



# 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!

*Gina Verilli*  
Coordonnateur Tournois

---

# 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 Tournais  
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 champ de pratique avant le tournoi

Patrouilleurs 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 tournois présent la journée de l'événement

---

# RESTAURATION

---



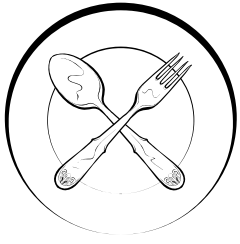
Plusieurs types de menus sont à votre disposition selon votre budget;

du buffet chaud ou froid au souper gastronomique, nous aurons le menu parfait pour vous!



Il fera plaisir à notre chef, *Jian Carlo Farella* 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 Dîner BBQ*

Hot Dog

Hamburger

Pommes de terre frites

Salade verte

Condiments

Miroir de desserts

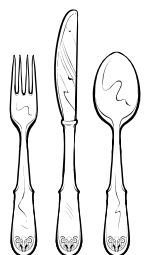
Boissons gazeuses

**18.00\$ par personne**

(minimum de 25 personnes)

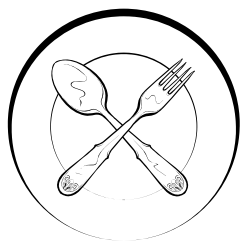
*Taxes et service en sus*

---



---

# 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

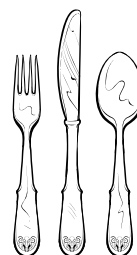
**22.00\$ par personne**  
(minimum de 20 personnes)  
*Taxes et service en sus*

---

## *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

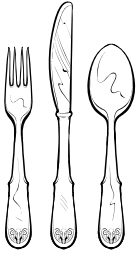
**28.00\$ par personne**  
(minimum de 30 personnes)  
*Taxes et service en sus*





---

# 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*

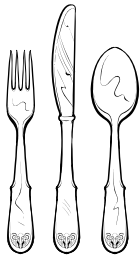
---

## 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)

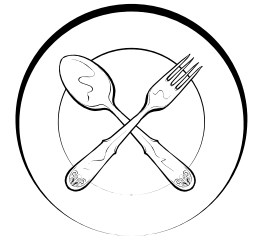
---



---

# 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

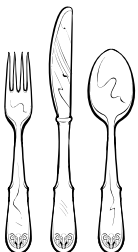
ou

Gâteau au chocolat

**44.00\$ par personne**

*Taxes et service en sus*

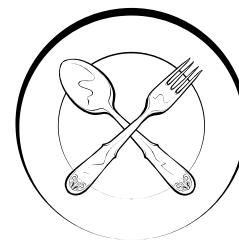
Si vous désirez avoir un 2ème choix au repas principal, une surcharge de 4\$ est applicable plus taxes et service



---

# 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

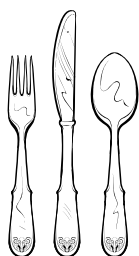
ou

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 servie 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

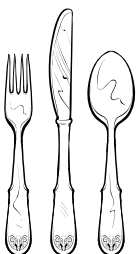
ou

Beignes Churros

**55.00\$ par personne**

*Taxes et service en sus*

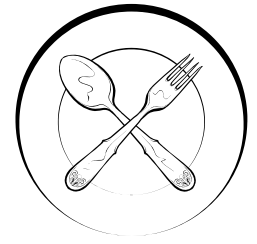
Si vous désirez avoir un 2ème choix au repas principal, une surcharge  
de 4\$ est applicable plus taxes et service



---

# 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

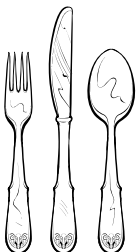
Contre-filet de boeuf servi avec pommes de terre rôties, légumes et sauce aux poivres

### 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

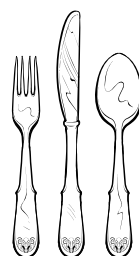
Plateau de fruits & fromages

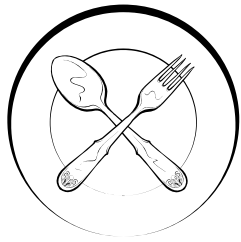
Crème-brûlée au Kit Kat

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  
Cuillère 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**

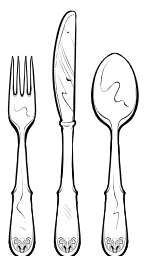
Miroir de fruits & fromages  
Mignardises

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.....	<b>\$1.50</b>
Boissons gazeuses en fontaine.....	<b>\$2.25</b>
Jus en fontaine.....	<b>\$2.50</b>
Eska gazéifié 355 ml.....	<b>\$3.03</b>
Jus en bouteille.....	<b>\$3.97</b>
Boissons gazeuses 591 ml.....	<b>\$3.97</b>
Gatorade.....	<b>\$3.45</b>

**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!*

<b>Miroir de fromages canadiens et importés (75 pers.)</b> .....	420,00\$/plateau
<b>Crevettes pour 100 personnes (3 par pers.)</b> .....	380,00\$/plateau
<b>Miroir de fruits et fromages (75 pers.)</b> .....	340,00\$/plateau
<b>Miroir de Carpaccio de boeuf (50 pers.)</b> .....	325,00\$/plateau
<b>Miroir de tataki de thon au sésame (50 pers.)</b> .....	255,00\$/plateau
<b>Miroir de fruits (75 pers.)</b> .....	210,00\$/plateau
<b>Brochettes mixtes - poulet, boeuf et crevettes - (100 pers.)</b> .....	180,00\$/plateau
<b>Bruschetta pour 75 personnes (4 par pers.)</b> .....	180,00\$/plateau
<b>Crostini de chèvre pour 75 personnes (2 par pers.)</b> .....	180,00\$/plateau
<b>Bruschetta et crostini pour 75 personnes (2 par pers.)</b> .....	180,00\$/plateau
<b>Crudités et trempette (75 pers.)</b> .....	140,00\$/plateau
<b>Plateau de mini-burgers (75 mcx.)</b> .....	150,00\$/plateau
<b>Ailes de poulet (120 mcx.)</b> .....	140,00\$/plateau
<b>Melon et prosciutto (50 mcx.)</b> .....	115,00\$/plateau
<b>Cuillère de saumon fumé (50 mcx.)</b> .....	115,00\$/plateau
<b>Calmars frits (50 pers.)</b> .....	100,00\$/plateau
<b>Mini rouleaux impériaux (100 mcx.)</b> .....	90,00\$/plateau
<b>Miroir de sandwichs assortis (60 mcx.)</b> .....	75,00\$/plateau
<b>Miroir de sandwichs roulés assortis (60 mcx.)</b> .....	75,00\$/plateau
<b>Crevettes Panko (50 mcx.)</b> .....	70,00\$/plateau
<b>Mini poutine</b> .....	5,00\$ 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> .....	3,50\$ l'unité
<b>Verrine de tartare de saumon</b> .....	3,25\$ l'unité
<b>Brochette Satay</b> .....	1,50\$ l'unité
<b>Canapé à la bouchée assorti</b> .....	1,25\$ l'unité

*Taxes et service en sus*

Il fera plaisir à notre chef, *Jian Carlo Farella*, 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 2024!



*Gina Verilli*

Coordonnateur Tournois &  
Professionnel en Titre

📞 Club de Golf Atlantide

✉️ 514.425.2000#230

[gverilli@golfatlantide.com](mailto:gverilli@golfatlantide.com)

---