



Mariages 2025



La destination pour
votre
Mariage



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 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 réception. Il me fera plaisir de répondre à toute demande d'information additionnelle ou de soumission. Pour cela, veuillez communiquer avec nous par courriel à : ztremblay@golfatlantide.com

Merci de l'intérêt porté envers nos installations et au plaisir de pouvoir organiser votre journée parfaite!

Zachary Tremblay
Directeur 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 inclus :

- Salle de réception pouvant accueillir jusqu'à 175 invités
- Verrière avec vue sur le lac et notre parcours de golf
- Possibilité de faire la cérémonie sur place
- Un clé en main
- Tables rondes de 8 ou 10 personnes, incluant les chaises
- Nappes et serviettes blanches
- Tables supplémentaires au besoin
- Magnifique endroit pour prendre des photos
- Voiturettes et accompagnateur pour prendre des photos sur le terrain
- Un personnel dynamique pour vous accueillir et vous servir
- Possibilité d'avoir des invités pour la soirée uniquement
- Possibilité d'un bar ouvert ou d'un système de coupon
- Plusieurs autres options disponibles

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, *Jian Carlo Farella* de répondre à vos questions sur nos menus!

D'autres menus sont disponibles sur demande

Le Buffet

Cocktail

Punch au rhum
1 heure de canapés
(Bruschetta, crostini, mini-rouleaux impériaux,
crevettes Phyllo)

Servi à la table

Potage de votre choix

Buffet

Salades fraîches (4)
Tuiles de pâtés et terrines
Miroir de fromages
Miroir de saumon
Miroir de saumon fumé
Miroir de charcuterie

Rôti de dinde tranché ou poulet chasseur
Pâtes du Chef
Moules au Pernod
Jardinière de légumes frais
Pommes de terre
Riz pilaf
Côte de boeuf au jus (tranchée en salle)

Café, thé et infusion

**Vin 1/2 bouteille par personne
Oakbank blanc ou rouge**

Informez-vous sur nos options de buffet de fin de soirée.

Parfait Classique 4 services

Cocktail

Punch au rhum
1 heure de canapés
(Bruschetta, crostini, mini-rouleaux impériaux,
crevettes Phyllo)

Potage

Velouté de carottes au gingembre et érable
Potage Parmentier et vieux Cheddar
Soupe Saisonnière

Salade

Salade mesclun et vinaigrette jardinière
Salade de bébé roquette avec fraises fraîches, Parmesan et
vinaigrette balsamique crémeuse
Salade de jeunes pousses avec noix de cajou, suprêmes
d'orange, vieux Cheddar et vinaigrette au Chardonnay

2 Choix au repas principal

Suprême de volaille en croûte de prosciutto
farci aux asperges et fromage Cheddar
Maki de porc en croûte de noix, sauce érable et gingembre
Filet de saumon servi avec riz, légumes et sauce teriyaki ou
salsa fresca

Gâteau de mariage (fourni par les mariés)

Café, thé et infusion

Vin 1/2 bouteille par personne

Oakbank blanc ou rouge

Informez-vous sur nos options de buffet de fin de soirée.

Forfait Atlantide 5 services

Cocktail

Toast au vin mousseux
1 heure de canapés
(Brochettes Satay, verrine de salade de crevettes,
mini-rouleaux impériaux, crevettes Phyllo)

Entrées

Crème de courge butternut servie avec miel et truffe
Salade de jeunes pousses avec amandes, canneberges, Parmesan
et vinaigrette au champagne
Salade de bébé roquette avec tomates cerise, prosciutto
croustillant, Parmesan et vinaigrette jardinière

Antipasto (1 assiette par table)

Prosciutto melon, salami, calabrese, rose de saumon fumé,
crevettes géantes, bocconcini-tomate, focaccia au romarin
et un choix de tartare de saumon ou boeuf

2ème entrée

Medaglione farci aux champignons Portabella
Brie frit aux pommes caramélisées au Calvados
Feuilleté de champignons sauvages

2 Choix au repas principal

Filet mignon 7 oz AAA, servi avec purée de pommes de terre,
asperges et une sauce au Porto
Osso buco de veau à la milanaise avec risotto aux champignons
sauvages
Filet de saumon 7oz au beurre blanc servi avec riz basmati et
poireaux croustillants

Gâteau de mariage (fourni par les mariés)

Café, thé et infusion

Vin 1/2 bouteille par personne, Oakbank blanc ou rouge
Informez-vous sur nos options de buffet de fin de soirée.

