



2019

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 tranchés
Corbeille de viennoiseries fraîches 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 fraîches 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
Pommes de terre rissolées aux fines herbes
Café, thé, tisane

Brunch Classique

Jus de fruits & fruits frais de saison tranchés
Corbeille de viennoiseries fraîches du jour
Rôties et confitures
Plateau de fromage cheddar
Plateau de tomates en tranchées
Crêpes maison, pain doré et sauce à l'érable
Fèves au lard
Bagel avec fromage à la crème et saumon fumé
Œufs brouillés
Omelette nature, jambon et/ou fromage (1 choix)
Bacon croustillant et saucisses de porc et bœuf
Pommes de terre rissolées aux fines herbes
Café, thé, tisane

*** Minimum de 50 personnes ***

**** Frais de salle applicables pour les événements sans golf****

*****Un supplément de 3\$ par personne pour œufs ou omelettes préparées en salle*****

Nos Repas à l'assiette

Entrées (faire 1 choix)

Cappuccino de carottes parfumées au gingembre, coulis de ciboulette

Salade Méditerranéenne, avec crumble de féta

Salade César

Salade d'Arugula, vinaigrette aux échalotes, crostini de chèvre et raisins confits

Étagé de champignons Portobellino avec tomate et bocconcini fondus au pesto

Raviolis au fromage, sauce rosée et croustillant de basilic

Ragu de sanglier, sur polenta, glacé au parmesan

Plats principaux (faire 1 choix)

Poitrine de poulet rôtie, laquée à la pomme grenade, citron et fines herbes

Noisette de saumon Florentine, sauce au vin blanc et poivre rose

Filet de bar poêlé, tartare d'ananas et concombres

Médaillon de filet de porc, rôti à la moutarde et cassonade

Short Rib de bœuf cuit au vin rouge, sur purée et oignons croustillants

Pavé de bœuf cuit au four, oignons perlés caramélisés et champignons

Côte de bœuf rôtie aux fines herbes et son jus

Bifteck de faux-filet grillé, sauce vin rouge et fines herbes

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

Filet de bœuf rôti à l'échalotes françaises confites et réduction de vin rouge

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

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

Desserts (faire 1 choix)

Inspiration du chef

Parfait de Nutella avec fruits des champs et son croquant

Semifreddo de Nutella et petites baies

Shortcake aux fraises et crème fraîche légère en coupe

Verrine de tiramisu et biscotti

Gâteau au fromage, New York style et coulis de framboise

Tarte à la lime

Plateau à déposer au centre de la table (prix par personne)

Assiette de fromages (variétés de fromages fins, 80 grammes par pers.)

Assiette d'Antipasti Méditerranéen,

Assiette de légumes grillés à la fleur de sel,

Assiette de crudités et trempette,

Panier de grignotines ou croustilles

Ajouter un service

Entrées froides

Carpaccio de tomates, bocconcini et prosciutto croustillant
Salade du moment, crostini de fromage de chèvre tiède aux fines herbes
Éventail de saumon fumé, salade de fenouil et huile de ciboulette
Carpaccio de bœuf poêlé, salade de champignons des bois
Asperges grillées, tomates cerise 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
Feuilleté de champignons, sauce Porto

Entremets

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

Nos bouchées apéritives

Sélection de canapés froids

Salade de légumes grillés et son crumble de chèvre
Mousseline de saumon fumé avec ciboulette
Tartare de tomates confites sur crouton
Brochette de saucisse chorizo fumé et feta
Verrine de salade de melon d'eau et feta
Brochette de tomate et bocconcini au basilic

Sélection de canapés chauds

Arrancini aux tomates et parmesan
Feuilleté au fromage et figues confites
Poulet Général Tao
Chausson asiatique sauce aigre douce
Mini burger au bœuf
Crevette tempura, mayonnaise épicée

Sélection de canapés sucrés

Bouchées sucrées au choix du chef

Sélection de canapés De luxe

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

Doigts de poulet et frites maison

Pizza pepperoni et fromage avec frites maison

Breuvage inclus

Enfants 0-5 ans

Enfants 6-12 ans

Nos cocktails dinatoires

Forfait cocktail

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 ouvreuse 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 saumon florentine, sauce vin blanc
Tortellini sauce rosé
Poitrine de poulet rôtie, style coq au vin
Légumes du marché
Pommes de terre aux fines herbes
Plateau de fruits frais tranchés
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

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

Fruit frais

Sac de croustilles

Bouteille d'eau

Sucrierie

Ajouts pour boîtes à lunch

Crudités

Petit sac de noix assorties

Jus V8

Sandwich de luxe, baguette avec rôti de bœuf et fromage suisse

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\$	13.30\$

Nos partenaires

Service de décoratrice



Liane Beaudoin

Téléphone : [450-365-5005](tel:450-365-5005)

Site Web : locationartdesign.com

Courriel : liane@locationartdesign.com

Nos partenaires (suite)

Service de DJ



Contact : Mathieu Joannette

Tél : 514-755-5238

matt.joannette@live.ca

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/>