

Notre menu estival 2022

Le smoked meat

Smoked meat 5 oz
Cornichons
Salade de chou et salade César
Dessert du moment
45 à 99 adultes - 24.00\$
100 à 149 adultes - 22.00\$
150 à 199 adultes - 21.50\$
200 adultes et plus - 21.00\$

Le hot-dog et hamburger

Hot-dog facturé à la consommation (2.00\$)
Hamburger facturé à la consommation (3.25\$)
Condiments (ketchup, relish, moutarde, mayonnaise, oignon, sauce BBQ et fromage si hamburger)
Salade de macaroni, salade de chou, salade de pomme de terre
Variété de légumes, trempette & fromage
Dessert du moment
45 à 99 adultes - 14.00\$
100 à 149 adultes - 13.75\$
150 à 199 adultes - 13.50\$
200 adultes et plus - 13.00\$

Le trio de burgers

Mini burger au poulet
Mini burger au porc effiloché
Mini burger au bœuf braisé
Salade de fusilli, salade jardinière, salade grecque
Dessert du moment
45 à 99 adultes - 25.00\$
100 à 149 adultes - 23.00\$
150 à 199 adultes - 22.50\$
200 adultes et plus - 22.00\$

Le bar à poutine

Sauce au choix du client
(sauce à poutine, BBQ ou italienne)
Viandes au choix du client
(saucisses, poulet, smoked meat)
Légumes au choix du client
(oignons, piments, pois)
Dessert du moment
45 à 99 adultes - 20.00\$
100 à 149 adultes - 18.50\$
150 à 199 adultes - 18.00\$
200 adultes et plus - 17.50\$

Les petits plus à ajouter:

Liqueurs et bouteille d'eau - 1.25\$ facturé à la consommation
Ajouter des frites au menu - 1.75\$
Ajouter une poutine au menu - 4.00\$
(choix de sauce à poutine, BBQ, italienne)

Transmettre vos choix au minimum 14 jours avant votre événement ainsi que l'heure du repas. Confirmation du nombre de personnes au minimum 8 jours avant votre événement. Le nombre de repas confirmé vous sera facturé, vous pouvez faire quelques ajouts dans un délai de 4 jours avant votre tournoi, après ce délai, aucun changement ne sera possible.

418-625-2711 poste 2 golf.lac-etchemin@sogetel.net

Nos politiques

La gestion des restrictions alimentaires

Nous adaptons, sans frais, au besoin et dans la mesure du possible, notre menu pour les personnes ayant des restrictions particulières (intolérance, allergie, végétarien, végétalien). Il est important d'être **informé 7 jours à l'avance des restrictions alimentaires** ainsi que du nom et numéro de table de la personne dans la mesure du possible.

Par contre, veuillez prendre note qu'étant donné que nous sommes dans une cuisine commerciale bien que nous faisons tout ce qui est en notre possible, nous ne pouvons assurer qu'il n'y a aucune trace de contact avec des substances allergènes dans nos produits.



Les enfants

Tous nos repas sont gratuits pour le 0-4 ans.

Pour les 5-11 ans, un rabais de 20% sera appliqué sur le prix du buffet sélectionné

Ce que notre prix inclus

Un repas en style buffet

Vaisselle jetable

Café et thé en formule libre service

Le personnel pour s'occuper du buffet

Frais de service

Ce qui est possible de louer

Vaisselle de porcelaine et ustensiles stainless:

- 1.75\$

Verrerie

(coupe à vin, verre à eau & pichet, flûte à champagne) -
0.55\$ par item

Nappe en tissu

(blanche 85X85 ou 54X120, noire 85X85)

- 7.00\$

Serviette de table en tissu

(blanche ou noire) - 1.25\$

Les essentiels à savoir

Confirmation du nombre de convives, du menu et de l'heure du repas 14 jours avant l'événement

Aucune diminution ou augmentation du nombre de couverts sera acceptée moins de 72h avant l'événement. Nos prix sont taxes en sus. Les frais de service sont inclus.

Les frais de service inclus un service continu pour le repas à partir de l'heure prévue.

Une pause cumulée de 15 minutes est tolérée avant d'effectuer une charge.

Pour toute interruption du service des frais supplémentaires seront facturés au tarif horaire de 35\$/heure/employé présent.