

Club de golf
SUMMERLEA
Golf & Country Club



Événements de golf *au Summerlea*



2025



Club de golf Summerlea
1000, route de Lotbinière. Vaudreuil-Dorion (Québec) J7V 0H5

(450) 455-0921 . www.summerlea.com

Organisez un **TOURNOI DE GOLF**

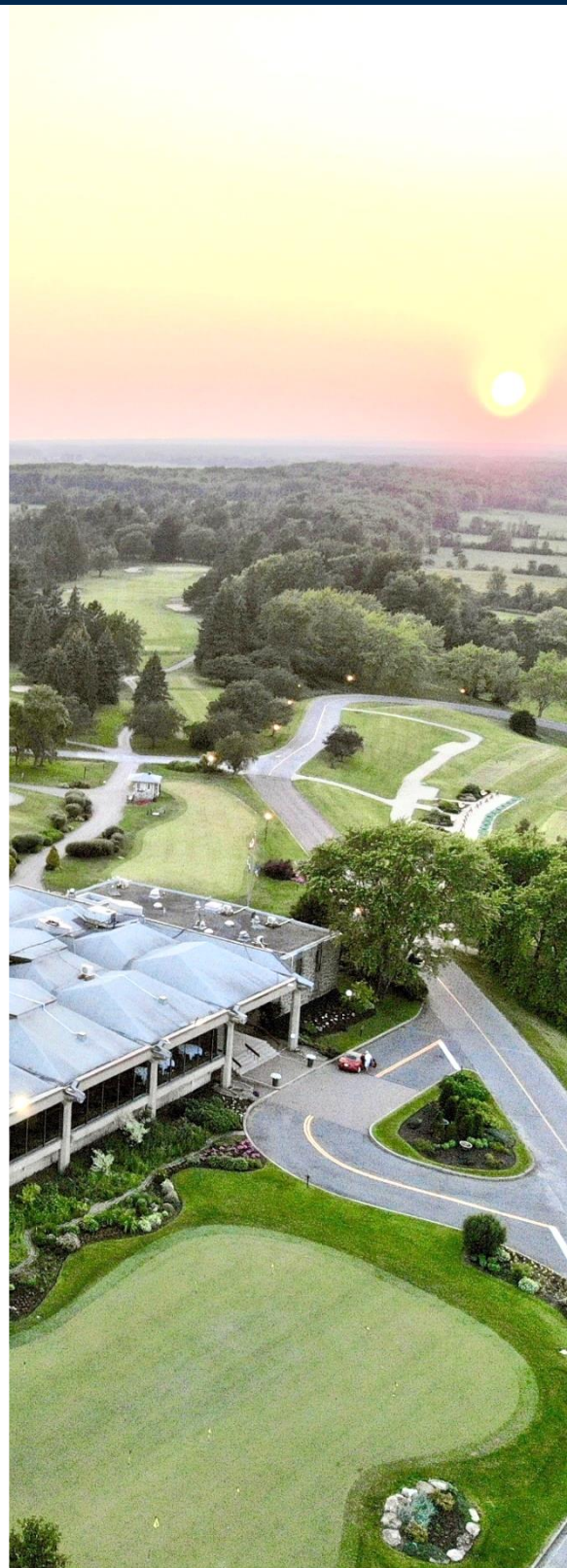
Summerlea est reconnu comme l'un des **meilleurs clubs de golf privés de la région de Montréal.**

Notre personnel de golf professionnel accueillera vos invités à leur arrivée. Nous vous offrons un casse-croûte à service complet, de vastes installations de pratique, une boutique primée, des casiers et un vestiaire spacieux et un service attentif. Summerlea peut même offrir un tournoi sur deux parcours de golf pour de très grands groupes. Les tournois peuvent être tenus du lundi au jeudi.

Nous vous aiderons à planifier chacun des aspects de votre événement spécial en fonction de vos besoins, tels que :

- Options de brunch, lunch ou barbecue
- Ronde de golf avec voiturette (**deux terrains disponibles pour les groupes de + 220 joueurs**)
- Zone d'inscription désignée pour accueillir vos invités
- Acceptation de concours et de stations pour vos commanditaires sur le terrain
- Location d'équipements de golf
- Imagerie électronique intérieure pour les informations sur le tournoi ou la reconnaissance de vos commanditaires
- Cocktails avant le repas du soir
- Repas ou station dînatoire exceptionnels pour compléter votre fabuleuse journée.

