

**SÉLECTION
DE
MENUS DE
BANQUET**

2008/2009

***BANQUET
MENU
SELECTION***

2008/2009

Toute nourriture ou consommation est majorée de 15% (frais d'administration), 5% de TPS et 7,5% de TVQ

All food and beverage charges are subject to 15% administration charge, 5% GST and 7.5% QST

Les prix sont sujets à changement sans avis préalable

Prices are subject to change without prior notice



General information / Renseignements généraux

1. Please note that all food and beverage prices are subject to change without notice. However, the Club will guarantee the price for 60 days from the date of your confirmed booking.
 2. A \$500.00 deposit is required in order to confirm a booking. The \$500.00 deposit is non-refundable if the function is cancelled after 60 days prior to the date of the function.
 3. Club Atwater does not permit outside food and beverage to be brought into the Club. We do make exceptions for special occasion cakes, i.e. for weddings and birthdays.
 4. Any special menu requirements are to be advised at the time of the menu selection. These meals are to be included in the total number of guests attending.
 5. Club Atwater reserves the right to inspect and regulate all private parties, meetings and receptions. The Club prohibits the use of push pins, nails or scotch tape when hanging banners or posters from the walls or ceiling. Liability for damages to the premises will be charged according to replacement value of the property damaged.
 6. Club Atwater cannot be responsible for personal property or equipment of any nature brought into the Club. Subject to prior arrangement and space available, the Club will accept delivery of materials from meeting conveners for use during your function.
 7. The Club will not be responsible for items lost, stolen or not delivered intact, either before, during or after the function.
 8. Non-members attending the function at the Club are not entitled to the use of any of the facilities at the Club other than the room they are booked in, unless they are registered as a guest of a Member.
 9. Cell phone use is prohibited in the Club.
1. Veuillez prendre note que tous les prix des aliments et des breuvages sont sujets à changement sans préavis. Cependant, le Club garantit le prix durant 60 jours de la confirmation de la date de réservation.
 2. Un dépôt de 500 \$ est requis pour confirmer une réservation. Le dépôt de 500 \$ est non remboursable si la réception est annulée après 60 jours précédant la date de l'événement.
 3. Club Atwater ne permet d'apporter aucun aliment et breuvage au Club. Cependant, nous faisons exception pour des occasions spéciales telles que gâteaux, i.e. pour les mariages et les anniversaires.
 4. Si vous avez des demandes spéciales de plats, elles devront être faites lors de la sélection du menu. Ces repas doivent être inclus dans le nombre total d'invités.
 5. Club Atwater se réserve le droit d'inspecter et régler toutes les soirées privées, réunions et réceptions. Le Club interdit l'usage d'épingles, clous ou ruban adhésif pour suspendre des bannières ou affiches sur les murs ou au plafond. Les dommages causés sur les lieux seront imputés selon la valeur de remplacement du dommage.
 6. Club Atwater ne se rend pas responsable pour les effets personnels ou équipements apportés au Club. Le Club acceptera la livraison de matériels de l'extérieur lorsque les arrangements auront été discutés au préalable et de l'espace disponible précédant l'événement.
 7. Le Club n'est pas responsable pour les effets perdus, volés ou livrés avec défauts, soit avant, durant ou après la réception.
 8. Les invités qui assistent à une réception au Club ne peuvent utiliser les installations du Club autre que l'endroit réservé pour leur réunion, à moins que ceux-ci soient inscrits en tant qu'invités d'un membre.
 9. Les cellulaires sont interdits dans le Club.

Potages chauds ou froids
Hot and chilled soups

Potage du Jour
Soup of the Day

Crème de poires et poireaux
Leek and pear soup

Potage de patates sucrées et carottes
Sweet potato and carrot soup

Potage de carotte et orange
Carrot and orange soup

Gaspacho

Vichyssoise
Vichyssoise

Potage de champignons sauvages
Wild mushroom soup
Surcharge 1 \$ /Extra Charge \$1.00)

BUFFET FROID DE SANDWICHES **COLD SANDWICH BUFFET**

Le Buffet de Sandwiches Classiques:

The Classic Sandwich Buffet:

Les Sandwiches Classiques sont sur pain blanc & pain de blé entier. Les variétés sont comme suit : Salade de poulet, Jambon & fromage, Rôti de bœuf, Salade de thon & bien d'autres.

