

OPTIONS BAR

OUVERT AU PUBLIC
TOUTE L'ANNÉE
POUR DIFFÉRENTS ÉVÉNEMENTS

TOURNOIS DE GOLF 2017

COUPONS POUR CONSOMMATIONS
7\$

VIN PENDANT LE REPAS À VOLONTÉ
INCLUANT LIQUEURS DOUCES, EAU MINÉRALE
ET EAU DE SOURCE
15\$

COCKTAIL OUVERT UNE HEURE
&
VIN PENDANT LE REPAS À VOLONTÉ
INCLUANT LIQUEURS DOUCES, EAU MINÉRALE ET
EAU DE SOURCE
21\$



COCKTAILS,
COCKTAILS D'ÎNATOIRES,
ILOTS DE METS DIVERSIFIÉS
(PÂTES, SUSHIS, MÉDITERRANÉENS, ETC.),
VINS, PORTOS & FROMAGES,
FIANÇAILLES, MARIAGES,
CÉRÉMONIES DE MARIAGES,
BAPTÊMES, CONFIRMATIONS, COMMUNIONS,
ANNIVERSAIRES DE NAISSANCE,
RÉUNIONS, FORMATIONS, CONFÉRENCES,
TOURNOIS DE GOLF,
PARTY DE NOËL,
EXPOSITIONS,
BRUNCHS, BUFFETS, ETC.



9555 Golf Boulevard
Anjou, Qué. H1J 2Y2
Tél.: 514.353.5353
Fax: 514.353.3202

www.golfmetropolitainanjou.com



514.353.5353

www.golfmetropolitainanjou.com

FRAIS DE DÉPART & VOITURETTE PARTAGÉE

63\$

SUPPLÉMENT VENDREDI: 13\$

SAMEDI DIMANCHE & JOURS FÉRIÉS: 10\$

TARIFS 2017

REPAS

DÉJEUNER/LUNCH AVEC LÉGER SUPPLÉMENT

AU BISTRO TOUTE LA JOURNÉE 10\$
2 hot dogs, 1 sac de croustilles,
1 liqueur douce ou 1 bière en fût

AU BISTRO TOUTE LA JOURNÉE 10\$
Panini de saucisse italienne
1 liqueur douce ou 1 bière en fût

BOÎTE À LUNCH 11\$
Rosette jambon, fromage, salade-moutarde
Fruit, croustilles, biscuit et jus

DÉJEUNER BUFFET TRADITIONNEL 16\$
Oeufs brouillés, bacon, saucisses, jambon
Pommes de terre, fèves au lard, crêpes,
Gaufres, fruits frais,
Fromage, marmelades,
Rôties, jus, café et thé

B.B.Q. GRILLADES SUR LA TERRASSE 17\$
Hamburgers ou côtes levées de dos BBQ
Accompagnés de frites, de salade du marché,
de petits pains et de marinades
Liqueurs douces et eau de source

"SMOKED MEAT" SUR LA TERRASSE 18\$
Viande fumée, pain de seigle, frites,
cornichons à l'aneth, salade de chou
et condiments
Liqueurs douces et eau de source

MENU (BUFFET)

Salade croustillante et légumes du jardin

Pâtes: 1 choix:
Penne sauce à la viande
Farfale sauce rosée & asperges
Cavatelli au pesto et tomates séchées

Plat principal: 2 choix
Escalope de poulet, sauce aux fines herbes
Paillard de boeuf sauce aux poivres
Viande fumée pain de seigle, cornichons à l'aneth
et salade de chou
Sauté de saucisses italiennes, oignons, poivrons
rouges & verts
Ossobucco de porc à la bière brune
Ragoût de boeuf au vin rouge et petits légumes
Moules marinara épicée
Tilapia, sauce vierge

Accompagné de frites et de riz aux petits légumes

Variété de petits desserts
Café, thé 36\$

Tous les tarifs sont sujets à changement sans préavis.
F.o.g.a. et taxes en sus.

MENU BANQUET (REPAS SERVI)

Premier service
Focaccia au centre de la table

Deuxième service: 1 choix
Salade d'épinard et copeaux de parmesan
Salade de jeunes pousses aux agrumes
Tortellinis au fromage sauce rosée
Fusillis aux épinards, tomates, champignons et
pancetta sautés au vin blanc

Troisième service: 1 choix
Escalope de poulet, sauce aux champignons 34\$
Roulé de poulet farci de prosciutto, asperges et
fromage mozzarella, sauce aux fines herbes
Escalope de poulet à la méditerranéenne

Paillard de boeuf marinée, sauce aux champignons 35\$
Ossobucco de porc braisé aux tomates et à la bière brune

Médaille de boeuf grillé, sauce au poivre rosé 36\$

Roulé de boeuf farci de fromage, pesto aux tomates
séchées et prosciutto, sauce aux champignons 37\$
Filet de saumon, grillé, poireau confit, huile d'olive et citron
Rôti de veau aux fines herbes et ail confit, sauce demi-glace

Rib Steak 40\$

Roastbeef au jus 42\$

Accompagné d'une trilogie de légumes

Quatrième service
Dessert du golfeur
Café, thé, infusion