

RÉCEPTION



Saison 2023



La destination pour votre
réception !



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 : admin@golfatlantide.com

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

Benoit Périard

SERVICES OFFERTS

Plongez dans le monde de l'Atlantide!
Grâce à notre expérience dans la gestion d'événements, nous ferons de
notre mieux pour répondre à toutes vos demandes!



Voici une liste des éléments disponibles

- 3 salles de réception
 - 1 terrasse extérieure
 - 1 verrière fermée
 - Anniversaire
 - Baptême
 - Funéraille
 - Réunion familiale
 - Réunion d'affaire
 - Et encore plus !
 - Plancher de danse
 - Tables et chaises incluses
 - Wi-Fi
 - Stationnement
-

RESTAURATION



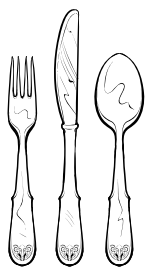
Plusieurs types de menus sont à votre disposition selon votre budget;

du buffet chaud ou froid au souper gastronomique, nous 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 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

17.00\$ par personne
(minimum de 30 personnes)

Bar à crêpes et à omelettes disponible
5,00\$ (prix par personne à ajouter au montant du brunch)

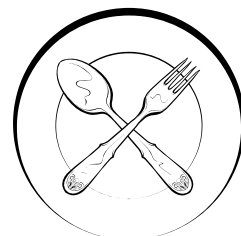
Taxes et service en sus

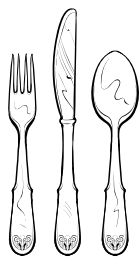
Le Buffet froid

Crudités et trempettes
Salades fraîches (3)
Sandwichs sur pain baguette
Miroir de fromages
Miroir de fruits frais
Table à desserts
Table à café, thé ou infusion

20.00\$ par personne
(minimum de 20 personnes)

Taxes et service en sus





Nos Menus

Le Buffet Modéré

- Crudités et trempettes
- 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

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

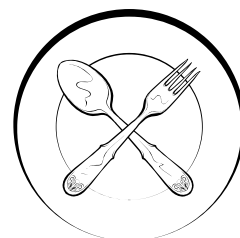
Taxes et service en sus

Le Buffet Atlantide

- Crudités et trempettes
- 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

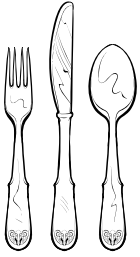
40,00\$ par personne
(minimum de 40 personnes)

Taxes et service en sus



Nos Menus

Le Buffet Don Quichotte



Crudités et trempettes

Salades fraîches (4)

Miroir de charcuteries

Miroir de saumon fumé

Miroir de fromages

Suprême de volaille

Les pâtes du Chef

Moules au Pernod

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 infusion

48.00\$ par personne

(minimum de 50 personnes)

Taxes et service en sus

Le Buffet Bec Fin

Crudités et trempettes

Salades fraîches (4)

Miroir de charcuteries

Miroir de saumon

Miroir de saumon fumé

Cocktail de crevettes

Miroir de fromages

Suprême de volaille

Les pâtes du Chef

Moules au Pernod

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 infusion

55.00\$ par personne

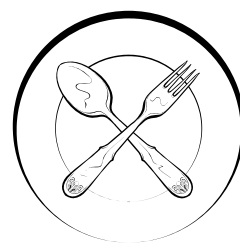
(minimum de 50 personnes)

Taxes et service en sus



Nos Menus

Le Banquet 1



L'Entrée

(choix d'une entrée)

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 d'un 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 rôties, 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)

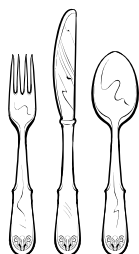
Crème brûlée à l'érable

ou

Gâteau au chocolat

42,00\$ par personne

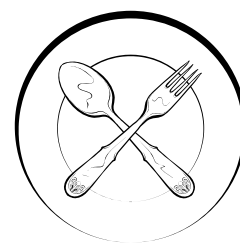
Taxes et service en sus



Si vous désirez avoir un 2ème choix au repas principal, une surcharge de 4\$ par personne est applicable plus taxes et service