Les Sandwiches Classiques équivalent à 1.5 sandwich par personne et sont accompagnés d'une soupe et d'un buffet froid incluant: cornichons sucrés, olives vertes, betteraves marinées, plateau de crudités avec trempette & pâtisseries miniatures

Classic Sandwiches are served on regular white & whole wheat sandwich bread with garnishes such as: Chicken Salad, Ham & Swiss Cheese, Roast Beef and Tuna Salad as well as many others.

Classic sandwiches are served 1.5 per person along with soup and a cold buffet table that includes: Gherkins, Green Olives, Marinated Beets, Crudity & Dip and Miniature Pastries.

Le Buffet de Sandwiches Ouvertes:

The Open Faced Sandwich Buffet:

Une sélection de sandwichs ouverts incluant les suivants, mais non limités à ceux-ci : fruits de mer, rôti de bœuf, dinde fumée, saumon fumé, etc., tous servis avec garniture spéciale.

A variety of open faced sandwiches including but not limited to: Seafood, Roast Beef, Smoked Turkey, and Smoked Salmon etc... All served with deluxe garnishes.

Le buffet de Sandwiches Ouverts inclus 2 sandwichs par personne, soupe et un petit buffet froid comprenant: cornichons, olives, betteraves marinées, cœurs d'artichaut marinés maison, champignons et asperges vertes, crudités et trempettes, plateau de pâtisseries miniatures.

The Open Faced Sandwich Buffet has 2 sandwichs per person, soup and a cold buffet table that also includes: Gherkins, Olives, Marinated beets, House marinated artichokes, Mushrooms and asparagus, Crudity and dip, Fresh fruit platter and Miniature pastries.

Les Sandwiches Spécialisés du Buffet:

The Specialty Sandwich Buffet:

Les Sandwiches Spécialisés sont servis fermés ou ouverts sur pain artisanal, baguette ou pain pita

Les garnitures ne sont pas nécessairement limitées au: rôti de bœuf, fruits de mer, légumes grillés, salade aux œufs, dinde ou jambon rôti maison

Les Sandwiches Spécialisés sont accompagnés d'une soupe et d'un buffet froid qui comprend : cornichons sucrés, olives vertes, betteraves marinées, plateau de crudités et trempette, et un plateau de pâtisserie miniature.

Specialty sandwiches are served on or in: Tortilla Wraps, Baguettes and Artisan Breads. Garnishes include but are not limited to: Seafood, Roast beef, Smoked turkey, Egg salad and Ham & Swiss cheese.

Specialty sandwiches are served 1 per person along with soup and a cold buffet table that includes: Gherkins, Green Olives, Marinated Beets, Crudity & Dip and Miniature Pastries.

BANQUET MENU SELECTION

DESSERTS

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

Mousse au chocolat ou fruits de saison en coupe

Chocolate or seasonal fruit mousse in Champaign glass

Gâteau chocolat

Chocolate cake

Tartelette de fruits frais de saison avec coulis aux framboises

Seasonal fruit tartlets with raspberry coulis

Sorbet aux framboises

Raspberry sorbet

Tarte aux pacanes avec crème glacée

Pecan pie with ice cream

Croustille aux pommes avec crème glacée vanille et sauce caramel

Individual apple crumble with vanilla ice cream and caramel sauce

Gâteau au fromage style New York avec sauce aux fruits des champs

New York style cheese cake with berry sauce

CANAPÉS CHAUDS ET FROIDS / HOT & COLD CANAPÉS

Saumon fumé / *Smoked salmon*

Rouleaux de thon / *Tuna rolls*

Crevettes à la noix de coco / *Coconut shrimps*

Mini poulet parmesan sur croûton / *Mini chicken parmesan on toast*

Rouleau printanier aux légumes / *Vegetarian spring rolls*

Quiche miniature au homard / *Lobster mini quiche*

Burger miniature / *Miniature burger*

Pomme de terre fourrée et rôtie / *Twice baked mini potato*

Magret de canard avec confiture au chili / *Duck breast with chilli jam*

Boulettes d'agneau avec olives et feta / *Lamb meat balls with olives and feta*

Tartare de saumon / *Salmon tartare*

Pétoncles grillés sur purée de pois verts / *Grilled scallops on pea purée*

Petits gâteaux de crabe / *Mini crab cakes*

Mousse de poivrons rouges sur rôti / *Roasted red pepper mousse on toast*

Melon avec Prosciutto / *Prosciutto with Melon*

Crêpe aux épinards farcie au saumon fumé / Stuffed spinach crêpe with smoked salmon

