

# Menus Banquet 2025



# Nos Déjeuners

## Déjeuner Continental

18.50 \$

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

## Déjeuner Buffet Traditionnel

28.00 \$

Station de jus d'orange et pamplemousse  
 Salade de fruits frais de saison coupés  
 Yogourt avec granola et coulis de fruits maison  
 Quiche au choix du chef  
 Corbeille de viennoiseries fraîches, station de pain et ses confitures  
 Œufs brouillés  
 Bacon croustillant  
 Plateau de jambon froid tranché  
 Saucisses de porc et bœuf  
 Fèves au lard  
 Pommes de terre rissolées  
 Café, thé, tisane

### Extras - À la carte (prix par personne)

Station de pain assortis (ménage, sans gluten, raisins, noix)	2.25 \$
Crêpes au babeurre, pain doré et sauce à l'érable	3.25 \$
Bagel, saumon fumé et fromage à la crème	6.75 \$
Omelette nature, jambon et/ou fromage (1 choix)	4.25 \$
Pâtes (selon l'inspiration du chef)	4.75 \$
Poulet Cacciatore	5.75 \$

\* 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

## Personnaliser votre repas 3 services en sélectionnant UN choix par catégorie

\*\* Nos menus sont conçus pour un repas 3 services. Si vous décidez de ne prendre qu'un repas 2 services, un surplus de 4\$ par personne vous sera chargé.



\*\* Supplément de 2\$ par personne si vous désirez offrir 2 choix de repas principal à vos convives.

### Entrées

Potage du moment	7 \$
Potage Parmentier aux poireaux et pommes de terre	8 \$
Salade d'épinards, roquette, betteraves, fraises, noix et balsamique	11 \$
Salade de roquette avec copeaux de carottes et betteraves, à l'érable	11 \$
Carpaccio de tomates et boconccini, chips de prosciutto	12 \$
Wellington de légumes et fromage brie, coulis de tomate	13 \$
Légumes grillés sur tomates rôties, mousseline de ricotta	13 \$
Cavatelli sauce rosée de poivrons rôtis et chips de pancetta	14 \$
Terrine de canard, chutney de raisins, cornichons et crostini	15 \$
Rotolo aux épinards et ricotta, copeaux de parmesan	15 \$
Spring roll de canard confit, sauce aigre douce	16 \$

### Plats principaux

(Nos plats de viandes et poissons sont accompagnés de légumes et d'un féculent)

 Polenta avec légumes grillés, sauce basilic ( <i>végane</i> )	28 \$
 Risotto aux asperges et champignons ( <i>végétarien</i> )	29 \$
Poitrine de poulet rôtie, laquée au miel épicé	31 \$
Poitrine de poulet farcie au prosciutto et provolone	32 \$
Filet de sole poêlé aux amandes grillées et citron	32 \$
Pavé de saumon rôti, câpres et citron	35 \$
Pavé de bœuf, réduction de vin rouge et échalotes	37 \$
Tomahawk de porc Nagano grillé (10 oz), sauce aux champignons	40 \$
Short Rib de bœuf cuit lentement, réduction de vin rouge	49 \$
Côte de bœuf rôtie à la moutarde et fines herbe (Minimum 50 pers.)	prix du marché*

### Desserts

Douceur du pâtissier	8 \$
Strudel aux pommes, raisins et copeaux de chocolat	8 \$
Gâteau moelleux au chocolat et ses petits fruits	9 \$
Shortcake aux fraises	9 \$
Gâteau au fromage au caramel et son croquant	9 \$

### Plateau à déposer au centre de la table

	Tarif par personne
Assiette de fromages locaux, servi avec fruits frais <b>(60 grammes/ personne)</b>	12 \$
Assiette d'Antipasti Méditerranéen	9 \$
Assiette de légumes grillés à la fleur de sel	7 \$
Assiette de crudités et trempette	6 \$
Panier de grignotines ou croustilles	3 \$

## Nos menus enfants (un choix unique pour tous)

Spaghetti Bolognaise  
Burger et frites maison  
Pennine sauce rosée  
Pizza pepperoni et fromage avec frites maison  
Breuvage inclus

Enfants 0-5 ans	13 \$
Enfants 6-12 ans	22 \$

# **Nos bouchées apéritives**

## **Assortiments de canapés chauds et froids du chef**

Hors-d'œuvre chauds et froids variés, choisis par notre chef **39 \$ / dz**

## **Sélection de canapés sucrés**

Bouchées sucrées au choix du chef **39 \$ / dz**

## **Si vous désirez faire une sélection de canapés froids**

Cône de salami et bocconcini  
 Tartelette de crabe et avocat  
 Salade de quinoa avec légumes grillées  
 Bruschetta de saumon fumé et fromage à la crème citron  
 Tartelette de fromage à la crème avec tomates séchées et noix de Grenoble  
 Roulade de prosciutto et salade Arugula avec réduction balsamique  
 Mousseline de chèvre avec poivrons rôties  
 Salade Caprese au parfum de basilic  
 Mini-guédille de salade de crevettes  
 Tartare de saumon au citron et concombre **45 \$ / dz**

