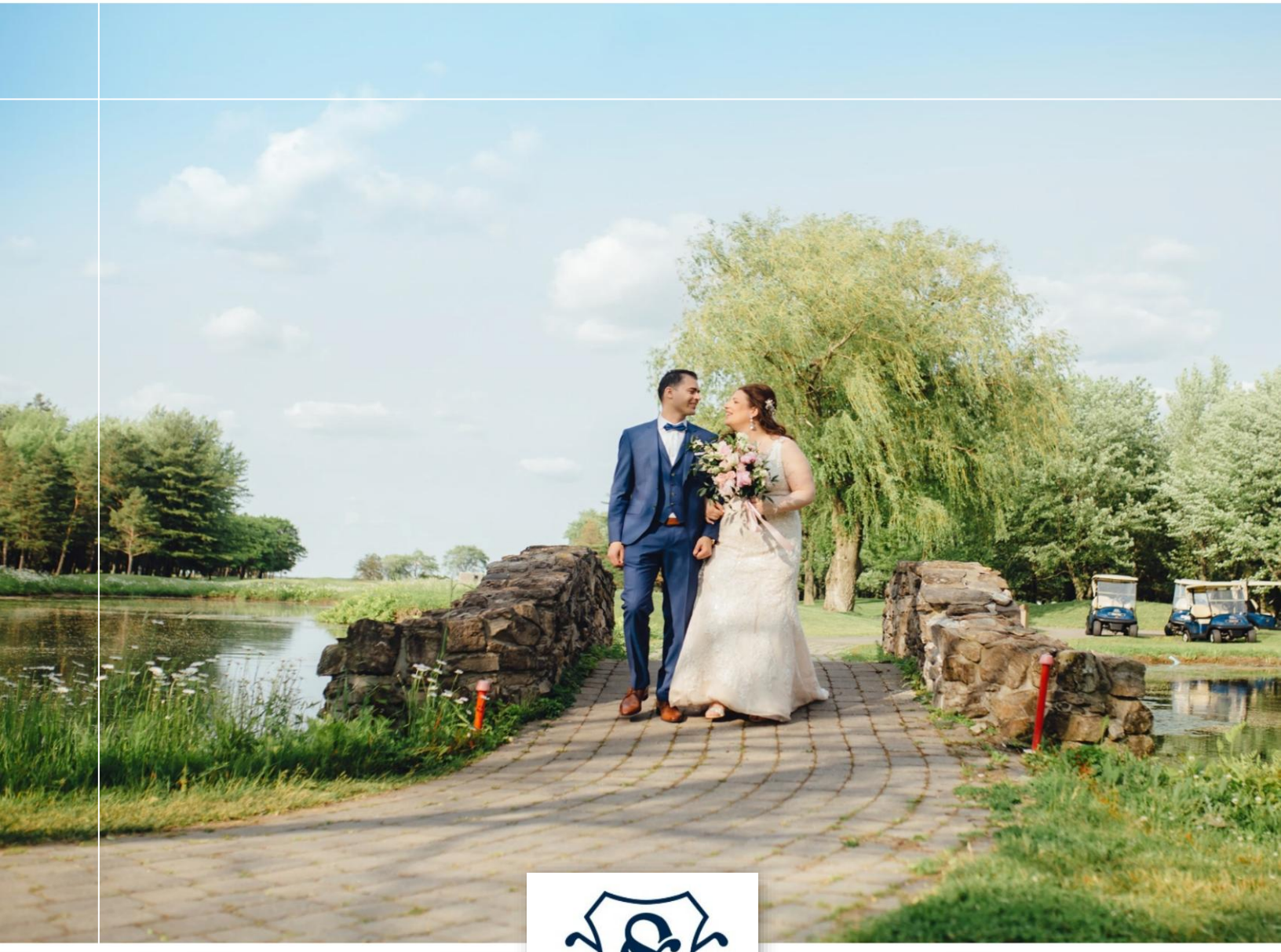
VOTRE MARIAGE À SUMMERLEA

2026

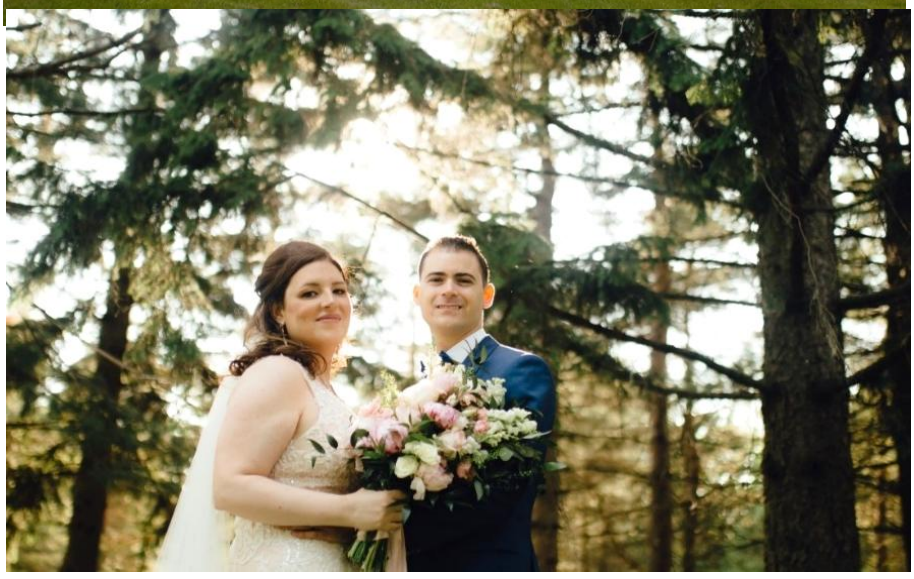


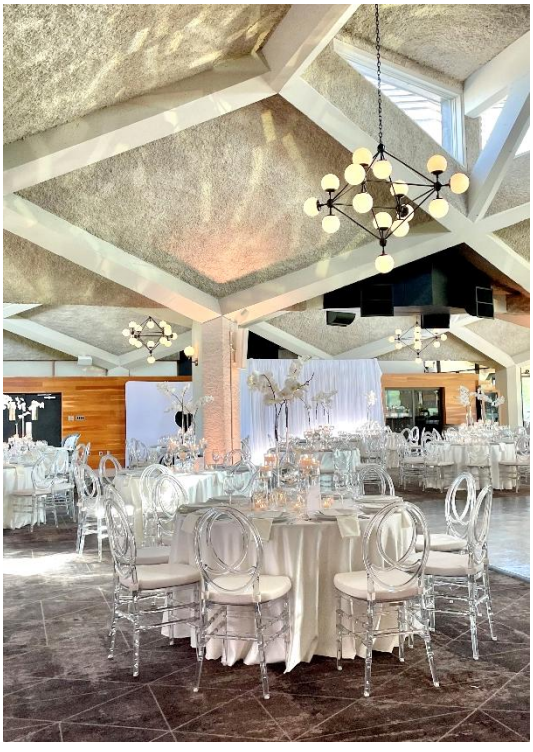
1921
SUMMERLEA

















LE 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

Directrice de la restauration
Vicky Hulmann
vicky.hulmann@summerlea.com
(450) 455-0921 poste 210



LE CLUB SUMMERLEA A CÉLÉBRÉ SON CENTENAIRE EN 2021

Un 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 deux parcours de golf de 18 trous de niveau championnat.

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

VOTRE MARIAGE À SUMMERLEA

Puisqu'il s'agit de l'un des plus beaux moments de votre vie, nous nous assurerons de dépasser vos attentes afin de rendre votre mariage inoubliable. Notre salle de réception pouvant accueillir jusqu'à 200 invités et un décor intérieur et extérieur enchanteur serviront de toile de fond pour votre événement et rendront vos souvenirs mémorables. Votre menu personnalisé, créé par notre Chef Exécutif, n'aura d'égal que l'ambiance riche et luxueuse de notre établissement.

Prix de base : 200 $
+ service (16,5 %) + taxes de vente

- Par personne, et basé sur un minimum de 125 invités
- Pour les adolescents âgés de 11 à 17 ans et les fournisseurs : 150 $ plus services et taxes

NOS FORFAITS INCLUENT LES BÉNÉFICES SUIVANTS :

- Espace privé pour les mariés
- Accueil des convives à leur arrivée
- Personne disponible pour accompagner les mariés à des emplacements de photos idéal sur le parcours de golf
- Stationnement pour plus de 300 invités

De plus, chaque forfait inclut la location de la salle pour votre cocktail et votre souper de réception. La location comprend les tables, les chaises, la vaisselle, la verrerie, les couverts, les serviettes de table et les nappes lors du cocktail et du souper, ainsi que les numéros de table.