Rouleau de bœuf au prosciutto et fromage suisse / Beef rolls with prosciutto and swiss cheese

Asperges grillées sur rôtie / Grilled asparagus on toast

Boulettes de fromage de chèvre aux herbes / Herb and spiced goat cheese balls

*Filet de bœuf rôti sur croûton avec fromage Bleu
Rare roast beef tender loin with Blue cheese on toast*

Caviar rouge et noir sur rôtie / Red and black Caviar on toast

Bruschetta

BROCHETTES À LA VIANDE / MEAT BROCHETTES

Poulet / Chicken

Bœuf / Beef

Agneau / Lamb

Porc / Pork

Bouchée de jambon et fromage suisse / Ham and swiss cheese bouchée

Crevettes Cajun / Cajun shrimps

Galette miniature au crabe / Mini crab cake

Champignons farcis / Stuffed mushrooms

Boulettes de risotto fontina / Fontina risotto balls

SPANOKOPITA

Croissant au pesto et ricotta / Pesto and ricotta crescent

Chausson de champignons et poireaux / Mushroom and leek crescent

Tomate séchée et feta en filo / Feta and sundried tomato in filo

Boulette d'agneau aux olives noires / Lamb meatball with black olives

CHOIX DU CLIENT / CLIENT'S CHOICE

CHOIX DU CHEF / CHEF'S CHOICE

BANQUET MENU SELECTIONS

ENTRÉES CHAUDES ET FROIDES *HOT AND COLD APPETIZERS*

Saumon fumé / Smoked salmon

Champignons en panier filo / Mushrooms in filo basket

Galettes de crabe sur coulis de tomates / Crab cakes on tomato coulis

Asperges vinaigrette / Asparagus vinaigrette

Salade d'avocats et crevettes / Shrimp and avocado salad

Terrine de légumes grillés / Grilled vegetables terrine

*Mousseline de pétoncles et crevettes avec coulis de poivrons rouges grillés /
Scallops and shrimps mousseline charred red pepper coulis*

MENU BANQUET DU MIDI
LUNCH BANQUET MENU

POULET GRILLÉ SUR SALADE CÉSAR

CHICKEN ON CAESAR SALAD

DUO DE POISSONS GRILLÉS SUR RIZ VAPEUR & SALADE DE FENOUIL

GRILLED DUO OF FISH ON RICE WITH FENNEL SALAD

MÉDAILLONS DE PORC GRILLÉS AVEC SAUCE BASQUAISE SUR NOUILLES AUX ŒUFS

GRILLED PORCK MEDALLIONS WITH BASQUAISE SAUCE SERVED ON EGG NOODLE

NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIER SUR RIZ VAPEUR

BRAISED LAMB STEW ON STEAMED RICE

BALLOTINE DE VOLAILLE CHASSEUR AVEC POMME DE TERRE PURÉE & HARICOTS VERTS

STUFFED CHICKEN LEG CHASSEUR WITH MASHED POTATO & GREEN BEANS

SAUMON GRILLÉ SUR SALADE BOSTON AVEC VINAIGRETTE À L'ORANGE

GRILLED SALMON ON BOSTON SALAD WITH ORANGE VINAIGRETTE

QUICHE AU CHOIX AVEC SALADE MESCLUN

YOUR CHOICE OF QUICHE WITH MESCLUN SALAD

ASSIETTE DE VIANDES FROIDES ASSORTIES & GARNIE DE 2 SALADES MAISON

COLD ASSORTED MEAT PLATE WITH GARNISHES & 2 HOME MADE SALADS

DEMI POULET DE CORNOUALLE RÔTI AUX HERBES, POMME DAUPHINOISE & LÉGUMES DE SAISON

1/2 HERB ROASTED CORNISH HEN WITH SCALLOP POTATO & SEASONNAL VEGETABLES

LINGUINI AVEC CHOIX DE SAUCE ARRABIATTA, ALFREDO, PRIMAVERA OU VIANDES

LINGUINI WITH CHOICE OF, ARRABIATA, ALFREDO, PRIMAVERA OR MEAT SAUCE

CASSEROLE DE VEAU MARENGO EN PANIER FILO AVEC RIZ AUX LÉGUMES

CASSEROLE OF VEAL MARENGO IN FILO BASKET WITH VEGETABLE RICE

ÉMINCÉ DE BOEUF AUX POIVRONS VERT SUR RIZ SAUVAGE AUX HERBES

BEEF STRIPS WITH GREEN PEPPERS ON WILD HERB RICE

*(TOUS LES ITEMS CI-HAUT INCLUS LE SERVICE DE SOUPE OU SALADE AINSI QUE LE DESSERT AU CHOIX.
ALL ABOVE ITEMS ARE SERVED WITH A CHOICE OF SOUP OR SALAD ALSO INCLUDE A DESSERT OF YOUR CHOICE)*

