



GOLF DE ROISSY
International

ÉVÈNEMENTIEL
DÉJEUNER



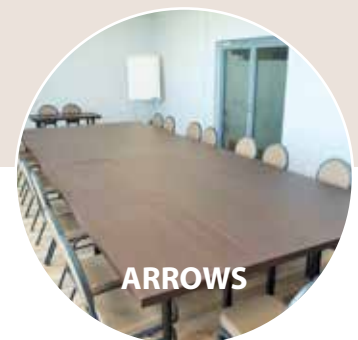
ÉVÈNEMENTIEL DÉJEUNER PRIVATISATION DE SALLE

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	140 <i>100 avec piste de danse</i>	200	1 000,00€	1 500,00€
WINGS	80 <i>50 avec piste de danse</i>	120	450,00€	700,00€
ARROWS	30	30	250,00€	375,00€
OPTIMUM	50	50	375,00€	500,00€

> 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

45 minutes **10€** (8,67€ HT) / 1 heure 30 **13,50€** (11,70€ HT)

Le Swing

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

45 minutes **16,50€** (14,09€ HT) / 1 heure 30 **23€** (19,62€ HT)

L'Eagle

Champagne, Whisky, Gin, Vodka, Ricard et Softs

45 minutes **22€** (18,67€ HT) / 1 heure 30 **33€** (28,03€ 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 (max. 80 pers.)
Croquette de Ste Maure de Touraine, pomme Granny-Smith, vinaigrette au jus de viande (max. 80 pers.)
Terrine d'artichauts au Comté
Œuf mollet, crémeux petits pois, tuile au lard
Saumon gravelax aux agrumes et aneth
Velouté de saison, chèvre frais et croûtons

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
Pavé de lieu noir, fondue de poireaux, beurre blanc tomate
Epaule d'agneau confite, mousseline et croustillant de panais, jus de viande
Parmentier de canard confit, jus de viande

Dessert

Moelleux au chocolat et sa chantilly
Tarte fine aux pommes
Crème brûlée à la vanille
Pana Cotta vanille et passion
Mousse chocolat, tuile au sirop d'érable
Délice fruits rouges et sa meringue
Choux praliné

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 (max. 80 pers.)

Tartare aux deux saumons et sa crème au raifort

Pastilla de légumes, beurre blanc au paprika (max. 80 pers.)

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

Médailon 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 (max. 80 pers.)

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 (max. 70 pers.)
Gambas rôties anisées, salade thaï, sauce cocktail

Plat

Tarte fine de rouget, tapenade d'olives, sauce vierge (max. 60 pers.)
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 (max. 100 pers.)
Tatin de pommes, caramel beurre salé
Macaron chocolat framboise (max. 70 pers.)
Profiteroles (max. 70 pers.)

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

