

MARIAGE



Saison 2023



La destination
pour votre mariage



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 mariage 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 mariage. 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 afin de rendre votre journée mémorable.



Voici une liste des éléments inclus

- Salle de réception pouvant accueillir 175 invités
 - Verrière avec vue sur le lac et le parcours de golf
 - Possibilité de faire la cérémonie sur place
 - Un clé en main

 - Tables rondes de 8 ou 10 personnes, chaises
 - Nappes et serviettes blanches
 - Tables au besoin

 - Endroit pour prendre de magnifiques photos
 - Voiturettes et accompagnateur pour prendre photos sur le terrain

 - Un personnel dynamique pour vous accueillir et vous servir
 - Possibilité d'avoir des invités pour la soirée uniquement

 - Option d'un bar ouvert ou d'un système de coupon
 - Plusieurs autres options
-

RESTAURATION



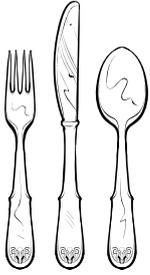
Plusieurs types de menus sont à votre disposition selon votre budget;

Nous avons 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 Buffet

Cocktail

Punch au rhum
Canapés chauds et froids
5 canapés par personne

Servi à la table

Potage de votre choix

Buffet

Nos salades fraîches (4)
Tuile de pâtés & terrines
Miroir de fromages
Miroir de saumon
Miroir de saumon fumé
Miroir de charcuteries

Rôti de dinde tranché ou poulet chasseur
Les pâtes du chef
Moules au Pernod
Jardinière de légumes frais
Riz Pilaf
Pommes de terre
Côte de bœuf au jus (tranchée en salle)
Café, thé ou infusion

Vin 1/2 bouteille par personne Sandstone blanc ou rouge





Nos Menus

Le Forfait Classique

Cocktail:

Punch au rhum

4 canapés par personne

(Bruschetta, crostini, mini-rouleaux Impériaux, crevettes Phyllo)

Souper 4 services:

- Velouté de carottes au gingembre et érable
- Potage Parmentier et vieux Cheddar
- Crème de brocoli et croûtons à l'ail

- Salade de jeunes pousses et vinaigrette maison
- Salade de bébé roquette avec noix, tomates cerises
Parmesan et vinaigrette au Chardonnay
- Salade de jeune pousse avec noix d'acajou, pommes,
Parmesan et vinaigrette aux canneberges

2 choix au repas principal:

- Suprême de volaille farci, choix de :
 - Asperges, fromage Cheddar, en croûte de prosciutto
 - Tomates séchées, fromage de chèvre, pesto et chair de volaille
- Mignon de porc en croûte d'avoine sauce érable et gingembre
- Filet de saumon grillé servi avec riz, légumes et sauce Teriyaki

- Gâteau de mariage (fourni par les mariés)

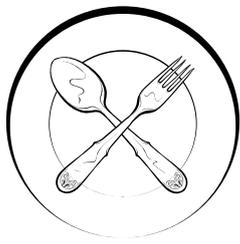
- Café, thé ou infusion

Vin 1/2 bouteille par personne Sandstone blanc ou rouge

*L'antipasto en option (1 assiette par table)

(Prosciutto melon, salami, calabrese, salade tomates et bocconcini, Brie fondant et bruschetta, Focaccia au romarin)

*Toast au vin mousseux en option



Nos Menus

Le Forfait Atlantide

Cocktail:

Punch au rhum

4 canapés par personne

(Bruschetta, crostini, mini-rouleaux Impériaux, crevettes Phyllo)

Souper 4 services :

- Crème d'asperges, ciboulette et Parmesan
- Crème de chou-fleur, roquette et amandes
- Crème de courges poivrées avec micro-coriandre et Parmesan

- Salade César grillée
- Salade de bébé roquette avec noix, bacon, Parmesan et vinaigrette aux fines herbes
- Salade de jeune pousse avec amandes, canneberges, Parmesan et vinaigrette au cidre de glace

2 choix au repas principal:

- Suprême de volaille farci, choix de :
 - Asperges, fromage Cheddar, en croûte de prosciutto
 - Tomates séchées, fromage de chèvre, pesto et chair de volaille
- Mignon de porc sauce crémeuse à la dijonnaise et pleurotes
- Filet de saumon grillé servi avec riz, légumes et sauce Teriyaki

- Brownies aux framboises ou Crème brûlée à l'érable ou assiette de mignardises
 - Remplacer votre dessert par une tuile de fromages Québécois

- Café, thé ou infusion

Vin 1/2 bouteille par personne Sandstone blanc ou rouge

*Soirée

Coupe et service du gâteau de mariage (fourni par les mariés) en supplément

*Toast au vin mousseux en option



Nos Menus

Le Forfait Gastronomique



Cocktail:

Punch au rhum

4 canapés par personne

(Brochette Satay, verrine de salade crevettes, mini-rouleaux Impériaux, crevettes Phyllo)

Toast au vin mousseux

Souper 5 services:

- Crème de panais et bacon
- Crème de courges poivrées avec micro-coriandre et Parmesan
- Salade de jeune pousse avec amandes, canneberges, Parmesan et vinaigrette au cidre de glace
- Salade de bébé roquette avec noix, bacon, Parmesan et vinaigrette aux fines herbes

