



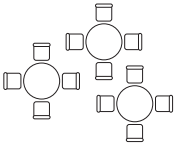
GOLF DE ROISSY  
International

**ÉVÈNEMENTIEL**  
**BANQUET**



**AULA MAGNA**

## ÉVÈNEMENTIEL BANQUET PRIVATISATION DE SALLE

SALLES		<b>TARIF TTC BASSE SAISON</b> Janvier, février, mars, novembre, décembre	<b>TARIF TTC HAUTE SAISON</b> Avril, mai, juin, juillet, août, septembre, octobre
<b>SALON VIP</b>	<b>15</b> table rectangulaire	<b>250,00€</b>	<b>300,00€</b>
<b>WINGS</b>	<b>60</b> 50 avec piste de danse	<b>950,00€</b>	<b>1 200,00€</b>
<b>AULA MAGNA</b>	<b>140</b> 100 avec piste de danse	<b>1 500,00€</b>	<b>2 200,00€</b>
<b>RESTAURANT</b>	<b>200</b> 140 avec piste de danse	<b>2 500,00€</b>	<b>4 000,00€</b>

### > INFOS ET HORAIRES

- Arrivée à partir de 12h00 ou 19h00
- Passage à table max. 14h00 ou 21h00
- Fin de réception 17h00 (ajustable selon l'activité) ou 01h00 du matin
- Édition des menus sur table
- Décoration personnalisée en supplément



# OPEN BAR



Tarifs indiqués par personne

## 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)

### Pièces cocktails

+ 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
- Terrine de foie gras
- Risotto

**6€** (5,45€ HT) / Minimum 30 personnes

# MENU GREEN



**3 plats 45€**  
**ou plat + dessert 33€**  
**ou entrée + plat 38€**  
(prix TTC)

**Menu unique pour l'ensemble des participants**  
(même entrée, même plat et même dessert pour tous) sauf cas particuliers.  
Si vous souhaitez un double choix, un supplément vous sera facturé.

## Entrée

- Tomates cerises multicolores, mozzarella di Bufala, pesto basilic
- Œuf poché, crémeux d'artichaut, tuile de parmesan et huile de truffe
- Tartare de daurade citron vert
- Croquette de Comté, mayonnaise miel et moutarde, salade mêlée
- Émietté de tourteaux aux agrumes, tartare d'avocat, mayonnaise Thaï
- Vol au vent, volaille et champignons, sauce forestière

## Plat

- Suprême de volaille basse température, pommes grenailles sauce poulette
- Filet de daurade, délice de patates douces, sauce citronnée
- Épaule d'agneau confite, mousseline de pommes de terre à l'ail et romarin, jus de cuisson, croustillant de poireaux
- Filet de bar rôti, duo de carottes citronné, bisque de crustacés
- Magret de canard rosé, caviar d'aubergine, jus moutardé
- Pavé de cabillaud, riz pilaf, sauce marinière citron vert

## Dessert

- Choux Chantilly à la vanille Bourbon
- Brownies et sa crème anglaise
- Entremets mangue passion et citron vert
- Tiramisu traditionnel
- Pavlova aux fruits de saison
- Verrine façon tarte au citron meringuée croustillante

**Eaux et Vins IPG Pays d'Oc Merlot Rouge et Chardonnay Blanc à volonté / Café ou Thé**

### Nos offres additionnelles (prix par personne)

- Assiette de trois fromages et salade **8€**
- Buffet de fromages et salade **6€**
- Pièce montée 4 choux/pers. **8€**
- Softs 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€**
- Gâteaux personnalisés - Tarif selon votre demande

\* Saint-Émilion Grand Cru AOC, Château Fournay Le clos / Chablis, Domaine Heimbouger, Les Terres Blanches

# MENU BOGEY



**3 plats 54€**  
**ou plat + dessert 39€**  
**ou entrée + plat 45€**

(prix TTC)

**Menu unique pour l'ensemble des participants**  
(même entrée, même plat et même dessert pour tous) sauf cas particuliers.  
Si vous souhaitez un double choix, un supplément vous sera facturé.

