



Réceptions 2025



La destination
pour vos
Réceptions



Bienvenue à l'Atlantide!

Notre équipe saura vous faire vivre une
expérience inoubliable!

Bienvenue au Club de Golf Atlantide!

À proximité de Montréal, le Club de Golf Atlantide possède 36 trous de golf (2 parcours de 18 trous) avec une vue imprenable sur le Lac St-Louis et ses environs. Au fil des années, nos installations des plus complètes et notre savoir-faire nous ont permis de devenir un incontournable dans la grande région de Montréal.

Dans ce document, vous trouverez toutes les informations pertinentes à la conception de vos réceptions. Il nous fera plaisir de répondre à toute demande d'informations additionnelles ou de soumission. Pour cela, veuillez communiquer avec nous par courriel au : ztremblay@golfatlantide.com

Merci de votre intérêt porté envers nos installations et au plaisir de pouvoir organiser vos futurs événements!

Zachary Tremblay
Directeur Restauration

RESTAURATION



Plusieurs types de menus sont à votre disposition selon votre budget;

du buffet chaud ou froid au souper gastronomique, nous aurons le menu parfait pour vous!



Il fera plaisir à notre chef, *Jian Carlo Farella* de répondre à vos questions sur nos menus!

D'autres menus sont disponibles sur demande

Nos Menus

Le Brunch allégé

Croissants, viennoiseries

Oeufs brouillés gratinés

Bacon et saucisses

Pommes de terre rissolées

Fèves au lard

Salade de fruits

Crêpes

Rôties

Bar à jus

Café, thé et infusion

\$20.50 par personne

(minimum de 30 personnes)

Bar à crêpes et à omelettes disponible

\$5.00 par personne

(prix par personne à ajouter au montant du brunch)

Taxes et service en sus

Le Buffet froid

Crudités et trempette

Salades fraîches (3)

Sandwichs sur pain baguette

Miroir de fromages

Miroir de fruits frais

Table à desserts

Café, thé et infusion

\$24.00 par personne

(minimum de 20 personnes)

Taxes et service en sus

Nos Menus

Le Buffet Don Quichotte

Crudités et trempette
Salades fraîches (4)
Miroir de charcuteries
Miroir de tataki de thon
Miroir de saumon fumé
Miroir de fromages
Suprême de volaille
Pâtes du Chef
Saumon au vin blanc
Jardinière de légumes frais
Pommes de terre
Riz pilaf
Station de côte de boeuf au jus
Station de crevettes flambées
Station des desserts et de fruits frais
Café, thé et infusion

\$61.00 par personne
(minimum de 50 personnes)

Taxes et service en sus

Nos Menus

Le Buffet Atlantide

Station froid

Crudités et trempette

Salades fraîches (4)

Charcuteries

Fromages

Station pâtes

Penne sauté par le Chef

Tortellini rosée

Manicotti

Polpettes

Station Fruits de mer et poisson

Salade de fruits de mer

Saumon

Tataki de thon

Crevettes flambées au Cognac

Moules

Station de viande

Côte de boeuf au jus

Suprême de volaille

Jardinière de légumes frais

Pommes de terre

Riz pilaf

Station de desserts du Chef

Pâtisserie et fruits frais

Café, thé et infusion

\$69.00 par personne
(minimum de 50 personnes)

Taxes et service en sus

Nos Menus

Menu Banquet 1

Entrée (1 choix)

Soupe du moment

Salade César

Salade jardinière avec tomates cerise, concombre,
amandes, vinaigrette pommes et Chardonnay

Mets principal (2 choix)

Saumon braisé au beurre champagne citronné
servi avec une rosette de pommes de terre,
asperge et poivron rouge

Short ribs BBQ Whiskey
servi avec une purée de pommes de terre,
asperge et poivron rouge

Dessert (1 choix)

Gâteau au chocolat

Tartelette pommes / caramel

\$48.00 par personne
(minimum de 50 personnes)

Taxes et service en sus

Nos Menus

Menu Banquet 2

Entrée (1 choix)

Soupe du moment

Salade César

Salade jardinière avec tomates cerise, concombre,
amandes, vinaigrette pommes et Chardonnay