## **Si vous désirez faire une sélection de canapés chauds**

Mac and cheese au cheddar et flocons de bacon  
 Arancini aux tomates séchées et parmesan  
 Fondue de parmesan avec sauce tomate  
 Saucisses en feuilleté, trempette miel et moutarde  
 Mini burger de poulet grillé Piri Piri et fromage  
 Dumpling asiatique au poulet, sauce Hoisin  
 Mini burger de bœuf Big Mac  
 Gâteau de saumon poêlé, salsa mangue  
 Poulet Général Tao **45 \$ / dz**

## **Si vous désirez faire une sélection de canapés deluxe**

Tartare de thon rouge épicé sur croustille  
 Poke bowl avec tartare de saumon épicé  
 Spring Roll de canard confit, sauce aigre douce  
 Gâteau de crabe, sauce tartare  
 Mini burger d'agneau, sauce féta  
 Crevettes grillées avec salsa de mangue **54 \$ / dz**

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

# Nos tables de fin de soirée

---

## **Bar à poutine classique** **16 \$**

---

(Minimum 50 personnes)

Frites maison, sauce classique et fromage

**Ajout d'un choix de protéine et 3 choix de garnitures**  
**Supplément de 4\$ par personne**

**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** **23 \$**

---

(Minimum 50 personnes)

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

## **Bar à croustilles** **7 \$**

---

Popcorn, assortiments de croustilles, nachos et salsa

## **La table sucrée** **13 \$**

---

(3 morceaux par personne et minimum 25 personnes)

Nutella poppers, popcorn au caramel, brownies et mignardises

Café et thé inclus

## **Fromages et Porto** **30 \$**

---

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

## **Plateau de crudités** **7 \$**

---

(Minimum 10 personnes)

Plateau de légumes croquants et trempette

# Nos cocktails dinatoires

## Forfait dinatoire

**62 \$ par personne**

(Minimum de 75 personnes)

Le forfait inclus :

- 6 bouchées par personne servies sur plateau
- 4 Stations :
  - o station de pizza et foccacia
  - o station de crudités et fromages locaux
  - o station de bouchées chaudes (3 morceaux)
  - o station de desserts (2 morceaux)

Service d'une durée de 1h30

Les choix des hors d'œuvres sont au choix du chef

### Ajoutez des stations à votre cocktail dinatoire

Prix par personne

- |   |                     |
|---|---------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Station de sushi *</b><br/>Assortiments de sushi avec sauces et condiments<br/>3 morceaux par personne</li> </ul> | <p><b>9 \$</b></p>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Station de pâtes *</b><br/>2 variétés de pâtes avec sauces et condiments</li> </ul>                               | <p><b>12 \$</b></p> |

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

**Forfait 5 à 7 Tapas****69 \$ par personne**

(Minimum de 75 personnes)

(Maximum de 144 personnes)

Le forfait inclus :

- 10 tapas par personne – service sur plateau ou servi au centre de la table
  - o 8 sélections de salées
  - o 2 sélections de desserts

**Sélection de tapas chauds ou froids :**

- Salade tomates cerise et Fior di latte au parfum de basilic
- Poke bowl avec sashimi de saumon, riz vapeur et légumes, mayo épicée
- Rouleau de roquette avec prosciutto, réduction de balsamique et parmesan
- Cornet de tartare de saumon épicé, sauce Wasabi
- Salade de nouilles Asiatiques avec poulet et noix d'acajou, sauce sésame
- Guédille de salade de crevettes avec laitue et bacon croustillant
- Mac and Cheese fumé avec effiloché de smoke meat
- Mini burger d'effiloché de porc BBQ avec fromage suisse
- Spring roll croustillant de canard confit, sauce aigre-douce
- Bao Mi Bun avec short rib de boeuf, sauce hoisin
- Samosa croustillant, sauce yogourt à la menthe et sumac
- Pogo de saucisse mergez
- Tacos de bœuf effiloché, lime, jalapenôs et Pico de gallo
- Fish and Chips de morue, crème fraîche au citron
- Gâteau de simili crabe, mayonnaise épicée et fines herbes
- Polpette de viande cuite lentement dans une sauce tomatée, avec fondue de ricotta et parmesan

**Sélection de tapas sucrés :**

- Beignet farcie de Nutella en neige
- Mini Brownies
- Tartelette de vanille style Portugaise
- Brochette de fruits frais, sauce yogourt et menthe, avec crumble
- Profiteroles à la crème fraîche, sauce au chocolat



# Nos buffets

## Buffet froid

30\$ / pers

- Plateau de crudités et trempette
- Deux salades composées au choix du chef
- Assortiment de sandwichs (œufs, jambon-fromage, poulet)
- Plateau de fromage cheddar, craquelins et raisins
- Mini pâtisseries assorties
- Café, thé, tisane

