



2020

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

Station de jus de fruits assortis
Fruits frais de saison coupés, servi avec yogourt et granola
Corbeille de viennoiseries fraîches du jour
Station de pain et ses confitures
Plateau de fromage cheddar
Fèves au lard
Œufs brouillés
Bacon croustillant
Jambon à l'érable
Saucisses de porc et bœuf
Pommes de terre rissolées aux fines herbes
Café, thé, tisane

Extras - À la carte

Station de pain assortis (ménage, sans gluten, aux raisins, aux noix)
Crêpes au babeurre, pain doré et sauce à l'érable
Bagel, saumon fumé et fromage à la crème
Omelette nature, jambon et/ou fromage (1 choix)
Pâtes (selon l'inspiration du chef)
Poulet Cacciatore

*** Minimum de 50 personnes ***

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

***** Frais de main d'œuvre applicable si besoin d'un chef en salle*****

Nos Repas à l'assiette

Entrées (faire 1 choix)

Bisque de poivrons rôtis et ciboulette
 Salade d'épinards avec noix et parmesan, vinaigrette au miel
 Salade d'été avec fenouil et mandarines, vinaigrette à la moutarde
 Terrine de campagne avec confiture de fruits et vin rouge et son cornichon
 Carpaccio de tomates et bonconccini sur roquette, réduction balsamique
 Wellington de légumes et fromage brie, sur coulis de tomate
 Ravioli à la courge musquée, sauce à la crème et basilic
 Risotto aux asperges et parmesan
 Tartare de saumon à la mayonnaise épicée, won ton croustillant

Plats principaux (faire 1 choix)

Suprême de poulet rôti aux fines herbes, sur pommes de terre à la crème
 Pavé de saumon poêlé sur gâteau de quinoa, réduction de vin blanc et crème
 Filet de bar poêlé, tartare d'ananas et concombres
 Filet de porc glacé au sirop d'érable, julienne de pommes de terre
 Short Rib de bœuf cuit au vin rouge, sur purée et oignons croustillants
 Médaillon de bœuf poêlé au ragout de champignons et vin rouge
 Côte de bœuf rôtie aux fines herbes et son jus
 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
 Supplément de 2\$ par personne pour obtenir un 2ième choix de plat principal

Desserts (faire 1 choix)

Inspiration du chef
 Gâteau mousse de chocolat et framboise
 Croustillant au chocolat et caramel
 Verrine de shortcake et petits fruits
 Gâteau au fromage, New York style et coulis de framboise
 Tarte à la lime

Menus végétariens, végétaliens, sans gluten, sans produits laitiers

Steak de choux fleur rôti aux épices
 Tour de Portobello, tomate confites et légumes grillés
 Wellington de légumes et courge rôtie
 Samosa croustillant aux légumes sur purée d'aubergines et tomates confites



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

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

Nos bouchées apéritives

Assortiments de canapés chauds et froids du chef

Hors-d'œuvre chauds et froids variés, choisis par notre chef

Sélection de canapés sucrés, la douzaine

Bouchées sucrées au choix du chef

Si vous désirez faire une sélection de canapés froids, la douzaine

Verrine de légumes grillés et son crumble de chèvre

Carpaccio de bœuf séché et salade Arugula

Salade de melon d'eau et feta

Profiterole à la goberge et mayonnaise épicée

Mini brochette de tomate et bocconcini au basilic

Terrine de campagne sur crostini, chutney de raisins secs et Porto

Tartare de saumon épicé

Si vous désirez faire une sélection de canapés chauds, la douzaine

Poulet Général Tao

Crevette tempura, mayonnaise épicée

Chausson asiatique sauce aigre douce

Rouleau printanier

Mini burger au bœuf

Mini brochette de poulet et ananas

Grilled cheese au vieux cheddar et pommes

Mini baluchon de fruits de mer

Bocconcini frits

Si vous désirez faire une sélection de canapés deluxe, 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 3 douzaines par sélection****

****Minimum de 10 douzaines de canapés****

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

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****

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****

Prix du marché

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 Barbecues

Dîner Barbecue

De la grille du chef : choix de hamburger au bœuf ou végétal ou saucisses italiennes
Petits pains kaiser et hot-dog
Condiments : moutarde douce ou Dijon, relish, ketchup, cornichons, piments, oignons, tomates
Salade du chef et vinaigrette maison
Salade de choux
Frites maison (disponible seulement sur la terrasse)
Assortiments de biscuits et carrés de dessert
Café, thé, tisane
(Minimum de 50 personnes)

Ajout : eau de source ou canette de boissons gazeuses de marque Coca-Cola, 3.00\$

Souper Barbecue

De la grille du chef : poulet portugais, filet de saumon frais, longe de porc et saucisses italiennes
Petits pains frais
Salade du chef et vinaigrette maison
Salade composée au choix du chef
Pommes de terre et légumes de saison
Assortiments de biscuits et carrés de dessert
Café, thé, tisane
(Minimum de 50 personnes)

Ajout : eau de source ou canette de boissons gazeuses de marque Coca-Cola, 3.00\$

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
 Plateau de charcuteries locales assorties
 Choix de salade maison ou César
 Deux variétés de salades composées
 Plateau de terrines artisanales et ses garnitures

Pâtes (*Faire un choix*)

- ✓ Tortellini à la viande sauce rosé
- ✓ Pennine aux légumes frais du jardin
- ✓ Pâtes sauce Amatriciana, bacon, oignons et tomates

Poissons (*Faire un choix*)

- ✓ Noisette de saumon au paprika fumé et poireaux croustillant
- ✓ Filet de Tilapia à la Méditerranéenne
- ✓ Pavé de morue à la Basquaise

Viandes (*Faire un choix*)

- ✓ Poitrine de poulet, style chasseur
- ✓ Poulet à l'asiatique avec légumes
- ✓ Longe de porc rôtie, sauce à la Dijonnaise et champignons

Pommes de terre et légumes du marché
 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 avec choix de salade de poulet, œufs ou jambon-fromage sur pain tranché (roulé végé – option végétarienne)

Fruit frais

Sac de croustilles

Bouteille d'eau

Sucrierie

Le trou d'un coup

Baguette au jambon-fromage pressé ou wrap au poulet grillé aux épices cajun

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

Club de Golf de l'Île de Montréal

3700 rue Damien Gauthier, Montréal, Québec H1A 5S2

☎ 514 448-6000 ✉ boutique@cgimgolf.com

Les taxes de vente fédérale (5%) et provinciale (9.975%),

Les frais de service de 15% seront appliqués sur la

nourriture et boissons.

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 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 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 **1500.00\$** 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

Service de DJ



Contact : Mathieu Joannette

Tél : 514-755-5238

matt.joannette@live.ca

Nos partenaires (suite)

Service de chocolaterie



VISEZ L'AIGLE

ETAT DE CHOC, notre chocolaterie se donne pour mission de partager nos créations, nos connaissances et nos coups de coeur chocolatés en rendant accessibles les meilleurs cacaos et chocolats.

Choisissez vos formats, personnalisez vos saveurs et faites découvrir à vos invités des chocolats haut de gamme, entièrement faits à Montréal.

Notre passion dévorante pour le chocolat promet une expérience haute en couleur et en sensations ; voilà ce que vous réserve État de choc !

Offrez nos créations, savourez le succès !

MAUD GAUDREAU

Présidente et fondatrice

514.839.4232 | www.etatdechoc.com

Nos partenaires (suite)

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/>