SÉLECTION MENUS DE BANQUET

PLATS PRINCIPAUX / MAIN DISHES

Suprême de Volaille Grillé Forestière
Grilled Chicken Breast with mushroom sauce

Pavé de Saumon Vapeur ou Grillé sauce à l'aneth
Grilled OR Steamed Salmon with dill sauce

Rôti de Longe de Bœuf au Jus
Roast Sirloin of Beef au jus
(Minimum 15 personnes / minimum 15 persons)

Côte de Bœuf Rôti au jus
Roast Prime Rib au jus
(Minimum 15 personnes / minimum 15 persons)

Carré d'Agneau Rôti aux fines herbes
Roast Rack of Lamb with herbs

Tournedos de Bœuf Grillé sauce vin rouge
Grilled Beef Tournedos with red wine sauce

Les prix ci-dessus inclus l'entrée ou soupe, la salade, le plat principal,
Le dessert, café ou thé

*The price of the meals above includes an appetizer or soup,
Salad, dessert, coffee or tea.*

*(Vous pouvez offrir un choix de plats principaux à vos invités à un coût additionnel.)
(You may offer your guests a choice for the main course at an additional fee.)*

CHOIX DU CHEF / CHEF'S SUGGESTIONS

LES CHOIX CI-DESSOUS EXIGENT UN AVIS DE 72 HEURES / A 72 HOURS NOTICE IS REQUIRED FOR THE MAIN DISHES BELOW

CUISSE DE CANARD CONFITE SAUCE DE FRUITS DES CHAMPS

SERVI AVEC POMME DE TERRE CRÈMEUSE & LÉGUMES MINIATURES

DUCK LEG CONFIT WITH WILD BERRY SAUCE

SERVED WITH CREAMY MASHED POTATO & MINIATURE VEGETABLES

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ AUX HERBES

SERVI AVEC HARICOT VERT, CAROTTES & PATATES SUCRÉES RÔTIS

BRAISED LAMB SHANK WITH HERBS

SERVED WITH GREEN BEANS, CARROTS & BAKED SWEET POTATO

POULET DE CORNOUALLE RÔTI SAUCE À LA GROSEILLE

POMME DE TERRE AU ROMARIN & ASPERGE VERTE AUX AMANDES

ROASTED CORNISH HEN WITH RED CURRANT SAUCE

SERVED WITH ROSEMARY POTATO & FRESH GREEN ASPARAGUS WITH ALMOND

TRUITE RÔTIE & FARCIE DE VERT HIVERNALE, TOMATES CONFITES & BACON

SERVI SUR RIZ JASMIN VAPEUR

ROASTED TROUT STUFFED WITH WINTER GREENS, TOMATO CONFIT & BACON

SERVED ON STEAMED JASMIN RICE

SUPRÊME DE FAISAN MARINÉ À L'AIL & RÔTI À LA PERFECTION

SERVI SUR POLENTA CRÈMEUX & BETTACARDE BRAISÉE

GARLIC MARINATED PHEASANT BREAST ROASTED TO PERFECTION

SERVED ON CREAMY POLENTA & BRAISED SWISS CHARD

BAR DE MER GRILLÉE SUR GRATIN D'AUBERGINES

ACCOMPAGNÉ DE MESCLUN MINIATURE & ARROSER D'HUILE DE TRUFFES BLANCHE

GRILLED SEABASS ON EGGPLANT GRATIN

TOPPED WITH MINIATURE GREENS & DRIZZLE WITH WHITE TRUFFLE OIL

***CÔTE DE VEAU DE LAIT GRILLÉ AVEC JUS AROMATISER AU ROMARIN**

SERVI SUR PURÉE DE LÉGUMES RACINE (Max. 15 personnes)