Contactez-nous pour connaître nos dates disponibles.



Nos options de MENU

*Veillez noter que les choix de menu et les prix sont sujets à changement sans avis.
(++ signifie « plus 16,5 % de service plus taxes »)*

BRUNCH / LUNCH

Le buffet déjeuner 25 \$/personne ++

Œufs brouillés
Bacon, saucisses, jambon
Pommes de terre, fèves
au lard
Assortiment de fromages
Tomates fraîches
Fruits frais de saison
tranchés
Assortiment de
viennoiseries et croissants
Jus de fruits, café et thé

Bar à fajitas 40 \$/personne ++

Poulet effiloché
Porc effiloché
Bœuf mariné
Salade verte
Riz mexicain
Tortillas de farine
Laitue
Tomates
Oignons et poivrons sautés
Crème sûre
Salsa
Guacamole
Salsa de maïs
Fromage râpé
Croustilles de maïs
Station de boissons sans
alcool et café

Sur le barbecue 25 \$/personne ++

Saucisse italienne
Hamburger
Hamburger au poulet
Option végétarienne
(« Beyond Meat »)
Frites maison
2 salades au choix du chef
Condiments
Station de boissons sans
alcool et café

REPAS DU SOIR :
35 \$/personne ++
(non limité à un seul article)

Station Deli 440 25 \$/personne ++

Station de viande fumée avec frites et
2 salades au choix du chef

Disponible en tant que
camion-cantine sur le parcours:
35 \$/personne ++
Viande fumée et poutine

Préavis de 4 semaines
(les quantités finales doivent être fournies
UNE semaine avant l'événement)

Options REPAS DU SOIR

Repas 3 services incluant une entrée chaude OU froide, un plat principal et un dessert.

Prix basé sur le choix de plat principale (page suivante)

Veillez noter que les choix de menu et les prix sont sujets à changement sans avis.

(++ signifie « plus 16,5 % de service plus taxes »)

ENTRÉES

Choisissez votre entrée chaude OU froide ci-dessous (repas 3 services),
ou ajoutez 10 \$ / personne ++ pour une entrée chaude ET une entrée froide (repas 4 services) :



Entrées chaudes

- Pâtes importées d'Italie.
_Pesto __Sauce tomate __Sauce rosée __Sauce Alfredo
- Raviolis farcis de mozzarella di buffalo et de tomates rôties
_Pesto __Sauce tomate __Sauce rosée __Sauce Alfredo
- Manicotti maison farci aux épinards, à la ricotta et à la feta
_Pesto __Sauce tomate __Sauce rosée __Sauce Alfredo
- Feuilleté de légumes grillés, coulis de poivrons rouges rôtis
- Risotto aux champignons sauvages
- Risotto italien classique
- Risotto aux tomates

Entrées froides

- Salade de jeune mesclun, tomates cerises, concombres,
vinaigrette à l'échalote française
- Salade de roquette, vinaigrette citron, copeaux de
parmesan, graines de tournesol
- Tarte aux légumes grillés et salade de quinoa
- Carpaccio de betterave avec feta, vinaigrette maison,
coulis de balsamic
- Salade Caprese, basilic,
réduction balsamique,
huile d'olive
- Salade grecque
- Salade César classique

*Un acompte initial non
remboursable est requis pour
garantir la date de votre
événement.*

*Ce montant sera déduit de
votre facture finale.*

Options REPAS DU SOIR

*Veillez noter que les choix de menu et les prix sont sujets à changement sans avis.
(++ signifie « plus 16,5 % de service plus taxes »)*

PLAT PRINCIPAL

Tous les repas sont servis avec un féculent et des légumes de saison.

Le forfait comprend **UNE SÉLECTION** de plat principal

avec une option diététique spéciale pour les personnes qui en ont besoin.

