



2022

## 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](http://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  
Corbeille de viennoiseries fraîches du jour  
Station de pain et ses confitures  
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, raisins, 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, vin rouge et cornichon **(Extra de 1 \$)**  
 Carpaccio de tomates et bonconccini sur roquette, réduction balsamique **(Extra de 1\$)**  
 Wellington de légumes et fromage brie, sur coulis de tomate **(Extra de 2 \$)**  
 Ravioli à la courge musquée, sauce à la crème et basilic **(Extra de 2 \$)**  
 Risotto aux asperges et parmesan **(Extra de 2 \$)**  
 Tartare de saumon à la mayonnaise épicée, won ton croustillant **(Extra de 2.50 \$)**

## 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 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 **(Extra de 1 \$)**  
 Croustillant au chocolat et caramel **(Extra de 1 \$)**  
 Verrine de shortcake et petits fruits **(Extra de 2 \$)**  
 Gâteau au fromage, New York style et coulis de framboise **(Extra de 3 \$)**  
 Tarte à la lime **(Extra de 3 \$)**

## 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

**Prix à la douzaine**

## Sélection de canapés sucrés

Bouchées sucrées au choix du chef

**Prix à la douzaine**

## Si vous désirez faire une sélection de canapés froids

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

**Prix à la douzaine**

## Si vous désirez faire une sélection de canapés chauds

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

**Prix à la douzaine**

## Si vous désirez faire une sélection de canapés deluxe

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

**Prix à la douzaine**

**\*\*Minimum de 3 douzaines par sélection ET minimum de 10 douzaines de canapés\*\***

## Nos tables de fin de soirée

---

### Bar à poutine classique (Minimum 50 personnes)

Frites maison, sauce classique et fromage

**Option (choix de 1 protéine et 3 garnitures) supplément de 4.00 \$ 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

### Bar à croustilles

Popcorn, assortiments de croustilles, nachos et salsa

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

Nutella poppers, popcorn au caramel, brownies et mignardises  
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

### Plateau de crudités (Minimum 10 personnes)

Plateau de légumes croquants et trempette

## 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

#### Club de Golf de l'Île de Montréal

3700 rue Damien Gauthier, Montréal, Québec H1A 5S2

☎ 514 448-6000 ✉ [boutique@cgimgolf.com](mailto: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 cocktails dinatoires

---

## Forfait cocktail dinatoire

Canapés chauds et froids  
Sélection au choix du chef  
20 bouchées par personne (inclus bouchées dessert)  
Service d'une durée de 1h30

**Minimum de 50 personnes**

### 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)
- **Station de découpage**
  - o Côtelette d'agneau rôti au brin de romarin
  - o Rôti de bœuf aux fines herbes
  - o Bavette de bœuf rôti aux échalotes françaises

\*Frais supplémentaire de 150\$ plus taxes / station pour chef en salle

# Nos soirées thématiques

---

Des buffets thématiques sont disponibles sur demande,  
Prix selon choix de menus  
Minimum de 100 personnes

# Nos buffets

## Buffet froid

- Plateau de crudités et trempettes
  - Choix de salade maison ou César
  - Deux variétés de salades composées
  - Deux variétés de sandwiches ( 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
  - **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  
Mini-viennoiseries et confiture  
Yogourt  
Jus d'orange

### La santé

Salade tex-mex au poulet ou  
salade césar au poulet  
Fruit frais  
Noix assorties  
Bouteille d'eau

### 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 / Sac de noix assorties / Jus V8 / Extra 2 choix  
Sandwich de luxe, baguette avec rôti de bœuf et fromage suisse

## Nos pauses-café

Café, thé, tisane  
 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

Sans frais

# Nos locations de salle

---

## Salle pour événements sociaux

Un minimum de 3000\$ de vente en nourriture est exigé sur semaine (lundi au jeudi). Dans le cas contraire, des frais de location de salle de **425.00\$** plus taxes vous seront facturés.

Un minimum de 6000\$ de vente en nourriture est exigé sur fin de semaine (vendredi, samedi & dimanche). Dans le cas contraire, des frais de location de salle de **695.00\$** 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 **1600.00\$** 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
<b>SOCAN</b>	63.49\$	31.72\$
<b>RÉ-SONNE</b>	26.63\$	13.30\$
Prix sujets à changement sans préavis		

# Nos partenaires

---

## Service de décoratrice



Liane Beaudoin

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

Site Web : [locationartdesign.com](http://locationartdesign.com)

Courriel : [liane@locationartdesign.com](mailto:liane@locationartdesign.com)

## Service de DJ



Contact : Mathieu Joannette

Tél : 514-755-5238

[matt.joannette@live.ca](mailto: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](http://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/>