

2018

Menus Banquet



Club de Golf de l'Île de Montréal
3700 rue Damien-Gauthier
Montréal, Québec H1A 5S2
Tel : 514-448-6000
www.cgimgolf.com

Nos Brunchs

Brunch Continental

Jus de fruits & fruits frais de saison tranches
Corbeille de viennoiseries fraiches du jour
Rôties et confitures
Plateau de fromage cheddar
Café, thé, tisane

Brunch Traditionnel

Jus de fruits & fruits frais de saison tranchés
Corbeille de viennoiseries fraiches du jour
Rôties et confitures
Plateau de fromage cheddar
Plateau de tomates en tranches
Fèves au lard
Œufs brouillés
Bacon croustillant et saucisses de porc et bœuf
Plateau de roulades de jambon tranché et ses condiments
Pommes de terre rissolées aux fines herbes
Café, thé, tisane

Brunch Classique

Jus de fruits & fruits frais de saison tranchés
Corbeille de viennoiseries fraiches du jour
Potage du moment
Salade verte avec vinaigrette balsamique
Rôties et confitures
Plateau de fromage cheddar
Plateau de tomates en tranchés
Crêpes maisons, pain doré et sirop d'érable
Fèves au lard & Œufs brouillés
Bacon croustillant et saucisses de porc et bœuf
Plateau de roulades de jambon tranche et ses condiments
Pommes de terre rissolées aux fines herbes
Café, thé, tisane

Nos Repas à l'assiette

Entrées (faire 1 choix)

Pennine sauce tomate Arrabiata

Bisque de poivrons et son tartare de légumes confits, chiffonnade de fines herbes

Salade d'Arugula, tomates cerises confites et copeaux de parmesan

Carpaccio de tomates de serres, salade du moment et son crostini

Tour de légumes grillés parfumés à la feuille de basilic

Wellington de légumes et fromage brie, coulis de tomate

Plats principaux (faire 1 choix)

Escalope de poulet sauce aux champignons et vin blanc

Suprême de volaille grillée, crème fraîche au zeste de citron et fines herbes

Short Rib de bœuf cuit lentement au four, laqué sauce BBQ

Filet de saumon rôti sur risotto d'orge et épinards

Filet de bar poêlé, salsa de tomates Méditerranéenne

Rôti de veau, sauce forestière

Côte de bœuf aux fines herbes et son jus

Bifteck de faux-filet grillé, oignons et champignons

Côte de veau grillée, tombée de champignons, sauce au vin blanc

Tous nos plats de viandes et poissons sont accompagnés de légumes du marché et d'un féculent

Desserts (faire 1 choix)

Parfait de Nutella avec fruits des champs et son croquant

Sablé avec crème fraîche et fraises marinées au Grand Marnier

Verrine de tiramisu et son biscuit

****Supplément de 2\$ par personne pour obtenir un 2ième choix de plat principal****

Ajouter un service

Entrées froides

Carpaccio de tomates, bocconcini et prosciutto croustillant
Salade du moment, crostini de fromage de chèvre tiède aux fines herbes
Eventail de saumon fumé, salade de fenouil et huile de ciboulette
Carpaccio de bœuf poêlé, salade de champignons des bois
Asperges grillées, tomates cerises confites et prosciutto
Tataki de thon, salade asiatique, sauce Wafu

Entrées chaudes

Cavatelli sauce tomate et basilic
Pennine aux champignons des bois et mascarpone
Ravioli au medley de champignons, huile de basilic et tomates séchées

Entremets

Sorbet au citron avec zestes d'agrumes
Sorbet aux fruits, feuille de menthe fraîche

Assiette de fromages

Le plateau comprend 6 variétés de fromages fins, accompagnés de pains baguettes, biscottes aux herbes, fruits frais et noix assortis
(80 grammes par personne)

Nos bouchées apéritives

Sélection de canapés froids, la douzaine

Tartare de légumes grillés parfumés au basilic sur crostini

Saumon fumé sur blinis

Tomates cerise et bonconcini marinés

Mousseline de chèvre et ciboulette sur brioche

Sélection de canapés chauds, la douzaine

Arrancini aux tomates et parmesan

Feuilleté au fromage et poivron épicé

Mini quiche aux champignons

Dumpling asiatique sauce General Tao

Sélection de canapés sucrés, la douzaine

Bouchées sucrées au choix du chef

Sélection de canapés De luxe, la douzaine

Tartare de bœuf épicé

Ceviche de pétoncles en cuillère

Figues cuit au vin rouge, mousseline de chèvre et noix

Tataki de bœuf noirci

Mini burger d'agneau, sauce féta

****Minimum de 9 douzaines de canapés****

****Minimum de 3 douzaines par sélection****

Nos tables de fin de soirée

Bar à poutine

Frites maison, sauces et condiments

Forfait Food truck

Smoke meat et frites maison, bar à mini burgers, sauces et condiments

Table sucrée

Mini pâtisseries assorties, fruits frais tranches, guimauves et fraises
Café et thé inclus