(Les prix sont par personne)

- Brochette de poulet (50 \$++)
- Suprême de poulet (55 \$++) _sauce veloutée aux herbes _sauce aux champignons _chimichurri
- Saumon 7 oz (55 \$++) _sauce crémeuse au citron _sauce champignons _beurre au vin blanc citronné _chimichurri
- Steak Picanha 10 oz (58 \$++) _sauce aux trois poivres _demi-glace _chimichurri
- Chop de porc Nagano 12 oz (65 \$++) _sauce aux oignons perlés _demi-glace _chimichurri
- Contre filet 10 oz (70 \$++) _sauce aux trois poivres _demi-glace _chimichurri
- Filet mignon 6 oz (70 \$++) _sauce aux trois poivres _demi-glace _chimichurri
- Filet de flétan (73 \$++) _sauce crémeuse au citron _sauce champignons _beurre au vin blanc citronné _chimichurri
- Contre filet 12 oz (75 \$++) _sauce aux trois poivres _demi-glace _chimichurri
- Filet mignon 8 oz (80 \$++) _sauce aux trois poivres _demi-glace _chimichurri

Options diététiques spéciales : (un choix, au besoin)

- Lasagne végétarienne (végétarien)
- Aubergines au parmesan (végétarien)
- Courge spaghetti et ratatouille (végétalien)
- Tofu teriyaki croustillant, riz et légumes à la vapeur
- Champignons teriyaki croustillants (poulet frit végétalien), riz et légumes à la vapeur
- Tempeh grillé avec quinoa et succotash
- Tarte aux légumes grillés, coulis de poivrons rouges rôtis et salade de quinoa

Tous les prix qui seront proposés sont fondés sur les coûts du marché actuels et susceptibles de changer sans préavis pour refléter la fluctuation des coûts du marché.

Dans les mois précédant votre événement, tous les coûts seront discutés avec vous en détail.

N'hésitez pas à discuter avec nous des options personnalisées.

Options de dessert: (un choix)

- Gâteau Limoncello
- Gâteau mort par chocolat
- Tartelette aux fruits macérés et crème Chantilly
- Gâteau à la vanille avec garniture _baies _coulis de fraises _caramel _chocolat
- 6-layer carrot cake
- Tartelette au gâteau au fromage avec garniture _baies _coulis de fraises _caramel _chocolat
- Salade de fruits (végétarien, végétalien, sans gluten)
- Gelato au caramel salé (végétalien)

Options REPAS DU SOIR

Veillez noter que les choix de menu et les prix sont sujets à changement sans avis.
(++ signifie « plus 16,5 % de service plus taxes »)

SOIRÉE BUFFET (min 100 pers. / max. 200 pers.)



OPTION 1 : 50 \$/personne ++

Salade César
Salade verte
Hummus et pitas frits
Pains assortis
1 option de pâtes
Poisson du jour
Poulet à la crème aux herbes
Saucisses et poivrons, sauce tomate
Légumes de saison
Pommes de terre rôties
Gâteaux et pâtisseries assortis

OPTION 2 : 55 \$/ personne ++

Salade César
Salade verte
Tomates et bocconcini au pesto
Antipasto et pains assortis
3 options de pâtes
Poisson du jour
Poulet marsala
Rôti de bœuf et demi-glace
Légumes de saison
Pommes de terre rôties
Gâteaux et pâtisseries assortis

OPTION 3 : 65 \$/ personne ++

Salade César
Salade verte
Salade de betteraves
Saumon fumé
Cocktail de crevettes
Variété de fromages
Pains assortis
2 options de pâtes
Poisson du jour
Poulet à la crème aux herbes
Côte de bœuf, demi-glace au vin rouge
Station de coupe
Légumes de saison
Pommes de terre rôties
Gâteaux et pâtisseries assortis



Options ADDITIONNELLES

*Veillez noter que les choix de menu et les prix sont sujets à changement sans avis.
(++ signifie « plus 16,5 % de service plus taxes »)*

Canapés chauds et froids durant le cocktail

TROIS (3) sélections : Ajouter 12 \$/personne ++

Canapés froids

- Tartare de bœuf classique en verrine
- Bruschetta et feta sur crostinis
- Tartare de saumon en verrine
- Tataki de thon
- Blinis au saumon fumé, crème fraîche
- Tartare de légumes sur un croustillant de pommes de terre
- Focaccia maison
- Pizza froide à la tomate faite maison
- Brochettes de melon et proscuitto
- Cocktail de crevettes

