

*Golf Elm Ridge
2025*





Bienvenue au Club de Golf Elm Ridge

Laissez les magnifiques parcours du
Golf Elm Ridge être le cadre idéal pour votre tournoi.

De notre excellente cuisine à notre équipe engagée,
permettez-nous de répondre à tous vos besoins et
attentes.

Merci de votre intérêt envers nous.

L'équipe du Golf Elm Ridge



851 rue Cherrier
Ile Bizard (Québec)
Canada , H9C 1C3
514 626-3992 poste 204
diliac@elmridgecc.com



Prix pour tournoi de 144 golfeurs

- ❖ Droit de jeu: 95,00\$/personne un minimum de 100 golfeurs
- ❖ ½ Voiturette : 27,50\$/personne
- ❖ Voiturette supplémentaire: 85,00\$/voiturette

Prix pour tournoi de 288 golfeurs

- ❖ Droit de jeu: 95,00\$/personne un minimum de 240 golfeurs
- ❖ ½ Voiturette : 27,50\$/personne
- ❖ Voiturette supplémentaire: 85,00\$/voiturette (prix sujet à changement)

Les prix ne comprennent pas la taxe provinciale et la taxe fédérale.



Sur le Parcours

- Bière : 9,25\$/bière
- Boisson sportive: 3,50\$/boisson
- Boisson gazeuse: 2,75\$/Boisson
- Eau : 1,00\$/bouteille 500ml
- Vin Maison: 36,00\$/bouteille 750ml
- Station BBQ trio : À partir de 23,50\$/personne
- Station : Tente, tables, chaises et glacière : 55,00\$/station

Les prix ne comprennent pas les frais d'administration de 18%, ainsi que la TPS et la TVQ lesquelles sont applicables à tous les produits et services.



Tous nos déjeuners sont servis avec café, thé, infusion, jus de fruits ainsi qu'un assortiment de viennoiseries: croissants, chocolatines, brioches et muffins.

Petits déjeuners

Option 1 : Lève tôt

- Plateau de fromages cheddar
 - Assortiment de muffins & gâteaux
 - Plateau de fruits frais
 - Muesli au yogourt et baies
 - Rôties et confitures
- 18.50 \$/personne

Option 2 : Traditional

- Œufs brouillés
 - Bacon
 - Pommes de terre rissolées
 - Fèves au lard
 - Pain doré
- Plateau de tomates
- Plateau de fromages cheddar
 - Plateau de fruits frais
 - Rôties et confitures
- 23.50 \$/personne

Option 3 : Le Campagnard

- Œufs brouillés
 - Bacon
 - Saucisses au bœuf
 - Pommes de terre rissolées
 - Fèves au lard
 - Pain doré
- Plateau de tomates
- Plateau de fromages cheddar
 - Muesli au yogourt et baies
 - Plateau de fruits frais
 - Rôties et confitures
- 29.50 \$/personne

Option 4 : V.I.P.

- Œufs brouillés
 - Œufs florentins
 - Bacon
 - Saucisses au bœuf
 - Pommes de terre rissolées
 - Fèves au lard
 - Cretons
 - Pain doré
- Plateau de tomates
- Plateau de fromages cheddar
 - Muesli au yogourt et baies
 - Plateau de fruits frais
 - Rôties et confitures
 - Crêpes aux pommes
 - Saumon fumé et garnitures
- 3 salades assorties
32.50 \$/personne

Les prix ne comprennent pas les frais d'administration de 18%, ainsi que la TPS et la TVQ lesquelles sont applicables à tous les produits et services.



Premier service

(un choix)

Repas principal

(un choix)

Dessert

(un choix)

Menu Diners

- ❖ Verdure de saison, chèvre de Portneuf tiède glacé au miel et thym frais
- ❖ Symphonie de laitue avec fraises et pacane caramélisées
- ❖ Ravioli à la crème de basilic

- ❖ Saumon émulsion aneth 64.00 \$/personne
- ❖ Côte de bœuf rosé à la Elm Ridge 80.00 \$/personne
- ❖ Côte de veau, sauce aux 5 poivres 84.00 \$/personne
- ❖ Pré & Marée. (Filet mignon Bordelaise & Crevettes Provençales) 85.50 \$/personne
- ❖ Filet mignon sauce aux échalottes et vin rouge 88.50 \$/personne

- ❖ Gâteau Ferrero Rocher
- ❖ Gâteau au fromage pomme et caramel

Les prix ne comprennent pas les frais d'administration de 18%, ainsi que la TPS et la TVQ lesquelles sont applicables à tous les produits et services.



Cocktail dinatoire

Hors d'œuvres (6/personne):

Froid:

- Mini brochette tomates & bocconcini
- Cocktail de crevettes
- Tartare de saumon sur crostini

Chaud:

- Mini Brochette de poulet Teriyaki
- Elm Ridge egg rolls
- Mini quiche Lorraine

En Salle:

- Cascade de crudité avec trempette.
- Mezze table: hummus, caviar d'aubergine, olives, bruschetta, piments marinés, pain pita croustillant et crostini.
- Plateau de fromage et garniture: brie, Oka, chèvre et cheddar.

