

# RÉCEPTION



Saison 2022



La destination pour votre  
réception !



# Bienvenue à l'Atlantide!

Notre équipe 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 réception à notre Club.

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 toute l'information pertinente à la conception de votre réception. 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 votre événement.

*Benoit Périard*

---

# 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.



Voici une liste des éléments disponibles

- 3 salles de réceptions
  - 1 terrasse extérieur
  - 1 Verrière fermée
    - Anniversaire
    - Baptême
    - Funéraille
  - Réunion familiale
  - Réunion d'affaire
  - l'événement de votre choix
    - Plancher de danse
  - Tables, chaises incluses
    - Wi-Fi
    - Stationnement
-

---

# 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

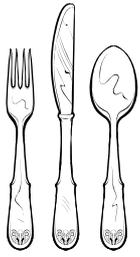
**16,00\$ par personne**  
(minimum de 25 personnes)

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*

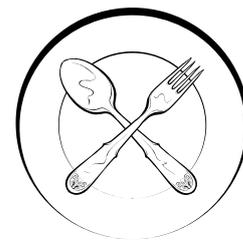
---



---

# 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)

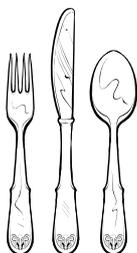
Crème brûlée à l'érable

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)

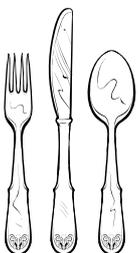
Crème brûlée à l'érable

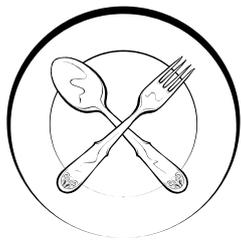
ou

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\$)

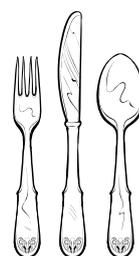
Grilled cheese d'homard (extra 4.25\$)

### **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!*

<b>Miroir de fromages canadiens et importés (75 pers.)</b> .....	375,00\$/plateau
<b>Crevettes pour 100 personnes (3 par pers.)</b> .....	350,00\$/plateau
<b>Miroir de fruits et fromages (75 pers.)</b> .....	290,00\$/plateau
<b>Miroir de Carpaccio de boeuf (50 pers.)</b> .....	275,00\$/plateau
<b>Miroir de tataki de thon au sésame (50 pers.)</b> .....	225,00\$/plateau
<b>Miroir de fruits (75 pers.)</b> .....	180,00\$/plateau
<b>Brochettes mixtes - poulet, boeuf et crevettes - (100 pers.)</b> .....	190,00\$/plateau
<b>Bruschetta pour 75 personnes (4 par pers.)</b> .....	150,00\$/plateau
<b>Crostini de chèvre pour 75 personnes (2 par pers.)</b> .....	150,00\$/plateau
<b>Bruschetta et crostini pour 75 personnes (2 par pers.)</b> .....	150,00\$/plateau
<b>Crudités et trempette (75 pers.)</b> .....	125,00\$/plateau
<b>Plateau de mini-burgers (75 mcx.)</b> .....	135,00\$/plateau
<b>Ailes de poulet (120 mcx.)</b> .....	120,00\$/plateau
<b>Melon et prosciutto (50 mcx.)</b> .....	105,00\$/plateau
<b>Cuillère de saumon fumé (50 mcx.)</b> .....	105,00\$/plateau
<b>Calmars frits (50 pers.)</b> .....	85,00\$/plateau
<b>Mini rouleaux impériaux (100 mcx.)</b> .....	80,00\$/plateau
<b>Miroir de sandwiches assortis (60 mcx.)</b> .....	60,00\$/plateau
<b>Miroir de sandwiches roulés assortis (60 mcx.)</b> .....	60,00\$/plateau
<b>Crevettes Panko (50 mcx.)</b> .....	55,00\$/plateau
<b>Mini poutine</b> .....	4,50\$ l'unité
<b>Mini poutine à la viande fumée</b> .....	6,00\$ l'unité
<b>Sandwich à la viande fumée</b> .....	5,00\$ l'unité
<b>Verrine de tartare de boeuf</b> .....	2,50\$ l'unité
<b>Verrine de tartare de saumon</b> .....	2,25\$ l'unité
<b>Brochette Satay</b> .....	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 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 minimum 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 2022!



*Benoit Périard*

Chef exécutif

Directeur de la restauration

Club de Golf Atlantide

☎ 514-425-2000 #223

✉ [admin@golfatlantide.com](mailto:admin@golfatlantide.com)

---