Fromages et Porto

Assortiments de fromages d'ici et d'ailleurs, compote de fruits, craquelins et fruits secs, porto au verre

Nos soirées thématiques

Des buffets thématiques sont disponibles sur demande,

Prix selon choix de menus

** Minimum de 50 personnes **

Nos menus enfants

Un choix unique pour tous les enfants

Spaghetti Bolognaise

Burger et frites maison

Pennine sauce rosée

Pizza pepperoni et fromage avec frites maison

Breuvage inclus

Enfants 0-5 ans

Enfants 6-12 ans

Nos cocktails dinatoires

Forfait cocktail, par personne

Canapés chauds et froids
Sélection au choix du chef
20 bouchées par personne (inclus bouchées dessert)

Minimum de 50 personnes

**** Service d'une durée maximum de 1h30****

Canapés de Luxe (prix par bouchée)

Saumon mariné style Gravlax sur blinis avec crème fraîche et ciboulette
Ceviche de pétoncles à la Catalan
Tartare de thon sushi à l'huile de sésame
Torchon de foie gras sur pain de fruits sec et gelée de vin blanc
Bonbon de côtelette d'agneau glace au balsamique
Tataki de bœuf, mayonnaise épicée
Crevette sautée Fradiavolo

Ajoutez des stations à votre cocktail dinatoire

Station de charcuteries et fromages

(Assortiments de viandes froides et fromages, focaccia et condiments)

Station de sushi

(Assortiments de sushi avec sauces et condiments)

**** Frais supplémentaire pour chef sushi sur place****

Station de pâtes

(2 variétés de pâtes avec sauces et condiments)

Station d'huîtres

(Variétés d'huîtres sur glace avec sauces et condiments)

**** Frais supplémentaire pour ouvreure d'huître sur place****

Station de découpage

Côtelette d'agneau rôti au brin de romarin
Rôti de bœuf aux fines herbes
Bavette de bœuf rôti aux échalotes françaises

Nos buffets

Buffet froid

Plateau de crudités et trempettes
Choix de salade maison ou César
Deux variétés de salades composées
Deux variétés de sandwiches (choix de garniture : œufs, poulet, jambon)
Plateau de fromages et fruits de saison frais
Desserts assortis
Café, thé, tisane

(Minimum de 15 personnes)

Buffet chaud et froid

Potage chaud du jour
Plateau de crudités et trempette
Choix de salade maison ou César
Deux variétés de salades composées
Plateau de tomates et concombres tranchés
Noisette de volaille, sauce aux champignons
Cavatelli à la sauce tomate et feuilles de basilic
Pavé de saumon, fondue de poireaux, sauce au vin blanc
Légumes du marché
Pommes de terre aux fines herbes
Assortiments de mini pâtisseries
Café, thé, tisane

(Minimum de 50 personnes)

Pour bonifier vos buffets

Station de viande (Découpe en salle par notre chef)

Longe de porc marin

Smoked meat

Côte de bœuf

Miroir de saumon fumé, câpres, oignons rouges, citron et persil frais

Pyramide de crevettes géantes et sauce cocktail (5 crevettes par pers.)

Nos boîtes à lunch

Le Continental

Salade de fruits

Trio de mini-viennoiseries et confiture

Yogourt

Jus d'orange

La Junior

Crudités

Sandwich au poulet ou œufs ou jambon-fromage ou option végétarienne

Fruit frais

Sac de croustilles

Bouteille d'eau

Sucrierie

Nos pauses-café

Café, thé, tisane (par tasse)

Café, thé, tisane (par silex, 8 tasses)

Eau embouteillée, source ou pétillante (1 litre)

Pause-café et jus de fruits assortis

Pause collation (café, thé, tisane, jus de fruits et 1 muffin)

Pause Santé (café, thé, tisane, jus de fruits et plateau de fruits)

Coupe de gâteau et service de café

Plateau de crudités et trempettes

Plateau de fruits frais

Fontaine de chocolat et brochettes de fruits

Plateau de fromages cheddar et fruits frais

Biscuits maison (la douzaine)

Mini viennoiseries (la douzaine)

Nos équipements

Nappes blanches, 120 pouces

Nappes blanches pour table bistro

Table bistro

Serviette de table blanche

Location de vaisselle (assiettes, verres, ustensiles)

Location d'un BBQ (sans chef)

Lutrin et micro

Trépied pour affiche

Chevalet à feuilles mobiles et marqueurs

Projecteur et écran

Écran de projection supplémentaire

Téléviseur plasma 50 pouces sur support

Internet sans fil

Service photocopie

Nos locations de salle

Salle pour cérémonie de mariage

Frais pour salle de cérémonie de mariage (100 pers. et moins)

Frais pour salle de cérémonie de mariage (100 pers. et plus)

Salle pour événements sociaux

Un minimum de 2500\$ de vente en nourriture est exigé sur semaine (lundi au jeudi).