****GRILLED VEAL CHOP WITH ROSEMARY JUS***

SERVED ON A PURÉE OF WINTER ROOT VEGETABLES (Max. 15 persons)

**LA CÔTE DE VEAU EST DISPONIBLE POUR 15 PERSONNES SEULEMENT

**THE VEAL CHOP IS AVAILABLE FOR 15 PERSONS OR LESS

le prix ci-dessus comprend la soupe ou une entrée, la salade, le dessert, le café ou thé
The above price include soup or appetizer, the salad, the dessert, coffee or tea

SÉLECTIONS MENU DE BANQUET

LES SALADES / *THE SALADS*

Salade Verte
Green Salad

Salade Californienne
California Salad

Salade Boston
Boston Salad

Salade Épinards et Endives
Spinach & Endives Salad

Salade César
Caesar Salad

Salade de Roquette avec Croûton au fromage de chèvre
Arugula Salad with Goat Cheese Croûton

Buffet Atwater / Hot and Cold Buffet

Plateau de crudités / Crudity platter

Variété de marinades / Various pickles

Oeufs farcis / Deviled eggs

Les cinq salades / Five salads

Verte, pommes de terre, chou, légumes, nouilles / Green, potato, coleslaw, vegetable, pasta

Plateau de viandes froides / Tray of cold cuts

Saumon poché froid / Cold poached salmon

Plateau de légumes grillés marinés / Grilled marinated vegetable platter

Desserts / Desserts

Mousse au chocolat, tartes, gâteaux, crème caramel, salade de fruits frais

Chocolate mousse, home made pies, cakes, crème caramel, fresh fruit salad

EXTRAS

Soupe / Soup

Asperges vinaigrette / Asparagus vinaigrette

Sandwiches

Assiette de fruits frais / Fresh fruit platter

Saumon fumé / Smoked salmon

Salade de fruits de mer / Seafood salad

Homard froid (en saison) / Cold lobster (in season)

Fromages importés / Imported cheeses

Casseroles

Pâtes / Pasta

Poulet / Chicken

Agneau / Lamb

Veau / Veal

Bœuf / Beef

Fruits de mer / Seafood

Minimum 30 personnes / 30 persons

Toutes les casseroles sont accompagnées de légumes, pommes de terre ou riz ou nouilles

All casseroles are served with vegetables, potatoes or rice or pasta

White Wines / Vins Blancs

FRANCE

Les Jamelles '06, Sauvignon Blanc
Bourgogne '06, Macon Villages
Entre-Deux-Mers '06, Château Bonnet
Riesling Alsace '06, Hugel et Fils
Chablis '05, Domaine Laroche
Château de Sancerre '06, Marnier-Lapostolle

VARIOUS / DIVERS

Lindemans Bin-65 '07, Chardonnay, Australia
Jackson-Triggs '05, Chardonnay, Canada
Albizzia Chardonnay '06, Tuscany, Italy
Fetzer Sundial '06, Chardonnay, United States
Santa Margherita, '07, Pinot Grigio, Italy

SPARKLING WINES / VINS MOUSSEUX

Codorniu Brut, Cava, Spain
Roederer Anderson Valley, California
Veuve Clicquot (Champagne)
Roederer Brut (Champagne)

Red Wines / Vins Rouges

FRANCE

La Baume Syrah '06, Languedoc-Roussillon
Combe aux Jaques, '06, Beaujolais Villages
Cote du Rhône '04, E. Guigal
Luis Filipe Edwards, '05 – Cab./Sauvignon
Brouilly '06, Georges Duboeuf
Château La Tour-de-By '01, AC Médoc

VARIOUS / DIVERS

Charamba – Douro '05, Portugal
Jacob's Creek, Shiraz/Cabernet '06, Australia
Rubesco '04, Torgiano, Italy
Mission Hill Cab/Merlot, '04, Canada
Luis Felipe Edwards, '05 Cab/ Sauvignon, Chile
Fetzer Cabernet Sauvignon '05, Valley Oaks, U.S.
Liano, '04, Sangiovese / Cabernet Sauvignon, Italy

PRIVATE ROOM RENTAL RATES ARE DEPENDANT
ON FOOD AND BEVERAGE REQUIREMENTS

LES TARIFS DE LOCATION DES SALONS PRIVÉS VARIENT
SELON LES BESOINS EN NOURRITURE ET BREUVAGE