



***Le Godefroy***

— CLUB DE GOLF —

*Menu Traiteur*

PAR LE

**ROUGE VIN**

ÉDITION 2025



# TABLE DES MATIÈRES

---

BRUNCH | 3

CANAPÉS | 4

BUFFETS FROIDS | 5

BUFFET CHAUD | 6

MENU BBQ | 7

MENU À L'ASSIETTE | 8





# BRUNCH

## LE DÉPART

OEUFS BROUILLÉS  
SAUCISSES (2)  
JAMBON  
POMMES DE TERRE RISSOLÉES  
MINI PATISSERIES ET CONDIMENTS  
SALADE DE FRUITS  
JUS D'ORANGE  
CAFÉ

**24\$**

## L'APPROCHE

FRITTATA JAMBON, ÉPINARDS ET CHEDDAR  
SAUCISSES (2)  
SAUMON AU BEURRE DE CÂPRES  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES  
CRUDITÉS ET TREMPETTES  
CRETONS ET PÂTÉS  
FROMAGE CHEDDAR  
SUPRÊME DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS  
POMMES DE TERRE MAISON  
MINI PÂTISSERIES ET CONDIMENTS  
SALADE DE FRUITS  
JUS D'ORANGE  
CAFÉ

**35\$**

EXTRA BACON (3) | 3.25\$  
EXTRA CREVETTES FROIDES (3) | 5,25\$





# CANAPÉS

6 X CANAPÉS | 19\$ PAR PERSONNE  
12 X CANAPÉS | 36\$ PAR PERSONNE  
18 X CANAPÉS | 52\$ PAR PERSONNE



## SALÉS

TERRINE, CONFIT D'OIGNONS ET MOUTARDE  
CAPICOLLO, BURATA ET PISTACHES  
PROSCUITTO, TAPENADE D'OLIVES ET TOMATES RÔTIES  
BLINI AU SAUMON FUMÉ ET CAVIAR  
BLINI DE CANARD FUMÉ ET CHUTNEY À LA MANGUE  
PARFAIT DE FOIE GRAS, FLEUR DE SEL ET CARAMEL DE PORTO  
MI-CUIT DE PÉTONCLES ET KIMCHI EN CUILLÈRE  
TATAKI DE THON ET WAKAMÉ NIGIRI  
CROSTINI DE CREVETTES ET AÏOLI À L'AVOCAT  
ROULADE DE POULET, MOUSSE DE FÉTA ET OLIVES  
PROFITÉROLE FARCI À LA MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE ET POMMES CARAMELISÉES  
TARTARE DE BOEUF À LA MOUTARDE, WHISKY ET BACON  
BRIE, FRAISE SUR PAIN AU MIEL ET NOIX (VÉGÉTARIEN)  
CONCOMBRE, HUMMUS ET TOMATES SÉCHÉES (VÉGÉTARIEN)  
TRUFFE DE FROMAGE DE CHÈVRE À LA SÉSAME (VÉGÉTARIEN)