## Entrée

- Saumon gravelax, betterave, condiments aux agrumes et crème citronnée
- Noix de Saint-Jacques\*, crème de panais et condiment huile d'olive citron et herbes fraîches
- Foie gras poêlé, brioche toastée, brunoise de pommes vinaigrées
- Tartare de thon, lait de coco et citron vert
- Œuf poché, crème de poivron, tuile de parmesan
- Magret de canard en gravelax, condiments aux champignons, crème de champignons

## Plat

- Pavé de saumon, poêlée de légumes de saison, carotte fane glacée, sauce au Champagne
- Magret de canard rosé, caviar d'aubergine, jus moutardé
- Quasi de veau, aubergine rôtie et fine ratatouille, jus de viande
- Filet de bar, fenouil aux agrumes, sauce vierge
- Filet de bœuf, palet de pommes de terre confit, jus corsé
- Pavé de lieu jaune, légumes façon aioli (pdt, carottes, choux fleurs, haricots verts), crème d'aioli

## Dessert

- Flan Parisien à la vanille
- Tarte aux fruits de saison, crème d'amandes et fruits de saison
- Choux façon Paris-Brest
- Saint-Honoré, crème vanille ou chocolat
- Entremets aux trois chocolats
- Charlotte pistache - framboise\*

**Eaux et Vins IPG Pays d'Oc Merlot Rouge et Chardonnay Blanc**  
**à volonté / Café ou Thé**

\*La saison des Saint-Jacques est d'octobre à mars, au-delà, ce seront des noix surgelées qui seront servies. Les framboises fraîches sont servies de mai à octobre.

### Nos offres additionnelles (prix par personne)

- Assiette de trois fromages et salade **8€**
- Buffet de fromages et salade **6€**
- Pièce montée 4 choux/pers. **8€**
- Softs 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€**
- Gâteaux personnalisés - Tarif selon votre demande

# MENU ALBATROS



**3 plats 64€**  
**ou plat + dessert 46€**  
**ou entrée + plat 54€**  
(prix TTC)

**Menu unique pour l'ensemble des participants**  
(même entrée, même plat et même dessert pour tous) sauf cas particuliers.  
Si vous souhaitez un double choix, un supplément vous sera facturé.

## Entrée

- Mi-cuit de foie au vin sucré, cognac ou armagnac, chutney aux fruits de saison
- Tataki de thon, sésame, croustillant de vermicelle de riz, sauce ponzu
- Tartare de saumon, citron caviar, herbes fraîches et crème de yuzu
- Burrata, tomates cerises multicolores et sorbet basilic
- Œuf mollet pané, poêlée de girolles et tétragone, coulis aux herbes fraîches
- Arancini champignon et mozzarella, coulis de pesto et copeaux de parmesan

## Plat

- Filet de bœuf, palet de pommes de terre confit à l'huile truffée, jus corsé
- Saint-Jacques rôties\*, risotto crémeux, bisque de crustacés
- Pavé de saumon, mitonnée de petits légumes glacés (carotte fane, mini fenouil, mini navet), beurre blanc au Noailly Prat
- Dos de cabillaud, crème d'artichaut truffée, crème de curcuma miellée
- Selle d'agneau snackée, légumes de saison aux épices, couscous et boulgour, jus épicé
- Médaillon de filet mignon de veau cuit basse température, tian de légumes du soleil, jus court

## Dessert

- Royal chocolat praliné
- Fraisier\* ou poirier, crème vanille et génoise
- Macaron de saison
- Choux façon Paris-Brest
- Choux crème vanille et fruits de saisons
- Tarte au citron meringuée

\*La saison des Saint-Jacques est d'octobre à mars, au-delà, ce seront des noix surgelées qui seront servies. Les fraises fraîches sont servies de mai à octobre.

**Eaux et Vins IPG Pays d'Oc Merlot Rouge et Chardonnay Blanc à volonté / Café ou Thé**

### Nos offres additionnelles (prix par personne)

- Assiette de trois fromages et salade **8€**
- Buffet de fromages et salade **6€**
- Pièce montée 4 choux/pers. **8€**
- Softs 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€**
- Gâteaux personnalisés - Tarif selon votre demande



## MENU ENFANT

*Menu unique pour tous les enfants*

*3 Plats 22 € ou Plat - Dessert 17 € / prix TTC*

### Entrée

Œuf Mimosa

Salade de crudités et / ou charcuteries

Assiette de saumon fumé et ses toasts

### Plat

Burger, frites

Steak haché, pommes de terre sautées

Pavé de saumon, riz blanc, sauce beurre blanc

### Dessert

Gâteau au chocolat

Salade de fruits frais

Comme les adultes (+2 €)

*Eau, Coca-Cola*



**GOLF DE ROISSY**  
International