Stations:

- Saumon grillé mariné au Miso avec salade et garniture
- Penne sauce rosée.
- Poitrine de poulet farcie aux asperges et fromage Suisse avec couscous aux légumes.

Pastry chef's delight

- Sélection de mini-desserts, plateau de fruit frais et fraises en chocolat.

Option 1

90,00 \$/personne

Les prix ne comprennent pas les frais d'administration de 18%, ainsi que la TPS et la TVQ lesquelles sont applicables à tous les produits et services



Option 2

99,00 \$/personne

Cocktail dinatoire

Hors d'œuvres (6 par personne):

Froid:

- Tataki au thon avec sauce aux sésames grillés.
- Saumon fumé sur pain de seigle.
- Bruschetta sur crostini.

Warm :

- Baluchon de brie aux canneberges.
- Confit de canard.
- Bouchées de cheddar et broccoli.

En Salle :

- Cascade de crudités avec trempette.
- Table de Mezzé: hummus, caviar d'aubergine, olives, bruschetta, piments marinés.
- Plateau de fromage: Brie, Oka, fromage de chèvre et fromage cheddar avec raisins, pita croustillant.

Stations:

- Asiatique: Dumplings et de poulet Général Tao.
- Côtelette d'agneau avec patates et oignons confits.
- Saumon grillé mariné au Miso avec salade et garniture.
- Ravioli champignons sauvages, salsa verde.
- Poitrine de poulet farcie aux asperges et fromage Suisse avec couscous aux légumes.

Pastry chef's delight :

- Mignardises, mini-pâtisserie, mini crème brûlée, plateau de fruit frais et fraises en chocolat.

Les prix ne comprennent pas les frais d'administration de 18%, ainsi que la TPS et la TVQ lesquelles sont applicables à tous les produits et services



BBQ sur le parcours

❖ Station Hamburger trio	\$24,50/person
❖ Station Gyro trio	\$22,50/person
❖ Station hot dog trio	\$20,00/person

À la carte items

❖ Chips	\$ 2.00/pers.
❖ Bar de chocolat	\$ 3.00/pers.
❖ Mélange de noix	\$ 4.00/pers.

Les prix ne comprennent pas les frais d'administration de 18%, ainsi que la TPS et la TVQ lesquelles sont applicables à tous les produits et services



Bar Classique

Bar ouvert (bar régulier):

- 35,00\$/personne pour 2 heures

Heures supplémentaires
\$10.00/heure par personne

Bar selon la consommation :

- Bière @\$9,25/bière
- Verre de vin @ \$10,00/verre
- Alcool régulière : Gin ,Rhum, Vodka, Rye, Rhum @\$12,00/verre
- Cocktail régulier \$15,00/cocktail,
- Cocktail premium \$18,00/cocktail.

Les prix ne comprennent pas les frais d'administration de 18%, ainsi que la TPS et la TVQ lesquelles sont applicables à tous les produits et services.



Politiques et procédures

DIVERTISSEMENT / PLANIFICATEURS

Tout divertissement et/ou planificateurs événementiels organisé par un groupe doit être approuvé par la direction du Golf Elm Ridge.

ACTIVITÉS SUR LE PARCOURS

Le client doit fournir toutes demandes pour les stations sur le ou les parcours 15 jours avant l'événement.

ALCOOL

Il est strictement interdit d'apporter des boissons alcoolisées selon la réglementation de La Régie des alcools de consommation et des jeux du Québec sur les lieux du Golf Elm Ridge et ce, même sous forme de bonbonnières ou cadeaux pour les invités.

RESPONSABILITÉ SOCIALE

L'établissement se réserve le droit d'arrêter de servir un client intoxiqué. Aucun manque de respect envers un client de l'établissement ou d'un membre de notre personnel ne sera toléré.

FRAIS DE SOCAN ET RE:SONNE

Le client sera chargé ces frais à leur compte. Le montant est basé sur la capacité de la salle de réception louée. Veuillez prendre note qu'un supplément peut être exigé dans le cas d'une demande d'installation spéciale.

Drones

Les Drones sont interdits sur la propriété du Golf Elm Ridge.



Prix, Taxes et frais d'admin.

PRIX

Tous les prix et menus mentionnés sont sujets à changement sans préavis et reflètent les fluctuations du marché. Les prix ne comprennent pas les frais d'administration de 18%, ainsi que la TPS et la TVQ lesquelles sont applicables à tous les produits et services.

NOMBRE GARANTI D'INVITÉS ET RÉSERVATION DE SALLE

Un compte final des invités doit être remis au service des banquets au plus tard 10 jours avant la date de l'événement. Le nombre minimal d'invités prévus doit être spécifié au moment de la signature du contrat. Des frais de jeu seront appliqués si le minimum de golfeurs n'est pas atteint.

DÉPÔT/ PAIEMENT

Un dépôt non remboursable de 2500\$ à 5000\$ est obligatoire pour confirmer toute réservation. Le solde de 100% est dû 15 jours après l'événement. Des frais s'appliquent dans le cas d'une annulation.