

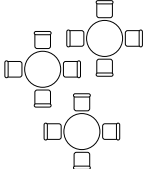



GOLF DE ROISSY
International

ÉVÈNEMENTIEL
DÉJEUNER



ÉVÈNEMENTIEL DÉJEUNER PRIVATISATION DE SALLE

SALLES			TARIF TTC BASSE SAISON <i>Janvier, février, mars, novembre, décembre</i>	TARIF TTC HAUTE SAISON <i>Avril, mai, juin, juillet, août, septembre, octobre</i>
AULA MAGNA	160 <i>120 avec piste de danse</i>	200	750,00€	1 000,00€
WINGS	80 <i>50 avec piste de danse</i>	120	350,00€	500,00€
ARROWS	30	30	200,00€	300,00€
OPTIMUM	50	50	300,00€	400,00€

> INFOS ET HORAIRES

- Arrivée à partir de 12h00
- Passage à table max. 14h00
- Fin de réception 17h00 (ajustable selon l'activité)

- Édition des menus sur table
- Thème couleur pour la déco des tables
- Décoration personnalisée en supplément



GOLF DE ROISSY
International



OPEN BAR

prix TTC

Le Tee

Kir au vin blanc, Bières et Softs

30 minutes **8,50€** (7,39€ HT) / 1 heure **11€** (9,55€ HT)

Le Swing

Kir pétillant, Whisky, Gin, Vodka, Ricard et Softs

30 minutes **13€** (11,14€ HT) / 1 heure **20€** (17,05€ HT)

L'Eagle

Champagne, Whisky, Gin, Vodka, Ricard et Softs

30 minutes **17€** (14,47€ HT) / 1 heure **26€** (22,05€ HT)

+ 2 canapés (1 froid, 1 chaud) **3€** (2,73€ HT)

+ 4 canapés (2 froids, 2 chauds) **6€** (5,45€ HT)

+ 6 canapés (2 froids, 2 chauds, 2 verrines) **11€** (10,00€ HT)

+ 1 canapé en supplément **1,50€** (1,36€ HT)

+ 1 verrine en supplément **2,50€** (2,27€ HT)

L'Atelier

Découpe de Saumon / Découpe de Jambon cru / Foie Gras poêlé / Risotto

6€ (5,45€ HT) / Minimum de facturation 180 €



MENU GREEN

3 Plats 38 € ou 2 Plats 30 € / prix TTC / menu unique pour tous les participants

Entrée

Tomate mozzarella et jambon de Pays
Œuf poché, purée de pois cassés et sablé au parmesan
Croquette de Ste Maure de Touraine, pomme Granny-Smith, vinaigrette au jus de viande
Terrine d'artichauts au Comté

Plat

Suprême de volaille, gratin dauphinois, crème de champignons
Poitrine de porc confite, polenta au citron vert, jus réduit
Dos de saumon aux deux riz, sauce vin blanc
Filet de daurade, légumes croquants, crème de poivrons rouges

Dessert

Moelleux au chocolat et sa chantilly
Tarte fine aux pommes
Crème brûlée à la vanille
Pana Cotta vanille et passion

Eaux et Vins IGP Pays d'Oc « Le Sudiste » Rouge et Blanc à volonté, Café

Nos offres additionnelles

- Assiette de trois fromages et salade **8€**
- Pièce montée 4 choux/pers. ou entremets en 2 parfums **6€**
- Jus de Pomme et Coca-Cola à volonté pendant votre repas **3€**
- Forfait Grands Vins* à volonté pendant votre repas **12€**
- Champagne à volonté du dessert à la fin de la prestation **10€**
- Service de votre Champagne du dessert à la fin de la prestation **5€**

* Haut-Médoc, Cru Bourgeois, Château Victoria - Grand Vin de Bourgogne, Chablis, Domaine Guegen





MENU BOGEY

3 Plats 47 € ou 2 Plats 38 € / prix TTC / menu unique pour tous les participants

Entrée

Ravioles de langoustines et sa bisque
Tartare aux deux saumons et sa crème au raifort
Pastilla de légumes, beurre blanc au paprika
Tourte de canard forestière, mesclun de salade et jus de viande

Plat

Quasi de veau, tian de légumes sur socle de polenta, jus de veau
Pressé de joue de bœuf, purée de patates douces, jus réduit
Médaille de lotte roulé au lard, fine ratatouille, jus de viande
Filet de daurade, riz vénéré, beurre de carotte

Dessert

Délice aux fruits rouges
Mille-feuille revisité à la vanille
Moelleux au chocolat noir et glace vanille
Crumble aux fruits de saison

Eaux et Vins IGP Pays d'Oc « Le Sudiste » Rouge et Blanc à volonté, Café

Nos offres additionnelles

- Assiette de trois fromages et salade **8€**
- Pièce montée 4 choux/pers. ou entremets en 2 parfums **6€**
- Jus de Pomme et Coca-Cola à volonté pendant votre repas **3€**
- Forfait Grands Vins* à volonté pendant votre repas **12€**
- Champagne à volonté du dessert à la fin de la prestation **10€**
- Service de votre Champagne du dessert à la fin de la prestation **5€**

* Haut-Médoc, Cru Bourgeois, Château Victoria - Grand Vin de Bourgogne, Chablis, Domaine Guegen





MENU ALBATROS

3 Plats 57 € ou 2 Plats 47 € / prix TTC / menu unique pour tous les participants

Entrée

Terrine de foie gras, chutney de saison
Vol au vent aux langoustines, beurre à l'avruga
Œuf poché, crémeux de petits pois, crème de chorizo et tuile parmesan
Gambas rôties anisées, salade thaï, sauce cocktail

Plat

Tarte fine de rouget, tapenade d'olives, sauce vierge
Filet de sole vapeur, tagliatelles de légumes, beurre de carotte
Noisette d'agneau en croûte de piquillos, couscous de boulgour, jus épicé
Magret de canard, caviar d'aubergines, poêlée de saison, sauce bordelaise

Dessert

Entremets au chocolat
Tatin de pommes, caramel beurre salé
Macaron chocolat framboise
Profiteroles

Eaux et Vins IGP Pays d'Oc « Le Sudiste » Rouge et Blanc à volonté, Café

Nos offres additionnelles

- Assiette de trois fromages et salade **8€**
- Pièce montée 4 choux/pers. ou entremets en 2 parfums **6€**
- Jus de Pomme et Coca-Cola à volonté pendant votre repas **3€**
- Forfait Grands Vins* à volonté pendant votre repas **12€**
- Champagne à volonté du dessert à la fin de la prestation **10€**
- Service de votre Champagne du dessert à la fin de la prestation **5€**

* Haut-Médoc, Cru Bourgeois, Château Victoria - Grand Vin de Bourgogne, Chablis, Domaine Guegen

