



CLUB DE GOLF
DE L'ÎLE DE MONTRÉAL

Forfaits Mariage 2026



*Le Club de Golf de l'Île de Montréal vous offre un décor enchanteur afin de célébrer
le jour le plus important de votre vie !*

Forfait no 1

Cocktail signature (pendant 1h30)
Assortiment de bouchées, 3 morceaux par pers, création du chef

Repas 4 services

Entrée Froide (choix de un)

Salade de roquette, suprême d'agrumes, canneberges, graines de citrouille,
Et vinaigrette à l'érable
Tour de légumes grillés parfumés à la feuille de basilic
Salade d'épinards avec noix et parmesan, vinaigrette au miel
Tartare de truite fumée au sésame et lime, mayonnaise épicée (*extra \$ selon prix du marché*)

Entrée Chaude (choix de un)

Potage céleri-rave, panais et gingembre
Potage de courge parfumé à l'érable et graines de citrouilles
Rouleaux de volaille confit et légumes, sauce asiatique
Bisque de poivrons rôtis, crumble de chèvre et ciboulette
Wellington de légumes et fromage Brie, coulis de tomate

Plat Principaux (choix de un ou deux)

Poitrine de poulet rôtie, laquée à la pomme grenade, citron et fines herbes
Tournedos de saumon, sauce au vin blanc et poivre rose
Pavé de bœuf cuit au four, oignons perlés caramélisés et champignons (*extra \$ selon prix du marché*)
Volaille à la Wellington, sauce Marsala (*extra \$ selon prix du marché*)
Servi avec légumes de saison et féculent
½ bouteille de vin maison par personne, durant le repas (3 verres)

Dessert (choix de un)

Palais de chocolat et croustillant praliné
Verrine de Tiramisu et son biscuit
Ou votre gâteau de mariage
Café, thé, tisane

Coupe du gâteau de mariage (Extra de 2\$ par personne si servi en fin de soirée)

Possibilité de déguster votre menu (\$)

Prise de photos sur un de nos parcours, sans frais

Service de coordination personnalisé et Stationnement sans frais

Nappes blanches longues inclus

106.00\$ par personne, service et taxes en sus (Minimum de 100 personnes adultes)

Si moins de 100 adultes, un supplément vous sera chargé pour la salle

Pour tout groupe désirant offrir deux choix de plats principaux, il est impératif de fournir au club de golf une liste nominative par numéro de table, suivi des noms des invités ainsi que le leurs sélections respectives. Un marque-place devra être déposé devant chaque invité afin de bien identifier leur choix.



Forfait no 2

Cocktail signature (pendant 1h30)
Assortiment de bouchées, 3 morceaux par pers, création du chef

Repas 5 services

Entrée Froide (choix de un)

Assiette d'Antipasto

Salade de roquette, suprême d'agrumes, canneberges, graines de citrouille, vinaigrette à l'érable

Tour de légumes grillés parfumés à la feuille de basilic

Salade d'épinards avec noix et parmesan, vinaigrette au miel

Salade de betteraves avec crumble de fromage de chèvre et jeunes pousses

Tartare de truite fumée au sésame et lime, mayonnaise épicée (*extra \$ selon prix du marché*)

Entrée Chaude (choix de un)

Potage céleri-rave, panais et gingembre

Potage de courge parfumé à l'érable et graines de citrouilles

Rouleaux de volaille confit et légumes, sauce asiatique

Bisque de poivrons rôtis, crumble de chèvre et ciboulette

Wellington de légumes et fromage Brie, coulis de tomate

Feuilleté de champignons, sauce Porto

Faire un choix : Granité aux agrumes **OU**

Assiette de fromage par table, fromages fins accompagnés de pain baguette, biscottes, fruits
frais et noix assorties servi après le plat principal

(granité aux litchis et vermouth Extra 7\$ ou granité aux canneberges et vodka Extra 8\$)

Plat Principaux (choix de un, maximum deux)

Tournedos de saumon, sauce au vin blanc et poivre rose

Suprême de volaille farci au fromage, épinards et tomates séchées, sauce aux fines herbes

Short Rib de bœuf cuit lentement au four, laqué sauce BBQ (*extra \$ selon prix du marché*)

Côte de bœuf aux fines herbes et son jus (*extra \$ selon prix du marché*)

Filet de veau farci à la Provençale (*extra selon \$ prix du marché*)

Servi avec légumes de saison et féculent

½ bouteille de vin maison par personne, durant le repas (3 verres)

Dessert (choix de un)

Palais de chocolat et croustillant praliné

Verrine de Tiramisu et son biscuit

Gâteau aux baies sauvages et crème légère, coulis de framboise

Tartelette citron et meringue

Ou votre gâteau de mariage

Café, thé, tisane



Forfait no 2 (suite)

Coupe du gâteau de mariage (Extra de 2\$ par personne si servi en fin de soirée)

Possibilité de déguster votre menu (\$)

Prise de photos sur un de nos parcours, sans frais

Service de coordination personnalisé

Stationnement sans frais

Nappes blanches longues inclus

121.00\$ par personne, service et taxes en sus (Minimum de 100 personnes adultes)

Si moins de 100 adultes, un supplément vous sera chargé pour la salle

Pour tout groupe désirant offrir deux choix de plats principaux, il est impératif de fournir au club de golf une liste nominative par numéro de table, suivi des noms des invités ainsi que de leurs sélections respectives. Un marque-place devra être déposé devant chaque invité afin de bien identifier leur choix.