LE COCKTAIL

- Sélection de 4 canapés chauds et froids
- 1 heure incluant mousseux et boissons non alcoolisées

LE SOUPER DE RÉCEPTION (PAR PERSONNE)

- Dîner exceptionnel à 4 services
- ½ bouteille de vin maison rouge ou blanc durant le repas
- Café et thé

LES SERVICES

- Bar ouvert de 21 h à 23 h
- Nous vous offrons la possibilité de venir essayer nos plats lors d'un repas dégustation dans nos installations. Le coût sera basé sur le choix du menu et sera ajouté à la facture de votre événement.
- Option de service de voiturier (selon disponibilité)
- Option de cérémonie de mariage sur place
  (frais de 300 $ plus taxes pour l'installation de vos chaises louées et la préparation de l'espace extérieur)

Au plaisir de vous accueillir!

CHOIX DE CANAPÉS COCKTAILS
4 SÉLECTIONS

Veuillez noter que nos sélections sont sujettes à changement sans préavis

---

Choix de canapés froids

- Bruschetta et feta sur crostinis
- Tartare de saumon sur un croustillant de pommes de terre
- Tartare de légumes sur un croustillant de pommes de terre
- Focaccia maison
- Pizza froide à la tomate faite maison
- Brochettes de melon au prosciutto
- Carpaccio de betterave avec feta, coulis de balsamique
- Cocktail de crevettes avec sauce chili et raifort 1 $/pers ++
- Tartare de thon sur un croustillant de pommes de terre 1 $/pers ++
- Tartare de bœuf classique sur un croustillant de pommes de terre 1 $/pers ++
- Tataki de thon avec salade d'algues et sauce Wafu 1 $/pers ++

Choix de canapés chauds

- Satay de poulet thaï avec sauce aux arachides
- Satay de bœuf chimichurri
- Crevette tempura avec sauce chili douce
- Tartelette aux champignons sauvages
- Tartelette au canard confit avec compote de bleuets
- Dégustations de pizza (faites maison)
- Crostinis au fromage de chèvre chaud et poivrons rôtis
- Cœur d'artichaut, feta et épinards en pâte feuilletée
- Arancini aux champignons avec cacio e pepe, huile de truffe
- Arancini classique, sauce aux tomates
- Beignets de homard maison, mayo épicée (dispo sans gluten)
- Shooters au sandwich grillé au fromage et à la soupe de tomate

---

CHOIX DES ENTRÉES

Une option pour chaque service

Veuillez noter que nos sélections sont sujettes à changement sans préavis

Entrée chaude (un choix)

- Pâtes importées d'Italie
  sauce tomate, rosée pesto ou alfredo
- Manicotti maison, épinards, ricotta, feta
  sauce tomate, rosée pesto ou alfredo
- Raviolis farcis à la mozzarella di buffalo et aux tomates rôties
  sauce tomate, rosée pesto ou alfredo
- Risotto
  sauce de champignons sauvages, classique, ou tomates
- Feuilleté aux épinards, ricotta, feta, sauce béchamel
- Feuilleté aux champignons sauvages et crème à l'ail rôti
- Feuilleté de légumes grillés avec coulis de poivrons rouges rôtis

Entrée froide (un choix)

- Salade de jeune mesclun, canneberges séchées, oignons sucrés, vinaigrette au cidre de pomme
- Salade de roquette, copeaux de parmesan, graines de tournesol, vinaigrette au citron
- Salade de quinoa et de légumes grillés
- Salade Caprese (tomates, Fior di latte, micro-basilic, huile d'olives, réduction balsamique)
- Salade grecque, tomate, concombre, oignon, poivrons, olives, vinaigrette au vin rouge et à l'origan
- Carpaccio de betterave avec feta, coulis de balsamique
- Cœur de romaine, croûtons de pain de maïs, lardons fumés, copeaux de parmesan, vinaigrette à l'ail rôti et babeurre
- Blinis au saumon fumé, crème fraîche
  2 $/pers ++

LE PLAT PRINCIPAL

Le forfait comprend UNE sélection de plat principal et une option diététique spéciale pour les personnes qui en ont besoin.