Forfait Prestige 5 services

Cocktail

Toast au Prosecco
1 heure de canapés
(Calmars frits, verrine de salade de crevettes,
mini-burger, tataki de thon, blinis de saumon fumé)

Entrées

Crème de champignons et Pastis
Tartare de saumon
Salade de jeunes pousses avec amandes, canneberges, Parmesan
et vinaigrette au champagne

2ème entrée

Tataki de boeuf
Risotto aux crevettes et safran
Feuilleté de homard

2 Choix au repas principal

Filet mignon 7 oz AAA avec fromage de chèvre, légumes grillés
au vinaigre balsamique servi avec une sauce au Porto
Côte de veau de lait servie avec une purée de pommes de terre,
légumes et une sauce au Cognac
Flétan poêlé 6 oz servi avec un risotto aux champignons

Dessert

Churros au caramel servi avec sirop d'espresso et crème glacée
Gâteau au chocolat
Crème brûlée à l'érable
Café, thé et infusion

Vin 1/2 bouteille par personne
Ruffino blanc ou rouge

Informez-vous sur nos options de buffet de fin de soirée.

Forfait Premium 6 services

Cocktail

Vin blanc et rouge, bière locale

1 heure de canapés

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

Antipasto (1 assiette par table)

Lobster cake, ceviche de pétoncles, crevettes géantes, lollipop d'agneau, huîtres Rockefeller, légumes grillés et tartare de boeuf

Entrées

Salade de jeunes pousses avec canard confit, amandes, Parmesan, canneberges et vinaigrette au champagne

Feuilleté de saumon étagé

Salade d'endives, radicchio et fenouil servie avec pancetta bonbon et pistaches fumées vinaigrette à l'orange et au miel

2ème entrée

Tataki de boeuf

Gnocchis maison sauce pomodoro et basilic

Bisque de homard

2 Choix au repas principal

Filet mignon 7 oz AAA avec queue de homard servie avec purée de pommes de terre, asperges et sauce au Porto

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

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

Dessert

Assiette de fromages et petits fruits

Gâteau de mariage (fournis par les mariés)

Café, thé et infusion

Vin 1/2 bouteille par personne

Bourgogne aligoté (blanc) ou Château St-Antoine (rouge)

Le Bar

Liste de prix du bar pour coupon ou bar ouvert

Bar Brand 1 (BB1)

Bière Atlantide ou Don Quichotte, Gin, vin maison, St-Léger, Canadian Club, Baileys, Vodka, Rhum blanc, Porto

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

Bar Brand 2 (BB2)

Bière locale et importée, Johnny Walker, Grand Marnier, Cosmopolitain, Martini, Vodka Grey Goose, Rhum brun, Glenlivet, Porto 10 ans, vin Ruffino

9.08\$ + taxes & service ou 12.00\$ tout inclus

Bar Brand 3 (BB3)

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

11.34\$ + taxes & service ou \$15.00 tout inclus

Coupon non-alc.

Boisson gazeuse, eau, jus

\$3.78 + taxes & service ou \$5.00 tout inclus



Informations



Générales

Confirmation des participants et des menus

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

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

Les mariés s'engagent à confirmer leur 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 de 1 000.00\$ 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 2ème dépôt représentant 50% de la somme prévue est requis 14 jours avant l'événement, lors de la confirmation du nombre exact de convives.

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 2025!



Zachary Tremblay

Directeur Salle à manger
Club de Golf Atlantide

☎ 514.425.2000#223

✉ ztremblay@golfatlantide.com