**Ajoutez-y une petite touche
personnelle**

**Housses de chaises en spandex
de la couleur de votre choix et nappes blanches
Contactez Art Design pour une soumission**



FORFAIT BAR OUVERT

Inclusions :

- Bière domestique en fût (12 oz) ou en bouteille
- Bière importée en fût (12 oz) ou en bouteille
- Bière sans alcool
- Vin au verre (6 oz) – Sélection du maître d'hôtel
- Vin sans alcool (disponible sur demande)
- Moût de pomme (disponible sur demande)
- Boisson gazeuse
- Eau gazéifiée
- Eau Aquafina et Jus
- Martini (vermouth)
- Rye
- Gin
- Vodka
- Rhum
- Brandy
- Sambucca
- Scotch
- Triple Sec
- Tia Maria
- Amaretto
- Schnapps
- Bailey's
- Crème de menthe

Autre idée

Un service de coupons de bar
peut-être une autre option
intéressante!

65\$ par personne – pour une durée de 4 heures après le repas

Plus service et taxes.

Le forfait bar ouvert n'inclut pas de shooters.

Le forfait bar ouvert n'inclut pas les marques de Luxe.

BAR À FACTURATION INDIVIDUELLE

Les consommations sont facturées de manière individuelle, les prix varient selon la consommation. Vous pouvez offrir quelques consommations par convive ou offrir le bar jusqu'à concurrence d'un montant préfixé. Bar « régulier » : 8,00 \$ maximum par consommation Bar « premium » : 13,00 \$ maximum par consommation (Taxes et frais de service de 15% ne sont pas inclus)



Nous vous offrons :

- Dégustation des menus pour les mariés (60\$ par personne)
- Service de coordination personnalisé
- Maître D présent lors du mariage
- Cocktail sur la terrasse extérieure
- Porcelaines, couverts, verreries, nappes et serviettes de table blanches incluent
- Tables cocktails, table cadeaux, table gâteau, table signature, chevalet, selon vos besoins
- Piste de danse
- Plan de salle et mise en place
- Salle disponible jusqu'à 2h du matin
- Cérémonie sur place (\$)
- Service de bar ouvert (\$)
- Service de décoration personnalisé (\$)
- Stationnement gratuit
- Prise de photo sur un de nos parcours avec voiturettes incluses



Personnalisé votre événement

Nos tables de fin de soirée

Bar à poutine classique (Minimum 50 personnes)

Frites maison, sauce classique et fromage

18.95\$

Option (choix de 1 protéine et 3 garnitures) supplément de 2.50 \$ par pers.

Choix protéine : Bacon, viande fumée, saucisse italienne, effiloché de porc, canard confit, poulet grillé, saucisse hot-dog

Choix garniture : oignons verts, champignons sautés, oignons caramélisés, poivrons rouges, Jalapenos, tomates en dés, poivrons verts

Bar fin de soirée de luxe (Minimum 50 personnes)

Bar à poutine classique et condiments, bar à mini burgers et mini pogo

24.95\$

Bar à croustilles

Popcorn, assortiments de croustilles, nachos et salsa

7.95\$

La table sucrée (3 morceaux par pers.) (Minimum 25 personnes)

Nutella poppers, popcorn au caramel, brownies et mignardises
Café et thé inclus

16.95\$

Fromages et Porto

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

29.50\$

Plateau de crudités (Minimum 10 personnes)

Plateau de légumes croquants et trempette

5.95\$

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

12.95\$

Enfants 6-12 ans

22.95\$

Prix par personne, plus service et taxes



Renseignements supplémentaires

Prix et dépôt

Tous les prix indiqués sont sujets à changement sans préavis pour refléter les fluctuations du marché. Un dépôt de 25% est requis pour confirmer votre réservation de date.

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. Il n'est pas du mandat de club de golf de faire le montage des housses de chaises, cette tâche demeure la responsabilité de votre fournisseur.

Contraintes et allergies alimentaires

Il nous fera plaisir de proposer des alternatives aux personnes sujettes à des contraintes alimentaires. Les demandes spéciales doivent être faites 14 jours avant l'événement. Si l'un de vos invités est sujet à une allergie quelconque, vous devez impérativement nous en informer en précisant son nom complet et la nature de l'allergie afin que nous puissions préparer son repas dans les conditions adéquates.

Électricité

Si votre événement requiert des normes électrique différentes des celles installées dans notre établissement, des frais de 350.00\$ seront appliqués.

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 2h00. 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. **Sujet à changement sans préavis.**

	Avec danse	Sans danse
SOCAN	63.49\$	31.72\$
RÉ-SONNE	26.63\$	13.30\$



Nos partenaires



Liane Beaudoin

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

Site Web : locationartdesign.com

Courriel : liane@locationartdesign.com



Nos partenaires (suite)



Contact : Mathieu Joannette

Tél : 514-755-5238

info@voltproductions.ca



"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."

Annick et Stéphane

Téléphone : 514-358-3854

<https://cestlaviemphotographie.net/>

