



GOLF DE ROISSY  
International

# Votre mariage

sur le Golf  
international  
de Roissy





# Forfaits Mariage

## **NOS ESPACES**

### > Nos salles privatisées

#### **SALLE WINGS - SALON - TERRASSE (50 pers. max.)**

- Janvier, février, mars, novembre et décembre **950€**
- Avril, mai, juin, juillet, août, septembre et octobre **1 200€**

#### **SALLE AULA MAGNA - TERRASSE (120 pers. max.)**

- Janvier, février, mars, novembre et décembre **1 200 €**
- Avril, mai, juin, juillet, août, septembre et octobre **1 800 €**

#### **SALLE RESTAURANT - TERRASSE**

#### **+ SALLE WINGS - SALON (140 pers. max.)**

- Janvier, février, mars, novembre et décembre **2 500 €**
- Avril, mai, juin, juillet, août, septembre et octobre **4 000 €**



**GOLF DE ROISSY**  
International



# Forfait Mariage Tradition

Menu à 87 € TTC/personne

## Votre cocktail vin d'honneur

### Open-bar 1h30

Vin blanc Pétillant, Whisky, Gin, Vodka, Ricard, Jus de fruits, Sodas, Eaux  
(+8€ pour du Champagne)  
et 6 canapés (2 froids, 2 chauds, 2 verrines)

## Votre dîner

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

---

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

---

Pièce montée 4 choux par personne  
ou Entremets en deux parfums

*Eaux & Vins à volonté\*, Café*

Version menu sans alcool sur devis

\*Vins IGP Pays d'Oc « Le Sudiste » Rouge et Blanc





# Forfait Mariage Exception

Menu à 105€ TTC/personne



## Votre cocktail vin d'honneur

### Open-bar 1h30

Champagne\*, Whisky, Gin, Vodka, Ricard, Jus de fruits, Sodas, Eaux  
et 6 canapés (2 froids, 2 chauds, 2 verrines)

## Votre dîner

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

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

Pièce montée 4 choux par personne  
ou Entremets en deux parfums

*Eaux & Vins à volonté\*\*, Café*

Version menu sans alcool sur devis

\*Champagne Jacquart Brut Mosaïque (+20€ pour le Champagne Brut Roederer)

\*\*Vins IGP Pays d'Oc « Le Sudiste » Rouge et Blanc

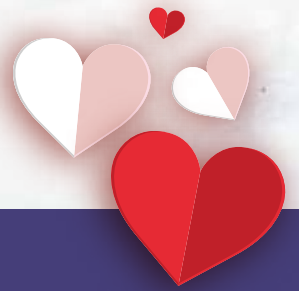




## Forfaits Mariage

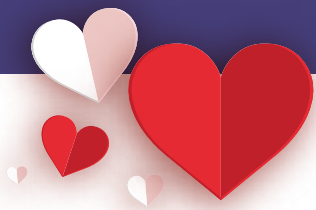
### OFFRES ADDITIONNELLES

- Buffet d'accueil Café / Soft pendant vos photos **3€**
- 1 canapé en supplément **1,50€**
- 1 verrine en supplément **2,50€**
- Atelier 6 € Minimum de facturation **180€**  
*Découpe de Saumon / Découpe de Jambon cru / Foie Gras poêlé / Risotto*
- Assiette de trois fromages et salade **8€**
- 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€**



# BRUNCH

*Formule à 30€ TTC/personne - 15€ TTC pour les enfants*



Salades de crudités

Charcuteries

Plateau de fromages affinés et salade

Pain, Confiture, Beurre, miel

Corbeille de fruits

Viennoiseries

Cake



## **Boissons à volonté**

Eaux plates et gazeuses

Jus de fruits

Vin

Café, thé, chocolat

Privatisation de salle à prévoir