Salade de roquette, fenouil, suprêmes d'orange,
copeaux de Parmesan et vinaigrette framboise
balsamique

Mets principal (3 choix)

Saumon braisé au beurre champagne citronné
servi avec une rosette de pommes de terre,
asperge et poivron rouge

Short ribs BBQ Whiskey
servi avec une purée de pommes de terre,
asperge et poivron rouge

Osso bucco à la milanaise
servi avec un risotto portobello et truffe

Dessert (1 choix)

Gâteau au chocolat

Tartelette pommes / caramel

\$54.00 par personne
(minimum de 50 personnes)

Taxes et service en sus

Nos Menus

Menu Banquet 3

Entrée (1 choix)

Soupe du moment

Salade César

Salade jardinière avec tomates cerise, concombre,
amandes, vinaigrette pommes et Chardonnay

Salade de tomate, Bocconcini, oignon rouge, endives,
huile aromatique et sirop balsamique

Mets principal (3 choix)

Saumon braisé au beurre champagne citronné
servi avec une rosette de pommes de terre,
asperge et poivron rouge

Contre-filet AAA

servi avec frites, asperge et poivron rouge
et une sauce poivre/Cognac

Pavé de thon grillé
avec salsa fresca

(jus citron, mangue, tomate, oignon et poivron)

Dessert (1 choix)

Gâteau au chocolat

Tartelette pommes / caramel

Tiramisu

\$59.00 par personne
(minimum de 50 personnes)

Taxes et service en sus

Nos Canapés

Cocktail

Durée une heure

Choix à 6\$

Bruschetta

Crostini fromage de chèvre

Mini rouleaux impériaux

Tomate / Bocconcini

Choix à 9\$

Crevettes Tempura

Calmars frits

Mini-burger

Brochette de filet mignon

Choix à 12\$

Tartare de saumon

Ceviche de pétoncles

Mini-burger

Salade de crevettes

Brochette de filet mignon

Prosciutto melon

Prix par personne

Taxes et service en sus

Le Bar

Liste de prix du bar pour coupon ou bar ouvert

Bar Brand 1 (BB1)

Bière Atlantide ou Don Quichotte, Gin, vin maison, St-Léger, Canadian Club, Baileys, Vodka, Rhum blanc, Porto

6.81\$ + taxes & service ou 9.00\$ tout inclus

Bar Brand 2 (BB2)

Bière locale et importée, Johnny Walker, Grand Marnier, Cosmopolitain, Martini, Vodka Grey Goose, Rhum brun, Glenlivet, Porto 10 ans, vin Ruffino

9.08\$ + taxes & service ou 12.00\$ tout inclus

Bar Brand 3 (BB3)

Rémi Martin, Porto 20 ans, vin Masi, Johnny Walker black

11.34\$ + taxes & service ou \$15.00 tout inclus

Coupon non-alc.

Boisson gazeuse, eau, jus

3.78\$ + taxes & service ou 5.00\$ tout inclus



Informations



Générales

Confirmation des participants et des menus

L'organisateur s'engage à confirmer le nombre de participants exact à la réception **au moins 14 jours à l'avance.**

L'organisateur s'engage à confirmer son choix de menu **au moins 30 jours à l'avance.**

L'organisateur s'engage à confirmer son choix de vin (s'il y a lieu) **au moins 30 jours à l'avance.**

Lois et Politiques sur l'alcool

Toute boisson ou nourriture non autorisée par le Club de Golf Atlantide sera saisie.

Toutes boissons alcoolisées doivent porter le timbre de la S.A.Q.

Important

Un dépôt de 1 000.00\$ est requis sur signature du contrat afin de réserver la date de votre événement.

Ce dépôt est **non-remboursable.**

Celui-ci sera déduit de votre facture finale.

Au plaisir de vous rencontrer !

Le Club de Golf Atlantide vous remercie de l'intérêt porté envers ses installations. Il me fera plaisir de vous aider pour l'organisation de votre réception en 2025!



Zachary Tremblay

Directeur Restauration

Club de Golf Atlantide

☎ 514.425.2000#223

✉ ztremblay@golfatlantide.com