(Minimum de 25 personnes et frais de salle s'applique)

## Buffet chaud et froid

58\$ / pers

- Potage chaud du jour **OU** plateau de crudités et trempette
- Variétés de salades composées (**2 choix à faire**)
  - ✓ *Salade verte, vinaigrette maison*
  - ✓ *Salade de pommes de terre crémeuse*
  - ✓ *Salade de quinoa et légumes grillés*
- **Pâtes (Faire un choix)**
  - ✓ *Pennine Arrabiata*
  - ✓ *Tortellini sauce rosée avec basilic*
  - ✓ *Cavatelli sauce champignons et crème*
- **Poissons (Faire un choix)**
  - ✓ *Pavé de saumon sauce au vin blanc et fondue de poireaux*
  - ✓ *Filet de truite avec câpres et citron*
  - ✓ *Pavé de morue à la Portugaise*
- **Viandes (Faire un choix)**
  - ✓ *Poitrine de poulet grillé, citron et fines herbes*
  - ✓ *Poulet à l'asiatique avec légumes*
  - ✓ *Émincé de bœuf Stroganoff*
- Pommes de terre, riz et légumes du marché
- Panaché de fruits de saison
- Assortiments de mini pâtisseries
- Café, thé, tisane

(Minimum de 50 personnes et frais de salle s'applique)

# Nos boîtes à lunch

## Le Déjeuner

Muffin anglais aux œufs,  
Fromage et bacon  
Viennoiserie  
Banane  
Jus d'orange  
**16 \$ / pers**

## Le Smoke Meat

Sandwich smoke meat  
Fruit frais  
Sac de croustilles  
Bouteille d'eau  
Sucrierie  
**24 \$ / pers**

## La Junior

Sandwich avec choix de salade  
de poulet, œufs ou jambon sur  
pain tranché (option  
végétarienne disponible)  
Fruit frais  
Sac de croustilles  
Bouteille d'eau  
Sucrierie  
**16 \$ / pers**

## Le Trou d'un oup

Ciabatta ou kaiser  
Rôti de bœuf et fromage, poulet  
grillé et fromage et avocat ou  
jambon forêt noire et suisse  
Fruit frais  
Sac de croustilles  
Bouteille d'eau  
Sucrierie  
**19 \$ / pers**

## Ajouts à nos boîtes à lunch

Crudités	2.50 \$
Sac de noix assorties	3.00 \$
G2 710 ml	5.00 \$
Boisson gazeuse	3.35 \$
Amandes grillées	2.25 \$
Fruits	1.00 \$

### Bière en canettes 341 ml :

Budweiser	7.75 \$
Michelob Ultra	8.25 \$
Archibald Chipie/IPA	8.25 \$
Corona	9.50 \$
Stella Artois	9.50 \$
Smirnoff Ice/G-tonik	8.00 \$

## Nos pauses-café

### La Matinale

Jus de fruits assortis  
Mini-Viennoiseries  
Fruits frais de saison taillés  
Café, thé, tisane

**16 \$ / pers**

### La Gourmande

Biscuits maison assortis  
Café, boissons gazeuses  
assorties et jus

**11 \$ / pers**

### La Désaltérante

Café, thé, tisane  
Boissons gazeuses et jus

**7 \$ / pers**

## Nos collations à la carte

	Tarif par personne
Café, thé, tisane	3 \$
Eau embouteillée, source ou pétillante (1 litre)	6 \$
Coupe de gâteau et service de café	2 \$
Plateau de crudités et trempettes (Minimum 10 pers.)	6 \$
Plateau de fruits frais (Minimum 10 pers.)	8 \$
Plateau de fromages locaux et fruits frais (Minimum 10 pers.)	12 \$
Biscuits maison (la douzaine)	22 \$
Mini viennoiseries (la douzaine)	25 \$

# **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 2h00. Des frais additionnels de 75.00\$ plus taxes seront chargés pour chaque demi-heure supplémentaire.

## **Prix**

Les prix de nourritures et boissons ainsi que et les produits dans ce document sont sujets à changement sans préavis.

## **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.

	<b>Avec danse</b>	<b>Sans danse</b>
<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



**Mathieu Joannette**

Tél : 514-755-5238

[info@voltproductions.ca](mailto:info@voltproductions.ca)

## Service de chocolaterie



**Maud Gaudreau**

Présidente et fondatrice

514.839.4232 | [www.etatdechoc.com](http://www.etatdechoc.com)

## Service de photographe



**Annick et Stéphane**

Tél : 514-358-3854

<https://cestlaviephotographie.net/>

**Club de Golf de l'Île de Montréal**  
3700 rue Damien Gauthier, Montréal, Québec H1A 5S2  
☎ 514 448-6000 ✉ [francescas@cgimgolf.com](mailto:francescas@cgimgolf.com)

Les taxes de vente fédérale (5%) et provinciale (9.975%),  
Frais de 15% appliqués sur la nourriture et boissons  
(11% frais de service et 4% frais administratifs).