Ajouter une station de sushi

Thon, saumon, légumes:

2,75 \$ /morceau ++

Minimum de 300 morceaux

Ajouter un bar à huîtres

\$3.50 /oyster plus

\$250 for shuckers ++

Minimum of 500 pieces

Canapés chauds

- Satay de poulet thaï avec sauce aux arachides
- Crevette tempura avec sauce chili douce
- Brochette de poulet au miel et agrumes
- Dégustation de pizzas (variété de pizzas maison)
- Arancini aux champignons avec cacio e pepe & huile de truffe
- Arancini classique, sauce au tomate
- Tarte au champignons sauvages
- Mini quiches maison assorties
- Mini quesadillas (toute combinaison de poulet, légumes et/ou fromage)
- Beignets de homard maison, mayo épicée (dispo sans gluten)
- Mini samosa de légumes faits maison, sauce tamarin
- Rouleau de printemps, sauce aux prunes
- Mini pâté impérial, sauce aux cerises

Options de bar

- Cocktail – Une heure de bar ouvert :
Ajouter 25 \$/personne++
(Bière/vin/spiritueux de base)
- Vin durant le repas du soir :
Ajouter 35 \$/bouteille++
(environ 5 verres de vin par bouteille)
- Coupon boisson :
Ajouter 9 \$/personne++
(Bière/vin/spiritueux de base)

Le vin provenant d'une source extérieure doit être timbré par la SAQ (#16341139).

Des frais de débouchage de 20,00 \$/bouteille plus les frais de service de 16,5 % et les taxes applicables vous seront facturés.



Options pour les TOURNOIS

(Les options et les prix sont sujets à changement sans avis. Les taxes de vente du Québec s'appliquent à tous les montants.)

Stations / parcours

Informations utiles :

		TERRAINS	
DESCRIPTION	NOTES	CASCADES (trous)	DORION (trous)
Trou d'un coup	+160 verges	7, 10	8, 17
Long coup de départ		9, 17	9, 14
Avec électricité	Camion-cantine	1, 14	1, 10
Sans électricité	Camion-cantine	5	3
Auto		1-2-3-4-5-6-9-10-11-13-14-15-18	1-3-7-8-9-10-11-15-17-18
Trous que se croisent		1/1, 14/10	1/1, 10/14
Kiosque, plus d'un trou		4 et 6	
Toilettes		6, 15, piscine	7, 15, piscine

Droits de jeu et tarifs pour les installations

Forfait de golf	
Droit de jeu et voiturette	120 \$
Voiturette additionnelle	65 \$
Équipements et installations	
Installation de votre kiosque temporaire	75 \$
Location d'ensemble : table/2 chaises/nappe/poubelle	30 \$
Location table/nappe	20 \$
Location chaise	5 \$
Location poubelle	5 \$
Location glacière	10 \$
Sac à glace	4 \$
Location parasol	15 \$
Affichage du trou (par affiche)	5 \$
Boutique	
Gagnez contre le pro (Beat the Pro)	500 \$
Marshal/Patrouilleur sur le terrain	100 \$
Location de sac/bâtons	65 \$
Télé mobile	
Location/installation pour repas du soir ou cocktail (par moniteur)	100 \$








SUMMERLEA

1921



-  CASCADES
-  DORION
-  Toilette sur le terrain
On-course restroom

INFORMATIONS importantes

AFFICHES

Les affiches sur les voitures devront être approuvées par Summerlea au moins deux semaines avant la date du tournoi.

- Grandeur de l'affiche se glissant dans la pochette de plastique qui descend du toit de la voiturette : **8 po de long sur 5,5 po de haut (maximum)**.
- Grandeur de l'affiche pour le pare-brise, pouvant être collée avec du ruban adhésif double face amovible ou apposée avec une fixation temporaire (*aucun adhésif ne sera toléré*) : **18 po de long sur 12 po de haut (maximum)**.

Les affiches sur les parcours doivent avoir une grandeur standard de 32 po de long sur 24 po de haut. Une seule affiche par trou.

Les affiches installées dans le pavillon doivent être discutées à l'avance avec le coordonnateur des événements de Summerlea et approuvées par ce dernier.

