

Menus Banquet 2026



Nos Déjeuners

Déjeuner Continental

19.75 \$

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

29.50 \$

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)	2.50 \$
Crêpes au babeurre, pain doré et sauce à l'érable	3.50 \$
Bagel et fromage à la crème	6.00 \$
Omelette nature, jambon et/ou fromage (1 choix)	4.50 \$

* 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

Supplément de 2\$ par personne si vous désirez offrir un deuxième choix de repas principal à vos convives. Toutefois, il est obligatoire de fournir un marque-place personnalisé.

Entrées

Potage du moment	6 \$
Potage de perles italiennes, épinards frais et huile d'olive vierge	9 \$
Salade de roquette avec copeaux de carottes et betteraves, à l'érable	12 \$
Tour de légumes sur lit d'orzo et tomates séchées	13 \$
Galette de homard et maïs sauce rémoulade	14 \$
Champignon Portobello farci au gruyère et oignons caramélisés	14 \$
Orechietti aux rapinis et saucisses italiennes douces	15 \$
Raviolis à la viande, sauce au beurre et sauge	16 \$
Dumplings au poulet, sauce sésame	17 \$

Plats principaux

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

Poitrine de poulet grillée sauce aux champignons sauvages	32 \$
Poitrine de poulet farcie aux asperges et fromage Fontina	34 \$
Filet de porc à la puttanesca (olives, câpres, tomates cerises, poivrons)	34 \$
Pavé de saumon Miso et sésame à l'asiatique	35 \$
Pavé de bœuf, réduction de vin rouge et échalotes	39 \$
<i>Notre option végétarienne/végane</i>	
Orzo aux champignons et légumes grillés	30 \$

Desserts

Douceur du pâtissier	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

	<u>Tarif / pers.</u>
Assiette de fromages locaux, servi avec fruits frais (60gr / pers)	13\$
Assiette d'Antipasti Méditerranéen	9 \$
Assiette de crudités et trempette	7 \$
Panier de grignotines ou croustilles	3 \$

Nos menus enfants

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

Un choix unique pour tous

Enfants 0-5 ans	14 \$
Enfants 6-12 ans	24 \$

Nos bouchées apéritives

Assortiments de canapés chauds et froids du chef

Hors-d'œuvre chauds et froids variés, choisis par notre chef **40 \$ / dz**

Sélection de canapés sucrés

Bouchées sucrées au choix du chef **40 \$ / dz**

Si vous désirez faire une sélection de canapés froids

Crostini au saumon fumé et fromage de chèvre
 Boules de melon, prosciutto et réduction balsamique
 Mini brioche garnie au homard
 Verrine de pastèque et menthe fraîche
 Coupe filo au fromage de chèvre et confiture de figues
 Brochette de tomate et bocconcini réduction balsamique
 Cocktail de crevettes
 Bouchée de crabe et avocat
 Tartare de thon sur won ton

45 \$ / dz

Si vous désirez faire une sélection de canapés chauds

Mini pita farcie au bœuf et champignons
 Pâte filo farcie au brie et aux canneberges
 Mini burger de poulet à la grecque
 Brochette de poulet en croute de noix de coco
 Mini burger de bœuf sauce Mac
 Dumpling de poulet au sésame à l'asiatique
 Poulet Général Tao
 Crevette Tempura épicée

45 \$ / dz

Si vous désirez faire une sélection de canapés deluxe

Pétoncle poêlée sur purée de chou-fleur

Crostini au homard et avocat

Brochettes de boeuf mariné

Mini burger d'agneau, sauce féta

Crevettes grillées avec salsa de papaye, jalapenô et coriandre

54 \$ / dz

**** Minimum de 3 douzaines par sélection et un minimum total de 10 douzaines de canapés est requis.** Ce tarif est réservé aux clients ayant réservé un **souper servi à l'assiette**. Si vous souhaitez **offrir uniquement des canapés sans souper**, des **frais de salle** seront alors applicables. ******

Notre cocktail dinatoire

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

Minimum de 75 personnes

64 \$ / personne

Ajoutez des stations à votre cocktail dinatoire

- **Station de sushi *** **9 \$ / pers**
Assortiments de sushi avec sauces et condiments
3 morceaux par personne
- **Station de pâtes *** **12 \$ / pers**
2 variétés de pâtes avec sauces et condiments
- **Frais supplémentaire : 150 \$ + taxes par station pour un chef en salle**

Nos tables de fin de soirée

Bar à poutine classique **17 \$**

(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, Jalapenôs, tomates en dés, poivrons verts