Tous les repas sont servis avec un féculent et des légumes de saison. Le pain, le beurre, le café et le thé sont inclus. Des options pour enfants sont également offertes. ***Veuillez nous informer de toute allergie alimentaire.***

MENU DORION
(inclus dans le forfait)

- Brochette de poulet
- Suprême de poulet
  sauce veloutée aux herbes, sauce aux champignons, ou chimichurri
- Saumon 7 oz
  sauce crémeuse au citron, croûte de citron aux herbes, beurre au vin blanc citronné, beurre composé, ou chimichurri
- Steak Picanha 10 oz
  sauce aux trois poivres, demi-glace, beurre composé, ou chimichurri

MENU CASCADES
(ajouter 10 $/pers + service + taxes)

- Côtelette de porc Nagano 12 oz
  sauce aux oignons perlés, demi-glace ou chimichurri
- Contre-filet 10 oz
  sauce aux trois poivres, demi-glace, beurre composé, ou chimichurri
- Filet mignon 6 oz
  sauce aux trois poivres, demi-glace, beurre composé, ou chimichurri

MENU SUMMERLEA
(ajouter 15 $/pers + service + taxes)

- Flétan
  sauce crémeuse au citron, croûte de citron aux herbes, beurre au vin blanc citronné ou chimichurri
- Contre-filet 12 oz
  sauce aux trois poivres, demi-glace, beurre composé, ou chimichurri
- Filet mignon 8 oz
  sauce aux trois poivres, demi-glace, beurre composé, ou chimichurri

Choix pour l'option diététique spéciale
(Sélectionnez UN choix)

- 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

*Un marque-place devra être déposé par l'organisateur de l'événement à la place de chaque personne afin de bien identifier leur choix.

Nous offrons une grande variété de choix de menus, tant traditionnels et uniques, et nous serons très heureux de discuter avec vous des possibilités de personnalisation de votre expérience.

Les taxes provinciales, fédérales et les frais de service de 16,5% seront appliquées sur la nourriture et la boisson. Des changements pourraient avoir lieu en fonction de la disponibilité des produits et si cela devait être le cas, nous en informerons le client au moins 7 jours avant l'événement.

CHOIX DE DESSERTS DÉCADENTS

Sélectionnez une option

- Crème brûlée
- La mort par un gâteau au chocolat
- Gâteau au fromage New York avec garniture (*baies, caramel, coulis de fraises ou chocolat)*
- Tarte sablée à la fraise
- Gâteau au Limoncello
- Salade de fruits *(végétarien, végétalien, sans gluten)*
- Sorbet *(végétarien, végétalien, sans gluten)*
- Gelato au caramel salé *(végétalien)*
- Votre gâteau de mariage servi avec fruits et coulis ***(gâteau fourni par le client)*** 2,50 $/pers ++

AJOUTEZ À VOTRE FORFAIT

- Canapés au cocktail – 2 sélections supplémentaires (6 au total)
  5 $/pers ++
- Toast au mousseux
  7 $/pers ++
- Au cocktail - Bar ouvert pendant une heure *
  25 $/pers ++
- Bar ouvert pour 1 heure supplémentaire (trois heures au total) *
  25 $/pers ++

** Le bar ouvert comprend de la bière domestique, de l'alcool de base, du vin maison et des boissons non alcoolisées. Les « shooters » ne sont pas inclus. Des alcools de première qualité sont également offerts - renseignez-vous pour plus de détails.*

TABLE DE MINUIT
Servie entre 23h – 23 h 30

- Plateau de fruits frais tranchés 6 $ /pers ++
- Assortiment de pizzas faites maison (2 variétés) 7 $ /pers ++
- Station de poutine 8 $ /pers ++
- Station de mini burgers assortis 8 $ /pers ++
- Plateau de charcuteries italiennes 10 $ /pers ++
- Table à desserts assortis 11 $ /pers ++
- Plateau de fromages assortis 12 $ /pers ++
- Station de viande fumée 15 $ /pers ++

Les taxes provinciales, fédérales et les frais de service de 16,5% seront appliquées sur la nourriture et la boisson. Des changements pourraient avoir lieu en fonction de la disponibilité des produits et si cela devait être le cas, nous en informerons le client au moins 7 jours avant l'événement.

