus offertes. Notre coordonnateur d'événements se fera un plaisir de vous aider à élaborer le menu qui vous convient, selon vos préférences.

Le choix de menu doit être soumis quatre semaines avant la date de l'événement. 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'événement, le coordonnateur d'événements 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 une place et un repas conforme au menu choisi pour un nombre de personnes excédant le nombre confirmé. Si les convives sont moins nombreux que le nombre confirmé, le client se doit d'acquitter tous les frais en fonction du nombre confirmé.

ClubLink se réserve le droit d'utiliser une autre salle pour l'événement 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 réclamés en fonction de l'espace et du personnel utilisés.

## ■ FRAIS D'INSTALLATION

Des frais d'installation seront exigés pour tout événement. Ces frais supplémentaires, qui varient selon la salle de réception et l'établissement, se fondent sur la tenue de l'événement en journée ou en soirée. En journée, les convives doivent libérer la salle pas plus tard que 17 heures, tandis que les convives d'événements en soirée ne peuvent y accéder avant 18 heures. La salle ne peut être utilisée plus tard ou plus tôt, selon le cas, à moins d'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 débiter 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 que tous les convives aient quitté 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 DE DÉPÔT ET PAIEMENT

Un dépôt initial est exigé pour l'organisation d'un événement à une date précise. Ce dépôt est non remboursable, une fois la date confirmée, et sera débité du montant total qui vous sera facturé pour l'événement. Les responsables de l'événement recevront à l'avance une estimation de ce qu'il leur en coûtera. Un deuxième dépôt est

exigé avant la tenue de l'événement. Un paiement intégral sera exigé au plus tard sept jours avant la date réservée pour tout événement privé ou social. Un relevé de compte détaillé vous sera fourni et le règlement devra être reçu au plus tard sept jours ouvrables avant la tenue de votre événement.

## ■ DOMMAGES ET SÉCURITÉ

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

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 ANIMATION

Veuillez nous faire part de vos intentions en matière de décoration et d'animation de la salle où se tiendra l'événement. Notre service d'événements sera heureux 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 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.

## ■ RÉ:SONNE

La loi exige également que nous détenions un permis de diffusion de Ré:Sonne, la société qui dédommage en contrepartie les artistes et les entreprises d'enregistrement de musique. Tout comme la S.O.C.A.N., Ré:Sonne détermine le montant du permis, selon qu'il y a danse ou pas, en fonction de la capacité assise et debout de la salles.

## ■ ENTREPOSAGE ET CONFIGURATION DE LA SALLE

L'établissement doit être prévenu de toute livraison spéciale ou de toute exigence en matière de configuration de la salle avant la tenue de l'événement. La livraison de matériel ne sera acceptée que 72 heures avant l'événement 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'événement et le nom de la salle de réception.

*Les prix sont par personne (sauf indication contraire) et assujettis aux frais d'administration et taxes applicables. Tous les prix sont sujets à changement sans préavis.*

