



LE ROYAL BROMONT

COMMUNIQUÉ



Pour diffusion immédiate

Les Plaisirs d'hiver au Royal Bromont Sport et gourmandise au rendez-vous

(Bromont, le 5 novembre 2015) L'hiver 2016 s'inscrira sous le signe de la nouveauté au Golf Royal Bromont. En effet, le directeur général de l'entreprise, Simon Audet, et le chef exécutif du Cellier du Roi, Jérôme Ferrer ont mis en commun leur créativité et ont installé l'infrastructure nécessaire pour multiplier les plaisirs d'hiver, tant sportifs que gourmands. Pour ce faire, des sentiers de raquette et de ski de fond seront offerts aux passionnés de plein air sur le magnifique terrain du golf, troquant ainsi le vert pour le blanc! Et pour ajouter au plaisir, une pause gourmande sera proposée autour d'un feu à l'extérieur ou à l'intérieur du pavillon du golf qui se transformera, pour l'occasion, en un chalet de ski des plus accueillants. De plus, les amateurs de fondue seront ravis d'apprendre qu'ils pourront se régaler de ce met réconfortant les soirs de week-end dès le 12 novembre.

« Avec Les plaisirs d'hiver au Royal Bromont, nous voulons vraiment créer une ambiance de chalet pour permettre aux gens de relaxer après la pratique de leur sport. Le bâtiment du Royal Bromont et ses alentours sont magnifiques et nous désirons que les gens y aient accès toute l'année et non seulement durant la saison du golf », souligne Simon Audet. Et Jérôme Ferrer d'ajouter : « La salle à manger du golf, le Cellier du Roi, a des plans fantastiques qui feront le bonheur des amoureux de bonne chère et ce, à partir du mois de février. Cette initiative cadrera parfaitement dans le plan stratégique de Tourisme Bromont qui veut se démarquer comme région gourmande. Nous en annoncerons tous les détails en janvier prochain. »

Voici les forfaits Plaisirs d'hiver :

1. **Plaisirs d'hiver et pause gourmande** : droit d'entrée sur le terrain pour pratiquer le ski de fond ou la raquette avec une collation comprenant une boisson chaude et une pâtisserie maison à déguster à l'intérieur ou autour d'un feu à l'extérieur.
Prix : 18,50 \$ taxes et service en sus. L'entrée est gratuite pour les enfants de 12 ans et moins à l'achat d'un forfait par l'adulte.
2. **Soirée fondue*** : Repas du soir 3 services au Cellier du Roi :
 - Viande de grison façon carpaccio avec condiments
 - Fondue au fromage traditionnelle
 - Mousse au chocolat TobleronePrix : 35,00 \$ taxes et service en sus

*Formule repas offerte même si la neige n'est pas au rendez-vous

Un rendez-vous avec les plaisirs d'hiver à inscrire à l'agenda!

-30-

Source :

Danièle Crevier

Idémo Communication

514 419-9114 / dcrevier@idemocom.com