

TOURNOIS



Saison 2022



La destination pour votre
tournoi de golf de l'année!



Bienvenue à l'Atlantide!

Notre équipe affectée aux tournois vous fera vivre une expérience inoubliable!

Bienvenue au Club de Golf Atlantide!

Il me fait plaisir de partager avec vous toute l'information nécessaire à l'organisation de votre tournoi de golf à notre Club.

Les activités corporatives sont essentielles pour le bon fonctionnement et le développement de votre organisation.

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. Notre équipe est prête à vous aider et à vous guider dans l'organisation de votre événement corporatif!

Dans ce document, vous trouverez toute l'information pertinente à la conception de votre tournoi. Il me fera plaisir de répondre à toute demande d'information additionnelle ou de soumission.

Merci de l'intérêt porté envers nos installations et au plaisir de pouvoir organiser l'événement de l'année pour votre entreprise, groupe ou fondation!

Isabelle Racette

Directrice générale

Parcours Don Quichotte



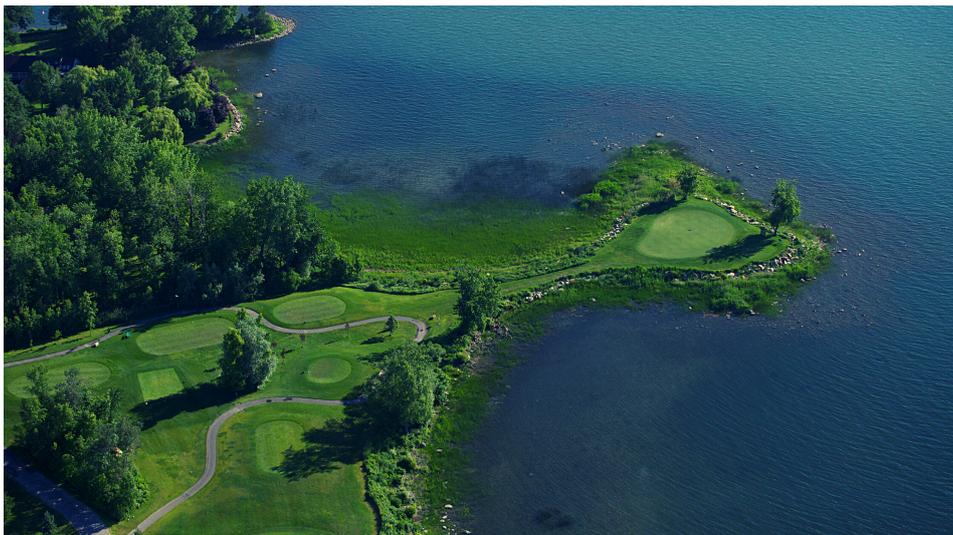
Lundi au jeudi : 82,00\$

Vendredi au dimanche : 92,00\$

Ces prix incluent la partie de golf, la voiturette électrique et les balles de pratique avant la partie.

Taxes incluses

Parcours Atlantide



Lundi au jeudi : 92,00\$

Ce prix inclus la partie de golf, la voiturette électrique et les balles de pratique avant la partie.

Taxes incluses

Un minimum de 60 joueurs est requis pour un départ simultané

SERVICES OFFERTS

Plongez dans le monde de l'Atlantide! Grâce à notre expérience dans la gestion des événements, nous ferons de notre mieux pour répondre à toutes vos demandes afin de rendre votre journée mémorable.



Voici une liste des éléments inclus dans votre tournoi de golf

- Maximum de 144 golfeurs
 - Une (1) voiturette pour deux (2) joueurs
 - Quatre (4) voiturettes à la disposition de vos bénévoles pour la journée
 - Accès au champs de pratique avant le tournoi
 - Marshalls et employés de terrain
 - Un personnel dynamique pour vous accueillir avec votre équipement
 - Possibilité d'afficher un nombre illimité de pancartes, d'affiches et/ou de banderoles publicitaires
 - Possibilité d'installer des concours sur le terrain (balle la plus près du trou, coup de départ le plus long, coup de départ le plus droit ou autre)
 - Tables, chaises et parasols disponibles
 - Accès à un lutrin et un micro
 - Possibilité d'avoir des participants pour le souper uniquement
 - Livret de parcours offert à chaque joueur
 - Coordonnateur de tournoi présent la journée de l'événement
-

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, *Benoit Périard*, de répondre à toute autre demande d'information sur nos menus!