- L'antipasto (1 assiette par table)
(Prosciutto, salami, calabrese, rose de saumon fumé, crevettes géantes, bruschetta, Focaccia au romarin et un choix de tartare saumon ou boeuf)

- Medaglione farci aux champignons Portabella
- Tartelette aux pommes caramélisées au Cassis & Brie Frit
- Feuilleté de champignons sauvages

2 choix au repas principal:

-Filet mignon 7oz AAA

servi avec purée de pommes de terre, asperges et une sauce au Porto

- Médaillon de veau de lait

servi avec pommes de terre rôties, légumes et une glace de veau

- Filet de saumon 7oz

servi avec un risotto aux 7 grains et asperges

- Gâteau de mariage (fourni par les mariés)

- Café, thé ou infusion

Vin 1/2 bouteille par personne Oakbank blanc ou rouge

***Assiette de fromages & petits fruits en option**

Brie, fromage de chèvre, Frère Jacques, St-Paulin, Noyan, bleu, chocolat noir et petits fruits



Nos Menus

Le Forfait Prestige



Cocktail:

Cosmopolitan, bière en fût locale
5 canapés par personne

(Calmars frits, verrine de salade crevettes, mini-burger de bison, tataki de thon, blinis de saumon fumé)

Toast au champagne

Souper 5 services :

- Crème d'asperges et chaire d'homard
- Feuilleté de champignons pleurotes & portabella
- Salade de jeune pousse avec amandes, canneberges, Parmesan et vinaigrette au cidre de glace

- Carpaccio de boeuf
- Salade de bébé roquette avec canard confit, noix, Parmesan tomates cerise et vinaigrette aux canneberges
- Tartare de saumon

2 choix au repas principal:

-Filet mignon AAA avec fromage de chèvre
étagé de légumes grillés au vinaigre balsamique et une sauce au Porto

- Côte de veau de lait
servi avec purée pommes de terre, légumes et une sauce au Cognac

- Flétan poêlé 6oz
servi avec un risotto aux champignons

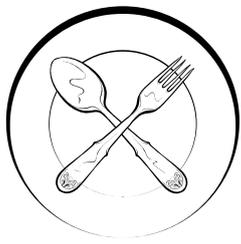
- Assiette de fromages & petits fruits

- Gâteau de mariage (fourni par les mariés)
- Café, thé ou infusion

Vin 1/2 bouteille par personne Ruffino blanc ou rouge

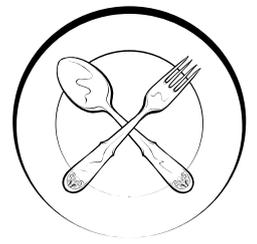
*L'antipasto en option (1 assiette par table)

(Prosciutto melon. salami, calabrese, salade tomates et bocconcini, Brie fondant et bruschetta, Focaccia au romarin)



Nos Menus

Le Forfait Premium



Cocktail:

Vin blanc & rouge, bière en fût locale
5 canapés par personne

(Calmars frits, verrine de salade crevettes, mini-burger de bison, tataki de thon, blinis de saumon fumé)

Toast au champagne

Souper 5 services :

- L'Antipasto (1 assiette par table)
Mini-guédille d'homard, céviché de pétoncle, crevette géantes,
lollipop d'agneau au romarin huître Rockefeller et tartare de bœuf
- Salade de jeune pousse avec canard confit, amandes,
Parmesan, canneberges et vinaigrette au cidre de glace
- Feuilleté d'homard
- Feuilleté de saumon étagé
- Carpaccio de boeuf
- Magret de canard avec purée de pommes de terre douces,
- Tartelette au foie gras et pommes caramélisées au Cassis

2 choix au repas principal:

-Filet mignon AAA avec queue d'homard gratinée
servi avec purée de pommes de terre, asperges et une sauce au Porto

- Carré d'agneau à la provençale
servi avec une sauce au Cognac, pommes de terre & légumes rôtis

- Morue noire poêlée à l'huile de truffe 6oz
servi avec riz sauvage, légumes et une sauce crémeuse

- Gâteau de mariage (fourni par les mariés)
- Café, thé ou infusion

Vin 1/2 bouteille par personne Masi Modellissimo blanc ou rouge

*Assiette de fromages & petits fruits (1 assiette par table)

(Mamirolle, fromage de chèvre, Frère Jacques, L'arrière-cour, Le petit baveux, bleu, Cheddar fort,
chocolat noir & petits fruits)

Nos Menus

Un petit plus pour la soirée 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

INFORMATIONS GÉNÉRALES



CONFIRMATION DES PARTICIPANTS ET DES MENUS

Les mariés s'engage à confirmer le nombre exact de convives au souper **au moins 14 jours à l'avance.**

Les mariés s'engage à confirmer son choix de menu final **au moins 30 jours à l'avance.**

Les mariés 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 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 1000,00\$ 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 2e dépôt est demander 14 jours avant l'évènement suite au nombre de personne confirmer.

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 mariage en 2023!



Benoit Périard

Chef exécutif

Directeur de la restauration

📞 Club de Golf Atlantide

✉ 514.425.2000 # 223

admin@golfatlantide.com