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 de cidre

Le Repas

(choix d'un 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 rôties, 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

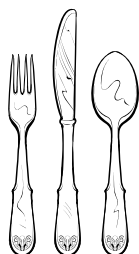
ou

Gâteau au chocolat

48.00\$ par personne

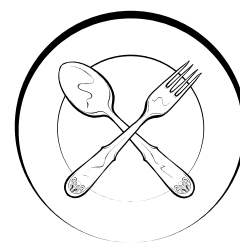
Taxes et service en sus

Si vous désirez avoir un 2ème choix au repas principal, une surcharge de 4\$ par personne est applicable plus taxes et service



Nos Menus

Le Banquet 3



L'entrée

(choix d'une entrée)

Crème d'asperges

ou

Salade de jeune pousse avec canneberges, amandes,
Parmesan et vinaigrette au cidre de glace

ou

Feuilleté aux champignons

ou

Escargots servis dans un beurre moussé

Le Repas

(choix d'un repas)

Bavette de boeuf 8oz servi avec frites maison,
légumes et sauce au Porto

ou

2 médaillons de veau de lait servi avec une purée de patates douces,
légumes et sauce Cognac

ou

Saumon grillé servi avec un risotto aux 7 grains et légumes

Le Dessert

(choix d'un dessert)

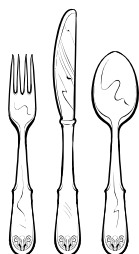
Crème brûlée au Tia Maria

ou

Beignes Churros

51.00\$ par personne

Taxes et service en sus



Si vous désirez avoir un 2ème choix au repas principal, une surcharge
de 4\$ par personne est applicable plus taxes et service

Nos Menus

Le Banquet 4

Service 1

(choix d'une entrée)

Crème de carottes, gingembre et érable

ou

Salade tiède de jeune pousse & chèvre chaud

ou

Feuilleté aux champignons

Service 2

(choix d'une entrée)

Tartare de saumon

ou

Tataki de thon

ou

Lollipop d'agneau en croûte d'épices

Le Repas

(choix de 2 repas)

Steak de thon servi avec riz sauvage et une salsa d'avocat et tomate

ou

Médailon de veau de lait et pétoncle poêlé servi avec une purée de patates douces, légumes et sauce crémeuse au citron

ou

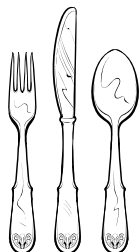
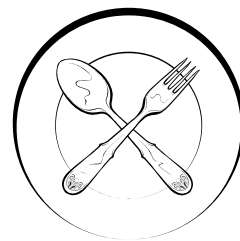
Contre-filet de boeuf servi avec pommes de terre rôties, légumes et sauce aux poivres

Le Dessert

Table à desserts (style buffet)

63.00\$ par personne

Taxes et service en sus





Cocktail dînatoire

L'Accueillant

Canapés

(3 p.p. = 9 par pers.)

Bruschetta

Spanakopita

Mini-rouleaux impériaux

Station

Crudités et trempettes (6 bouchées par pers.)

Verrine de mini-salades (2)

Mini-roulé jambon fromage et roquette

Brochette de fromages

Dessert

Mini-brochette de fruits

Desserts en verrine

Table à café, thé et infusion

28.00\$ plus taxes et service

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

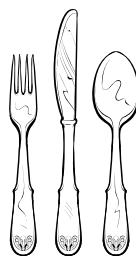
Dessert

Plateau de fruits & fromages

Crème-brûlée au Kit Kat

Table à café, thé et infusion

30.00\$ plus taxes et service





Cocktail dînatoire

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

(2 p.p. = 8 par pers.)