## SUCRÉS

MINI MACARON PARISIEN  
TRUFFE AU FROMAGE





# BUFFETS FROIDS

---

## L'ALLÉE

CRUDITÉS ET TREMPETTE

SALADE MÉLI-MÉLO DE SAISON & VINAIGRETTES ASSORTIES

SALADE DE FARFALES À LA GRECQUE, OLIVES ET FÉTA

SALADE DE POMMES DE TERRE ET BACON STYLE RANCH

SANDWICH WRAP FAÇON CLUB BACON, CHEDDAR ET MAYONNAISE

SANDWICH CROISSANT AU JAMBON, BRIE, ROQUETTE ET DIJONNAISE AU MIEL

FROMAGE CHEDDAR DU QUÉBEC

DESSERT ET SALADE DE FRUITS

**27\$**

## LE VERT

CRUDITÉS ET TREMPETTES

SALADE MÉLI-MÉLO DE SAISON & VINAIGRETTES ASSORTIES

SALADE D'ORZO AU PESTO DE BASILIC, ÉPINARD ET PARMESAN

SALADE DE CONCOMBRE ET SÉSAME ÉPICÉE À LA THAÏLANDAISE

SANDWICH FOCCACIA, SALADE DE POULET, FETA, TOMATES, OLIVES ET TZAZIKI

SANDWICH KAISER À LA DINDE, CORIANDRE ET LIME FAÇON TEX MEX

PLATEAU DE CHARCUTERIES ET PÂTÉS

MARINADES MAISONS

FROMAGES FINS ET FROMAGE CHEDDAR DU QUÉBEC

PETITS CROÛTONS

DESSERT ET SALADE DE FRUITS

**31\$**

AJOUTEZ DU CAFÉ | **3\$**

NOS BUFFETS NE SONT PAS À VOLONTÉ MAIS NOS PORTIONS SONT SERVIES DE FAÇON TRÈS GÉNÉREUSES



# BUFFET CHAUD

---

## L'EXÉCUTIF

POTAGE DU CHEF

CRUDITÉS ET TREMPETTES

MÉLI-MÉLO DE SALADES DE SAISON & VINAIGRETTES ASSORTIES

SALADE TOMATES, CONCOMBRE ET BOCCONCINI

PENNINES À LA TOSCANE

POITRINE DE POULET À L'AIL, ROMARIN ET MOUTARDE

SAUMON RÔTI, SAUCE CRÈME DE CURRY ET SÉSAME

BŒUF BRAISÉ AUX POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS ET POIVRE VERT

MARINADES MAISONS

PLATEAU DE CHARCUTERIES ET PÂTÉS

SAUTÉ DE LÉGUMES DU JARDIN

FÉCULENT DU JOUR AU CHOIX DU CHEF

FROMAGE FIN ET CHEDDAR DU QUÉBEC

PAIN ET PETIT BEURRE

ASSORTIMENT DE DESSERTS ET SALADE DE FRUITS

CAFÉ

**44.50\$**



NOS BUFFETS NE SONT PAS À VOLONTÉ MAIS NOS PORTIONS SONT SERVIES DE FAÇON TRÈS GÉNÉREUSES



# MENU BBQ

---

## LE MULLIGAN

CRUDITÉS ET TREMPETTES

NACHOS ET SALSA

SALADE DE POMMES DE TERRE ET BACON STYLE RANCH (OPTION VÉGÉ DISPONIBLE)

SALADE DE CHOU CRÉMEUSE

SALADE DE PENNINES À LA TOSCANE

PLATEAU DE CHEDDAR ET RAISINS

SAUCISSES GRILLÉES OCTOBERFEST

PILONS DE POULET BBQ STYLE CORÉEN

DEMI CÔTE LEVÉE

POMME DE TERRE GARNIE ET CRÈME SÛRE

BROCHETTE DE LÉGUMES

**49\$**





# MENU À L'ASSIETTE

## LE PUTTER

CRÈME D'ASPERGES, FROMAGE FUMÉ  
ET BACON

**1 CHOIX DE PLAT:**

POITRINE DE POULET RÔTI À L'AIL ET  
FINES HERBES, SAUCE CRÉMEUSE À LA  
DIJON

OU

FILET DE SAUMON AU FOUR,  
SAUCE HOLLANDAISE ET CAVIAR NOIR

**SÉLECTION DU PÂTISSIER**

**CAFÉ, THÉ OU INFUSION**

**45\$**

## LE FER

CRÈME DE CHAMPIGNONS  
ET TRUFFES

**1 CHOIX DE PLAT:**

TOMAHAWK DE PORC NAGANO  
GRILLÉ À L'ÉRABLE, MOUTARDE À  
L'ANCIENNE ET PISTACHES

OU

MACREUSE DE BOEUF,  
SAUCE AUX POIVRES VERT DE  
MADAGASCAR

**SÉLECTION DU PÂTISSIER**

**CAFÉ, THÉ OU INFUSION**

**50\$**

## LE BOIS

CRÈME DE LAIT DE COCO FAÇON THAÏ

**1 CHOIX DE PLAT:**

MAGRET DE CANARD POÊLÉ, SAUCE AUX  
CANNEBERGES, PORTO ET POIVRE VERT

OU

JOUE DE BOEUF BRAISÉE À LA BIÈRE ET  
AUX CHAMPIGNONS

**SÉLECTION DU PÂTISSIER**

**CAFÉ, THÉ OU INFUSION**

**55\$**

**AJOUTEZ UN  
SERVICE D'ENTRÉE | 12\$**

ANTIPASTI DE CHARCUTERIES  
ET FROMAGES FINS

OU

SALADE PRINTANIÈRE, FIGUES SÉCHÉES,  
POIRES, FROMAGE FETA ET VINAIGRETTE  
BALSAMIQUE

OU

PROSCUITTO, MELON, TOMATES,  
BOCCONCINI  
ET CAMEL BALSAMIQUE AU BASILIC