Bar fin de soirée de luxe **24 \$**

(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)

Mini cupcakes assortis, popcorn au caramel, mini canollis 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 buffets

Buffet froid **30 \$**

- 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 **62 \$**

- 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 rôties*
 - ✓ *Salade de pâte*
- **Pâtes (Faire un choix)**
 - ✓ *Pennine Primavera*
 - ✓ *Tortellini sauce rosée avec basilic*
 - ✓ *Pâte au four gratinée*
- **Poissons (Faire un choix)**
 - ✓ *Pavé de saumon sauce au vin blanc et fondue de poireaux*
 - ✓ *Pot au feu de fruits de mer, sauce à la crème*
 - ✓ *Sauté de crevettes et légumes*
- **Viandes (Faire un choix)**
 - ✓ *Poitrine de poulet grillé, citron et fines herbes*
 - ✓ *Poulet à l'asiatique avec légumes*
 - ✓ *Bœuf Bourguignon*
- 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 **16 \$**

- Muffin anglais aux œufs, fromage et bacon
- Pain aux bananes
- Banane
- Jus d'orange

La Junior **17 \$**

- Sandwich au choix :
 - o Pain tranché avec salade de poulet
 - o Pain tranché aux œufs
 - o Baguette jambon fromage
 - o Option végétarienne disponible
- Fruit frais
- Sac de croustilles
- Bouteille d'eau
- Sucrierie

Le Trou d'un coup **20 \$**

- Sandwich au choix :
 - o Baguette de bœuf et fromage
 - o Baguette au poulet grillé, fromage et avocat
- Fruit frais
- Sac de croustilles
- Bouteille d'eau
- Sucrierie

Le Smoke Meat **24 \$**

- Sandwich smoke meat
- Fruit frais
- Sac de croustilles
- Bouteille d'eau
- Sucrierie

Ajouts à nos boîtes à lunch

Crudités	2.50 \$
Sac de noix assorties	3.25 \$
G2 710 ml	5.00 \$
Boisson gazeuse	3.40 \$
Amandes grillées	2.25 \$
Fruits	1.50 \$

Bière en canettes 341 ml :

Budweiser	8.00 \$
Michelob Ultra	8.50 \$
Archibald Chipie/IPA	8.50 \$
Corona	9.65 \$
Stella Artois	9.65 \$

Nos pauses-café

La Matinale

Jus de fruits assortis
Mini-Viennoiseries
Fruits frais de saison
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

	<u>Tarif / pers.</u>
- Café, thé, tisane	3 \$
- Eau embouteillée, source ou pétillante (1 litre)	6 \$
- Coupe de gâteau et service de café	3 \$
- Plateau de crudités et trempettes (Minimum 10 pers.)	7 \$
- Plateau de fruits frais (Minimum 10 pers.)	9 \$
- Plateau de fromages locaux et fruits frais (Minimum 10 pers.)	12 \$
- Biscuits maison (la douzaine)	23 \$
- Mini viennoiseries (la douzaine)	26 \$

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.

	Avec danse	Sans danse
SOCAN	63.49\$	31.72\$
RÉ-SONNE	26.63\$	13.30\$
Prix sujets à changement sans préavis		

Nos partenaires

Service de décoratrice



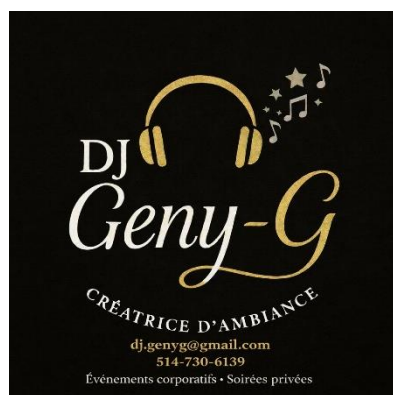
Liane Beaudoin

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

Site Web : locationartdesign.com

Courriel : liane@locationartdesign.com

Service de DJ



Geneviève Godin

Téléphone : [514-730-6139](tel:514-730-6139)

Courriel: dj.genyg@gmail.com



Catherine Avoine

Téléphone : [514-771-7660](tel:514-771-7660)

Site: catherineavoine.com

Club de Golf de l'Île de Montréal
3700 rue Damien Gauthier, Montréal, Québec H1A 5S2
☎ 514 448-6000 ✉ francescas@cgingolf.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).

Service de chocolaterie



Maud Gaudreau

Présidente et fondatrice

514.839.4232 | www.etatdechoc.com

Service de photographe



Annick et Stéphane

Tél : 514-358-3854

<https://cestlaviephotographie.net/>