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

Étagé 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

Table à café, thé et infusion

50,00\$ plus taxes et service

L'Atlantide

Canapés

Ceviche de pétoncles

Tartare de saumon

Cocktail de crevettes

Mini-quiche au fromage de chèvre

Station

Tartare de boeuf

Mini-guédille d'homard

Mini-burger de bison

Grilled cheese au canard confit et vieux Cheddar

Station de pâtes

Lollipop d'agneau (extra 4\$)

Dessert

Miroir de fruits & fromages

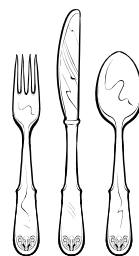
Mignardises

Crème brûlée au Tia Maria

Table à café, thé et infusion

Formule à volonté

60,00\$ plus taxes et service





Le Bar

Liste de prix du bar pour coupon ou bar ouvert

Bar Brand 1 (BB1)

Bière locale Labatt ou Molson, Gin, Vin maison, St-Léger, Canadian Club, Baileys, Vodka Kamouraska, Rhum blanc Porto

\$5.30 + taxes & service ou \$7.00 tout inclus

Bar Brand 2 (BB2)

Bière importée (Corona, Stella, Heineken), Johnny Walker, Grand Marnier, Cosmopolitain, Martini, Vodka Grey Goose Rhum brun, Glenlivet, Porto 10 ans, vin Ruffino

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

Bar Brand 3 (BB3)

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

\$9.45 + taxes & service ou \$12.50 tout inclus

Coupon non-alc.

Boisson gazeuse, eau, jus

\$3.03 + taxes & service ou \$4.00 tout inclus

Liste de prix du bar à la consommation

Bouteille d'eau 500 ml.....\$1.50

Boissons gazeuses en fontaine.....\$2.25

Jus en fontaine.....\$2.50

Eska gazéifié 355 ml.....\$3.03

Jus en bouteille.....\$3.97

Boissons gazeuses 591 ml.....\$3.97

Gatorade.....\$3.45

**Les taxes applicables ainsi que les frais de service de 15%
seront ajoutés sur la facture totale.**

Prix sujet à changement.



Nos Menus

Suppléments pour le cocktail ou la soirée!

Miroir de fromages canadiens et importés (75 pers.)	400,00\$/plateau
Crevettes pour 100 personnes (3 par pers.)	375,00\$/plateau
Miroir de fruits et fromages (75 pers.)	325,00\$/plateau
Miroir de carpaccio de boeuf (50 pers.)	300,00\$/plateau
Miroir de tataki de thon au sésame (50 pers.)	250,00\$/plateau
Miroir de fruits frais (75 pers)	200.00\$/plateau
Brochettes mixtes - poulet, boeuf et crevettes - (100 pers.)	210,00\$/plateau
Bruschetta pour 75 personnes (4 par pers.)	175,00\$/plateau
Crostini de chèvre pour 75 personnes (2 par pers.)	175,00\$/plateau
Bruschetta et crostini pour 75 personnes (2 par pers.)	175,00\$/plateau
Crudités et trempettes (75 pers.)	140,00\$/plateau
Plateau de mini-burgers (75 mcx.)	140,00\$/plateau
Ailes de poulet (120 mcx.)	140,00\$/plateau
Melon et prosciutto (50 mcx.)	115,00\$/plateau
Cuillère de saumon fumé (50 mcx.)	115,00\$/plateau
Calmars frits (50 pers.)	95,00\$/plateau
Mini rouleaux impériaux (100 mcx.)	85.00\$/plateau
Miroir de sandwichs assortis (60 mcx.)	70,00\$/plateau
Miroir de sandwichs roulés assortis (60 mcx.)	70,00\$/plateau
Crevettes Panko (50 mcx.)	65,00\$/plateau
Mini poutine	5.00\$ 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	3,50\$ l'unité
Verrine de tartare de saumon	3,25\$ l'unité
Brochette Satay	1.25\$ l'unité

Taxes et service en sus

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 nous fera plaisir de vous aider pour l'organisation de vos réceptions en 2023!



Benoit Périard

Chef exécutif

Directeur de la restauration

Club de Golf Atlantide

☎ 514-425-2000 #223

✉ admin@golfatlantide.com