Toutes les affiches devront être livrées au club au moins 48 heures avant la date du tournoi et récupérées dès le lendemain du tournoi.



Code vestimentaire

Pour le golf :

- Pantalons ou short longueur Bermuda
- (hommes) Polo avec col
- (dames) Le haut des épaules doit être couvert
- LE PORT DU T-SHIRT EST INTERDIT
- Casquette tournée vers l'avant (la visière ne doit pas être portée sur le côté ou à l'arrière)
- LE PORT DE LA CASQUETTE EST INTERDIT DANS LE PAVILLON

Pour le repas du soir :

- Tenue de golf ou tenue décontractée élégante

Sur le terrain On the course



Au resto In the restaurant





Calcul pour l'événement Summerlea / Notes

NOM DE L'ÉVÉNEMENT : _____

PERSONNE RESPONSABLE : _____ TÉLÉPHONE : _____

DATE : _____ HEURE DE DÉPART : _____

ÉLÉMENTS + 16,5 % SERVICE + TAXES DE VENTE

Frais par personne

Brunch/Lunch _____

Repas du soir _____

Nourriture supplémentaire _____

Canapés au cocktail _____

Vin au souper _____

Autre : _____

Autre : _____

Options de boissons au cocktail :

Coupons bière/vin/alcool de base _____

Une heure de bière/vin/alcool de base _____

Autre : _____

Quantité

_____ x _____	\$ _____	\$ _____
_____ x _____	\$ _____	\$ _____
_____ x _____	\$ _____	\$ _____
_____ x _____	\$ _____	\$ _____
_____ x _____	\$ _____	\$ _____
_____ x _____	\$ _____	\$ _____

SOUS-TOTAL cette section	\$ _____
SERVICE 16,5 %	\$ _____
TOTAL	\$ _____

ÉLÉMENTS NON ALIMENTAIRES/SERVICE (TAXES DE VENTE SEULEMENT)

Golf avec voiturette électrique _____

Voiturette additionnelle pour organisateurs _____

Frais d'installation supplémentaire/Location de salle _____

Frais de location des équipements _____

Concours Gagnez contre le pro _____

Location de bâtons et sac de golf _____

Autre : _____

_____ x _____	\$ _____	_____
_____ x _____	\$ _____	_____
_____	_____	\$ _____
_____	_____	\$ _____
_____	_____	\$ _____
_____ x _____	_____	\$ _____
_____ x _____	\$ _____	\$ _____

SOUS-TOTAL cette section	\$ _____
--------------------------	----------

NOTES :

TOTAL DES DEUX SECTIONS	\$ _____
TAXES DE VENTE	\$ _____
TOTAL	\$ _____

Le club Summerlea a célébré son *centenaire* en 2021



Club de golf Summerlea

1000, route de Lotbinière
Vaudreuil-Dorion (QC) J7V 0H5
(450) 455-0921
sgcc@summerlea.com

Directeur du Club

Marco Jetté
marco.jette@summerlea.com
(450) 455-0921 poste 204

APERÇU

Club de golf privé prestigieux fondé en 1921. Le pavillon est moderne et élégant et offre une vue panoramique de la rivière des Outaouais. Des rénovations importantes du pavillon et du parcours de golf ont été effectuées depuis 2019. Nous avons 2 parcours de golf de 18 trous de niveau championnat qui sont renommés pour leur parfait état et leurs verts rapides et qui peuvent accueillir des golfeurs de tout calibre grâce à nombreuses options de tertres de départ.

ADHÉSION

Nous offrons diverses catégories de membres golfeurs, tant individuelles que corporatives.

LOCATION DE NOS INSTALLATIONS

Nous offrons en location nos vastes installations, un service de traiteur exquis et un service exceptionnel à des groupes de 100 personnes ou plus. Summerlea peut accueillir des groupes dans diverses configurations de salle pouvant aller jusqu'à 240 invités assis ou 300 invités en formule cocktail.

Nos professionnels s'occuperont de tous les détails directement avec l'organisateur de l'événement. Le stationnement sur place est gratuit.

Un club amical offrant une table de grande qualité et un excellent service.





Club de golf Summerlea
1000, route de Lotbinière. Vaudreuil-Dorion (Québec) J7V 0H5

(450) 455-0921 . www.summerlea.com