D'autres menus sont disponibles sur demande



Nos Menus

Le Brunch Allégé

- Bar à jus
- Croissants, Viennoiseries
- Oeufs brouillés gratinés
 - Bacon et saucisses
- Pommes de terre rissolées
 - Fèves au lard
 - Salade de fruits
 - Crêpes
 - Rôties
- Café, thé et infusions

16,00\$ 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 Diner BBQ

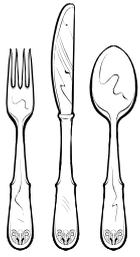
- Hot Dog
- Hamburger
- Pommes de terre frites
 - Salade verte
 - Condiments
- Miroir de desserts
- Boissons gazeuses

16,00\$ par personne
(minimum de 25 personnes)

Possibilité d'être servi en soirée : 18,00\$ par personne
(inclus un bar à salade)

Taxes et service en sus





Nos Menus

Le Buffet Modéré

- Crudités et trempette
- Salades fraîches (2)
- Miroir de fromages
- Suprême de volaille
- Les pâtes du Chef
- Jardinière de légumes frais
 - Riz Pilaf
 - Pommes de terre
- La tablée du pâtissier
- Café, thé ou infusions

28,00\$ par personne
(minimum de 30 personnes)

Taxes et service en sus

Le Buffet Atlantide

- Crudités et trempette
- Salades fraîches (4)
- Miroir de fromages
- Suprême de volaille
- Les pâtes du Chef
- Jardinière de légumes frais
 - Pommes de terre
 - Riz Pilaf
- Côte de boeuf au jus (tranchée en salle)
 - Miroir de fruits frais
 - La tablée du pâtissier
 - Café, thé ou infusions

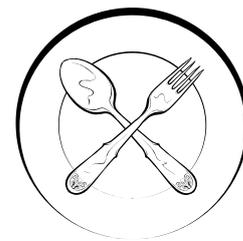
38,00\$ par personne
(minimum de 40 personnes)

Taxes et service en sus



Nos Menus

Le Banquet 1



L'Entrée

(choix de deux entrées)

Potage Parmentier

ou

Crème de tomates et basilic

ou

Salade de jeunes pousses, concombres, tomates, carottes et vinaigrette maison

ou

Salade César

Le Repas

(choix de deux repas)

Suprême de volaille en croûte de prosciutto farci aux asperges et fromage Cheddar, servi avec riz sauvage, légumes et sauce au Porto

ou

Filet de porc en croûte d'avoine servi avec pommes de terre campagnardes, légumes et sauce à l'érable et au gingembre

ou

Saumon grillé servi avec riz, légumes et sauce Teriyaki

Le Dessert

(choix d'un dessert)

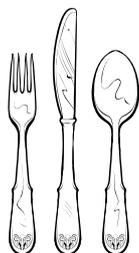
Crème brûlée à l'érable

ou

Gâteau au chocolat

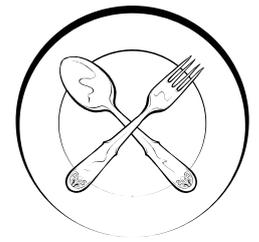
39,00\$ par personne

Taxes et service en sus



Nos Menus

Le Banquet 2



Soupe

(choix d'une soupe)

Crème de légumes

ou

Potage Parmentier

ou

Crème de tomates et basilic

Salade

(choix d'une salade)

Salade de jeunes pousses avec amandes, pommes, Parmesan et vinaigrette au Chardonnay

ou

Salade César

ou

Salade de bébé roquette avec noix, Parmesan, tomates cerises et vinaigrette au Parmesan

Le Repas

(choix de deux repas)

Suprême de volaille en croûte de prosciutto farci aux asperges et fromage Cheddar, servi avec riz sauvage, légumes et sauce au Porto

ou

Filet de porc à la dijonnaise servi avec pommes de terre campagnardes, légumes et sauce crémeuse

ou

Saumon grillé servi avec un risotto à l'orge, légumes et sauce au vin blanc

Le Dessert

(choix d'un dessert)

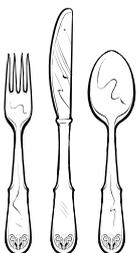
Crème brûlée à l'érable

ou

Gâteau au chocolat

45,00\$ par personne

Taxes et service en sus





Cocktail dînatoire

La Bonne Franquette

Canapés (2 p.p. = 8 par pers.)

