



RÉCEPTIONS

Saison 2024



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 : lstonge@golfatlantide.com

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

Laurence St-Onge
Directrice Salle à manger

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



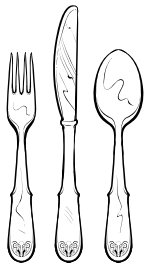
Plusieurs types de menus sont à votre disposition selon votre budget;

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



Il fera plaisir à notre chef, *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

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 infusion

18.50\$ 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

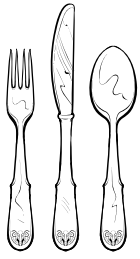
Table à café, thé ou infusion

22.00\$ 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 infusion

35.00\$ 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)

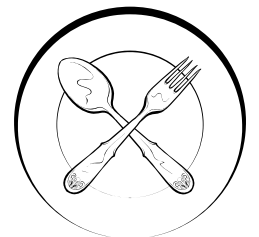
Miroir de fruits frais

La tablée du pâtissier

Café, thé ou infusion

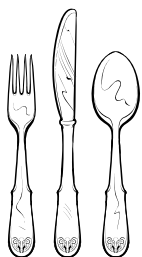
44.00\$ par personne
(minimum de 40 personnes)

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

52.00\$ 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

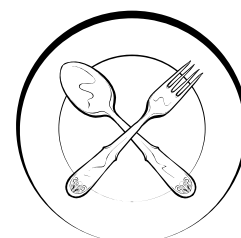
Côte de boeuf au jus (tranchée en salle)

Miroir de fruits frais
La tablée du pâtissier
Café, thé ou infusion

59.00\$ par personne

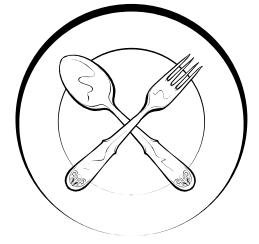
(minimum de 50 personnes)

Taxes et service en sus



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

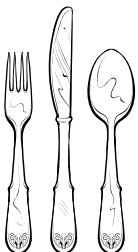
ou

Gâteau au chocolat

44.00\$ par personne

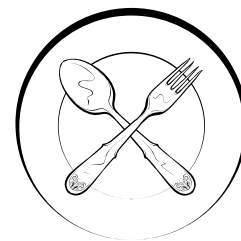
Taxes et service en sus

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

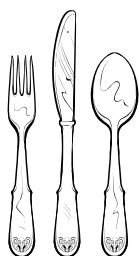
ou

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)

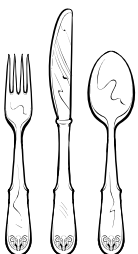
Crème brûlée au Tia Maria

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\$ par personne 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

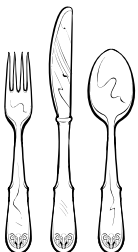
Contre-filet de boeuf servi avec pommes de terre rôties, légumes et sauce aux poivres

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

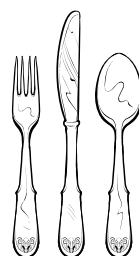
Dessert

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

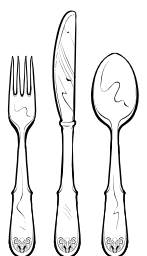
Station

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.....	\$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 (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 trempette (75 pers.)	140,00\$/plateau
Plateau de mini-burgers (75 mcx.)	145,00\$/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	1,50\$ 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 2024!



Laurence St-Onge

Directrice Salle à manger

Club de Golf Atlantide

☎ 514-425-2000 #223

✉ lstonge@golfatlantide.com