Dans le cas contraire, des frais de location de salle de **375.00\$** plus taxes vous seront facturés.

Un minimum de 5000\$ de vente en nourriture est exigé sur fin de semaine (vendredi, samedi & dimanche). Dans le cas contraire, des frais de location de salle de **575.00\$** plus taxes vous seront facturés.

Il est également possible de réserver notre salle de réception sans nourriture et sans accès à notre cuisine pendant notre basse saison (d'octobre à avril) au tarif de **1200.00\$** plus taxes (pour un bloc de 8 heures).

La location comprend le montage de la salle, les tables, les nappes régulières, chaises et un employé pour le service de bar. Toutes les boissons alcoolisées ou non alcoolisées doivent obligatoirement être achetées au Club. Vous devez en aucun cas les apporter de l'extérieur.



Renseignements supplémentaires

Permis d'alcool

Le Club de Golf de l'Île de Montréal détient un permis d'alcool. De par la loi, il est strictement interdit d'apporter ou de consommer de l'alcool provenant de l'extérieur.

Décoration de la salle

La salle est aménagée selon un plan convenu à l'avance avec vous. La responsabilité des centres de tables et autres décorations est assumée par le client le jour même de l'événement.

Frais de nettoyage

Les confettis et autres petites décorations ne sont pas autorisés. Si vous les utilisez, des frais de nettoyage de 100.00\$ plus taxes seront ajoutés à votre facture.

Gâteau de mariage

Le gâteau de mariage est fourni par le client. Veuillez nous confirmer l'heure de sa livraison, de sa mise en place en salle et des consignes de manutention. Prendre note que notre personnel n'effectue pas l'assemblage du gâteau.

Musique et horaire de la salle

Le client se charge des arrangements avec le DJ de son choix. Veuillez nous informer des installations requises et du déroulement de la soirée du DJ. Lors de la soirée, le dernier service de bar sera fait à 1h30 et la fin de la musique à 2h00. Tous les invités et fournisseurs de services doivent quitter la salle pour 2h30. Des frais additionnels de 75.00\$ plus taxes seront chargés pour chaque demi-heure supplémentaire.

Frais de SOCAN & RÉ-SONNE

Vous pouvez engager vos propres musiciens en vous assurant qu'ils soient membres de la Guilde des musiciens du Québec. Des frais additionnels sont requis pour la SOCAN (une organisation qui perçoit des droits de licence pour diffuser de la musique) et pour Ré-Sonne (organisme de gestion de la musique diffusée en public) et seront portés à votre facture.

	Avec danse	Sans danse
SOCAN	63.49\$	31.72\$
RÉ-SONNE	26.63\$	13.50\$

Nos partenaires

Service de décoratrice



Décoration personnalisée selon vos besoins et vos inspirations
Service de location de matériels et accessoires pour rehausser votre salle
Service « clé en main » disponible.
Service de fleuristerie : Bouquet marié, boutonnière, etc...
Location de centre de table : vases, lanternes, fleurs naturelles ou synthétiques
Location de rideaux : Blanc, noir, rougeavec LED bars pour créer une
ambiance feutrée.
Soumission gratuite

Notre secret : « Votre Ambiance ! »

Sophie Latendresse
Téléphone : [514.318.3141](tel:514.318.3141)
Site Web : secretdambiance.ca
Courriel : sophie@secretdambiance.ca

Nos partenaires (suite)

Service de DJ



Contact : Mathieu Joannette

Tél : 514-755-5238

matt.joannette@live.ca

Service de pâtisserie

*Doux Mirages ...
Design Sucré*

- * Gâteaux
- * Biscuits
- * Cupcakes

- personnalisés -

Francine

450 932-7787



CLUB DE GOLF
DE L'ÎLE DE MONTRÉAL

Service de photographe



"Pour faire de votre mariage, votre anniversaire ou tout autre événement privé ou corporatif un souvenir inoubliable, offrez-vous les services de deux photographes professionnels et dévoués: le duo créatif Annick et Stéphane sauront répondre à toutes vos attentes."

Téléphone : 514-358-3854

<https://cestlaviephotographie.net/>