

TOURNOIS



Saison 2024



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

Articles promotionnels personnalisés et cadeaux pour vos invités



ENSEMBLES CADEAUX PROMOTIONNELS FAIT SUR MESURE

Nous vous aidons à créer un souvenir pour vos clients à l'aide d'articles et vêtements promotionnels créatifs

Avec + de 500 fournisseurs fiables et 250,000 articles vous allez épater vos joueurs et invités

Prix concurrentiel garanti

Gina Verilli

Coordonnateur Tournois
514-425-2000 poste230

Parcours Don Quichotte



Lundi au jeudi : 88.00\$

Vendredi au dimanche : 98.00\$

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 : 98.00\$

Ces prix incluent 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 ou de banderoles publicitaires

Possibilité d'installer des concours sur le terrain

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

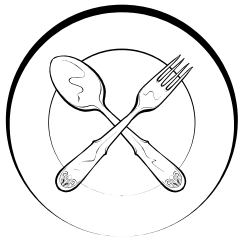


Plusieurs types de menus sont à votre disposition selon votre budget;

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

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

18.50\$ 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 Diner BBQ

Hot Dog

Hamburger

Pommes de terre frites

Salade verte

Condiments

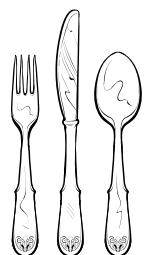
Miroir de desserts

Boissons gazeuses

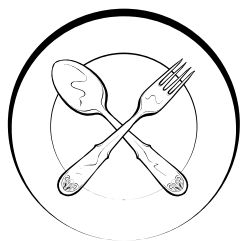
18.00\$ par personne

(minimum de 25 personnes)

Taxes et service en sus



Nos Menus



Le Buffet froid

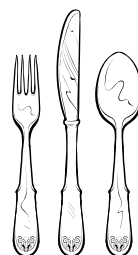
Crudités et trempette
Salades fraîches (3)
Sandwichs sur baguette
Miroir de fromages
Miroir de fruits frais
Table à desserts
Table à café, thé ou infusion

22.00\$ par personne
(minimum de 20 personnes)
Taxes et service en sus

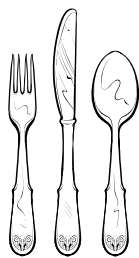
Le Buffet Économique

Crudités et trempette
Salades fraîches (2)
Suprême de volaille
Les pâtes du Chef
Jardinière de légumes frais
Riz Pilaf
Pommes de terre
Café, thé ou infusion

28.00\$ par personne
(minimum de 30 personnes)
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 infusion

35.00\$ par personne
(minimum de 30 personnes)

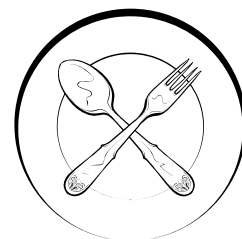
Taxes et service en sus

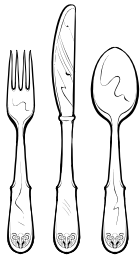
Le Buffet Atlantide

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 infusion

44.00\$ par personne
(minimum de 40 personnes)

Taxes et service en sus





Nos Menus

Le Buffet Don Quichotte

Crudités et trempette

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 tablee du pâtissier

Café, thé ou infusion

52.00\$ par personne

(minimum de 50 personnes)

Le Buffet Bec Fin

Crudités et trempette

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 tablee du pâtissier

Café, thé ou infusion

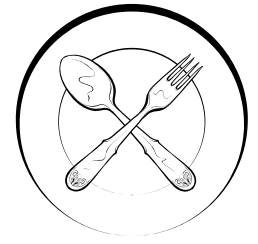
59.00\$ par personne

(minimum de 50 personnes)



Nos Menus

Le Banquet 1



L'Entrée

(choix de 1 entrée)

Potage Parmentier

ou

Crème de brocolis

ou

Salade de jeune pousse, concombres, tomates, carotte et vinaigrette maison

ou

Salade César

Le Repas

(choix de 1 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 de 1 dessert)

Crème brûlée à l'érable

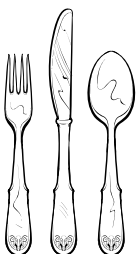
ou

Gâteau au chocolat

44.00\$ par personne

Taxes et service en sus

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



Nos Menus

Le Banquet 2



Soupe

(choix de 1 soupe)

Crème de légumes

ou

Potage Parmentier

ou

Crème de tomates et basilic

Salade

(choix de 1 salade)

Salade de jeune pousse avec amandes, pommes, Parmesan et vinaigrette au Chardonnay

ou

Salade César

ou

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

Le Repas

(choix de 1 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 de 1 dessert)