Bruschetta

Crostini fromage de chèvre

Crevettes phyllo

Brochette de prosciutto & melon

Station (1 p.p. = 8 par pers.)

Verrine de mini-salades (3)

Brochettes mixtes (poulet, boeuf, crevettes)

Mini-burger au porc effiloché

Mini-poutine

Dessert

Plateau de fruits & fromages

Crème-brûlée au Kit Kat

30,00\$ plus taxes et service

Le Don Quichotte

Canapés (3 p.p. = 12 par pers.)

Tataki de thon

Cuillères de saumon fumé

Verrine de salade de crevettes

Tartare de boeuf

Station (1 p.p. = 8 par pers.)

Bouchées de mignon de porc en croûte d'avoine à l'érable

Etagé de canard

Pétoncles poêlés

Grilled cheese pommes, oignons confits au Cassis et vieux Cheddar

Station de pâtes (extra 3\$)

Lollipop d'agneau (extra 4\$)

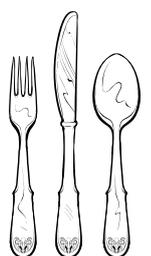
Grilled cheese d'homard (extra 4.25\$)

Dessert

Miroir de fruits & fromages

Mignardises

45,00\$ plus taxes et service



Possibilité de formule à volonté moyennant un léger supplément

Nos Menus

Un petit plus sur le terrain ou au cocktail!

Miroir de fromages canadiens et importés (75 pers.)	375,00\$/plateau
Crevettes pour 100 personnes (3 par pers.)	350,00\$/plateau
Miroir de fruits et fromages (75 pers.)	290,00\$/plateau
Miroir de Carpaccio de boeuf (50 pers.)	275,00\$/plateau
Miroir de tataki de thon au sésame (50 pers.)	225,00\$/plateau
Miroir de fruits (75 pers.)	180,00\$/plateau
Brochettes mixtes - poulet, boeuf et crevettes - (100 pers.)	190,00\$/plateau
Bruschetta pour 75 personnes (4 par pers.)	150,00\$/plateau
Crostini de chèvre pour 75 personnes (2 par pers.)	150,00\$/plateau
Bruschetta et crostini pour 75 personnes (2 par pers.)	150,00\$/plateau
Crudités et trempette (75 pers.)	125,00\$/plateau
Plateau de mini-burgers (75 mcx.)	135,00\$/plateau
Ailes de poulet (120 mcx.)	120,00\$/plateau
Melon et prosciutto (50 mcx.)	105,00\$/plateau
Cuillère de saumon fumé (50 mcx.)	105,00\$/plateau
Calmars frits (50 pers.)	85,00\$/plateau
Mini rouleaux impériaux (100 mcx.)	80,00\$/plateau
Miroir de sandwichs assortis (60 mcx.)	60,00\$/plateau
Miroir de sandwichs roulés assortis (60 mcx.)	60,00\$/plateau
Crevettes Panko (50 mcx.)	55,00\$/plateau
Mini poutine	4,50\$ l'unité
Mini poutine à la viande fumée	6,00\$ l'unité
Sandwich à la viande fumée	5,00\$ l'unité
Verrine de tartare de boeuf	2,50\$ l'unité
Verrine de tartare de saumon	2,25\$ l'unité
Brochette Satay	1,00\$ l'unité

Taxes et service en sus

Il fera plaisir à notre chef, *Benoit Périard*, de répondre à toute autre demande d'information sur nos menus!

D'autres menus sont disponibles sur demande

Boîtes à lunch disponibles



INFORMATIONS GÉNÉRALES

CONFIRMATION DES PARTICIPANTS ET DES MENUS

L'organisateur s'engage à confirmer le nombre de participants exact au tournoi **au moins 10 jours à l'avance.**

L'organisateur s'engage à confirmer le nombre exact de participants au déjeuner, au dîner et/ou au souper **au moins 10 jours à l'avance.**

L'organisateur s'engage à confirmer son choix de menu **au moins 14 jours à l'avance.**

L'organisateur s'engage à confirmer son choix de vin (s'il y a lieu) **au moins 14 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 commandites et promotions doivent être approuvées par le Club de Golf Atlantide.

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

IMPORTANT

Un dépôt de 2 500,00\$ 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.

Un minimum de 60 joueurs est requis pour un départ simultané

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 tournoi en 2022!



Isabelle Racette

Directrice générale

Club de Golf Atlantide

☎ 514.425.5353

✉ iracette@golfatlantide.com