CONDITIONS ET INFORMATIONS

RÉSERVATION DE VOTRE ÉVÉNEMENT

Un acompte initial non remboursable est requis pour garantir la date de votre événement. Ce montant sera déduit de votre facture finale de l'événement.

NOURRITURE ET BOISSON

Le nombre d'invités doit être **garanti 3 semaines avant la date de l'événement**. Le client s'engage à payer pour le nombre de personnes garanties sur le contrat ou le nombre de personnes présentes, si celui-ci est plus élevé.

Tous les prix de nourriture et boisson sont assujettis aux taxes provinciales et fédérales ainsi qu'à des frais de service de 16,5%. Tous les aliments et boissons servies dans les salles doivent être exclusivement fournies par le Club.

Nous demandons un préavis de **trois (3) semaines** pour les demandes spéciales d'achat de vin et d'alcool.

CONTRAINTES ET ALLERGIES ALIMENTAIRES

Il nous fera plaisir de proposer des alternatives aux personnes sujettes à des contraintes alimentaires. Les demandes spéciales doivent être faites **14 jours** ouvrables avant l'événement.

Si l'un de vos invités est sujet à une allergie quelconque, vous devez impérativement nous en informer en précisant son nom complet, son numéro de table et la nature de l'allergie afin que nous puissions préparer son repas dans des conditions adéquates.

HORAIRE ET MUSIQUE

Le Client fera en sorte que l'événement commence à l'heure convenue et que les invités et autres participants à l'événement quittent les lieux avant **l'heure de fermeture à 1 h 30.**

Le niveau sonore, y compris celui des systèmes de son, doit être maintenu à un volume acceptable, et la décision d'un représentant autorisé du **Club** quant à ce qui constitue un volume acceptable devra toujours être respectée. Les services de divertissement (p. ex., ceux d'un DJ) **doivent, selon la loi, prendre fin au plus tard à 1 h**.

SUMMERLEA

Vicky Hulmann
Directrice de la restauration
vicky.hulmann@summerlea.com
(450) 455-0921 poste 210

CALCUL D'ÉVÉNEMENT / NOTES

Nom de l'événement:_____

Date: _____ **Heure (début) :** _____ **Nombre d'invités :** _____

ÉLÉMENTS + 16,5% service + taxes de vente

Choix du forfait et repas :	Quantité		
Forfait de mariage (Menu Dorion)	_____ x	$	$
Additionnel : Menu Cascades	_____ x	$	$
Additionnel : Menu Summerlea	_____ x	$	$
Autre: _____	_____ x	$	$
Autre: _____	_____ x	$	$
Table de minuit :			
Assortiment de pizza - 2 variétés	_____ x	$	$
Plateau de fruits frais tranchés	_____ x	$	$
Station de poutine	_____ x	$	$
Station de mini burgers assortis	_____ x	$	$
Plateau de charcuteries italiennes	_____ x	$	$
Plateau de fromages assortis	_____ x	$	$
Table à desserts assortis	_____ x	$	$
Station de viande fumée	_____ x	$	$
Options supplémentaires :			
Au cocktail - 2 canapés suppl. *(6 au total)*	_____ x	$	$
Toast au mousseux	_____ x	$	$
Au cocktail – Bar ouvert / une heure	_____ x	$	$
Bar ouvert 1 heure suppl. *(3 heures au total)*	_____ x	$	$
Autre : _____	_____ x	$	$
	SOUS-TOTAL cette section		$
	SERVICE 16,5 %		$
	TOTAL		$

Éléments non alimentaires/services (taxes de vente seulement)

¨ Cérémonie sur place – frais d'installation	$	$
¨ Autre : _____	$	$
¨ Autre : _____	$	$
SOUS-TOTAL cette section		$

TOTAL DES SECTIONS	$
TAXES DE VENTE SUR TOUT	$
TOTAL POUR L'ÉVÉNEMENT	$

NOTES*:*