Crème brûlée à l'érable

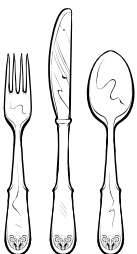
ou

Gâteau au chocolat

52.00\$ par personne

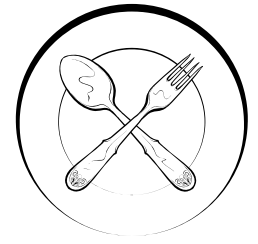
Taxes et service en sus

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



Nos Menus

Le Banquet 3



L'entrée

(choix de 1 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 de 1 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 de 1 dessert)

Crème brûlée au Tia Maria

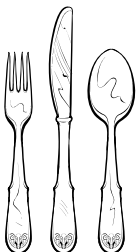
ou

Beignes Churros

55.00\$ par personne

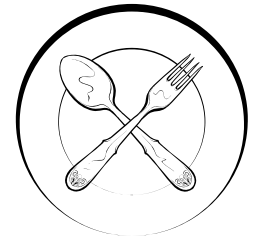
Taxes et service en sus

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



Nos Menus

Le Banquet 4



Service 1

(choix de 1 entrée)

Crème de carottes, gingembre et érable

ou

Salade tiède de jeune pousse & chèvre chaud

ou

Feuilleté aux champignons

Service 2

(choix de 1 entrée)

Tartare de saumon

ou

Tataki de thon

ou

Lollipop d'agneau en croûte d'épices (extra 3

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

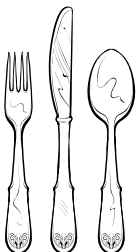
Contre-filet de boeuf servi avec pommes de terre rôties, légumes et sauce aux poivres

Le Dessert

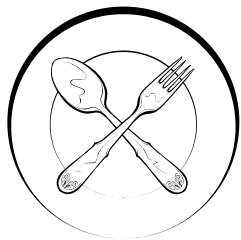
Table à desserts (style buffet)

66.00\$ 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 trempette

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

33.00\$ 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

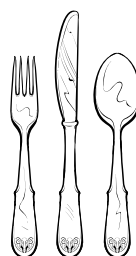
Dessert

Plateau de fruits & fromages

Crème-brûlée au Kit Kat

Table à café, thé et infusion

39.00\$ 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
Etagé de canard
Station de pâtes
Grilled cheese pommes, oignons confits au Cassis et vieux Cheddar
Pétoncles poêlés (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
55,00\$ plus taxes et service

L'Atlantide

Canapés

Ceviche de pétoncles
Tartare de saumon
Cocktail de crevettes
Mini-quiche au fromage de chèvre

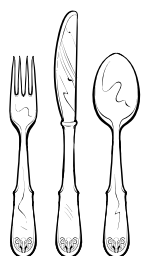
Station

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
65,00\$ 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

\$6.05 + taxes & service ou \$8.00 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

\$7.56 + taxes & service ou \$10.00 tout inclus

Bar Brand 3 (BB3)

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

\$10.21 + taxes & service ou \$13.50 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

Un petit plus sur le terrain ou au cocktail!

Miroir de fromages canadiens et importés (75 pers.)	420,00\$/plateau
Crevettes pour 100 personnes (3 par pers.)	380,00\$/plateau
Miroir de fruits et fromages (75 pers.)	340,00\$/plateau
Miroir de Carpaccio de boeuf (50 pers.)	325,00\$/plateau
Miroir de tataki de thon au sésame (50 pers.)	255,00\$/plateau
Miroir de fruits (75 pers.)	210,00\$/plateau
Brochettes mixtes - poulet, boeuf et crevettes - (100 pers.)	180,00\$/plateau
Bruschetta pour 75 personnes (4 par pers.)	180,00\$/plateau
Crostini de chèvre pour 75 personnes (2 par pers.)	180,00\$/plateau
Bruschetta et crostini pour 75 personnes (2 par pers.)	180,00\$/plateau
Crudités et trempette (75 pers.)	140,00\$/plateau
Plateau de mini-burgers (75 mcx.)	150,00\$/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.)	100,00\$/plateau
Mini rouleaux impériaux (100 mcx.)	90,00\$/plateau
Miroir de sandwichs assortis (60 mcx.)	75,00\$/plateau
Miroir de sandwichs roulés assortis (60 mcx.)	75,00\$/plateau
Crevettes Panko (50 mcx.)	70,00\$/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	1,50\$ l'unité
Canapé à la bouchée assorti	1,25\$ 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 diner 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 2024!



Isabelle Racette

Directrice générale

Club de Golf Atlantide



514.425.5353



iracette@golfatlantide.com