



GOLF DE ROISSY  
International

ÉVÈNEMENTIEL  
**COCKTAIL**



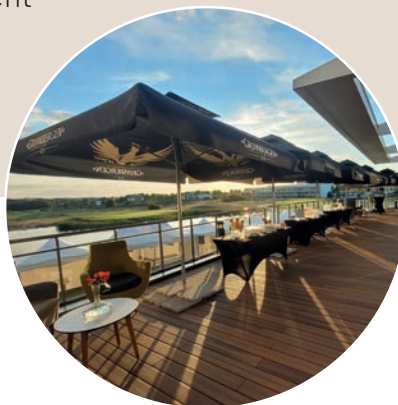
AULA MAGNA

## ÉVÈNEMENTIEL COCKTAIL PRIVATISATION DE SALLE

SALLES			TARIF TTC BASSE SAISON	TARIF TTC HAUTE SAISON
	avec piste de danse	sans piste de danse	Janvier, février, mars, novembre, décembre	Avril, mai, juin, juillet, août, septembre, octobre
WINGS	50	80	950,00€	1 200,00€
AULA MAGNA	120	150	1 500,00€	2 200,00€
RESTAURANT	220	300	2 500,00€	4 000,00€

### > INFOS ET HORAIRES

- Arrivée à partir de 12h00 ou 19h00
- Début du cocktail max. 14h00 ou 21h00
- Fin de réception 17h00 (ajustable selon l'activité) ou 01h00 du matin
- Détail des pièces servies
- 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

# PIÈCES COCKTAIL



## COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DINATOIRE

Au choix, 3 canapés froids, 2 verrines froides,  
2 canapés chauds, 1 verrine chaude,  
2 canapés sucrés, 1 verrine sucrée

**Formule 11 pièces**

**VOTRE FORFAIT**  
47 € TTC/personne

## Pièces froides

### CANAPÉS

- Pain suédois saumon fumé, crème à l'aneth et pomme granny Smith
- Toast foie gras, chutney d'oignons sur son pain d'épices
- Wrap au poulet sauce tandoori
- Wrap crème de chèvre, tomate et concombre
- Wrap fromage aux fines herbes et saumon fumé
- Focaccia au jambon de parme, poire et tapenade olive noire
- Navette de thon et condiment poivron rouge
- Club Sandwich au poulet

### VERRINES

- Guacamole, crevettes, rondelles de citron confit
- Tataki de thon rouge, légumes croquants
- Mi-cuit de canard, chutney d'ananas et brioche
- Gaspacho de courge, croustillant noisette
- Mousse de chèvre / Tomates confites
- Tartare de bœuf et sa feuille d'huître
- Gaspacho de betterave et crème de chèvre

## Pièces chaudes

### CANAPÉS

- Mini croque-monsieur jambon
- Mini croque-monsieur saumon
- Croustillant de gambas basilic
- Mini pizza jambon
- Mini pizza saumon
- Mini pizza végétarienne
- Mini quiche jambon
- Mini quiche saumon-épinards
- Mini quiche végétarienne

## SUITE

### COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DINATOIRE

Au choix, 3 canapés froids, 2 verrines froides,  
2 canapés chauds, 1 verrine chaude,  
2 canapés sucrés, 1 verrine sucrée

## Formule 11 pièces

### Pièces chaudes suite

#### VERRINES

- Gambas en Panko au curry
- Croquette de Comté, mayonnaise miel et moutarde
- Crémeux petit pois, chèvre pané au Panko, tomate confite
- Yakitori de volaille, purée patates douces et coco
- Foie gras poêlé, compotée d'oignons
- Velouté de potiron, croûtons de pain d'épices et mi-cuit de canard
- Parmentier de canard
- Fondue de poireaux sur une noix de St Jacques

### Pièces sucrées

#### CANAPÉS

- Macaron
- Mini tartelette fruits de saison
- Mini tartelette chocolat
- Mini cheesecake fruits rouges
- Mini cheesecake citron
- Mini fondant au chocolat noir
- Mini chou vanille
- Mini chou chocolat
- Mini chou praline
- Mini opéra

#### VERRINES

- Mini panna cotta vanille, coulis de fruits rouges
- Mini panna cotta vanille, coulis mangue-passion
- Mini salade de fruits
- Mini baba au Rhum
- Verrine riz au lait
- Mini crème brûlée
- Verrine tiramisu
- Verrine mousse au chocolat

#### Eaux, vins et café

#### Nos offres additionnelles (prix par personne)

- 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 Fourney Le clos / Chablis, Domaine Heimbouger, Les Terres Blanches

# PIÈCES COCKTAIL



## COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DINATOIRE

Au choix, 4 canapés froids, 3 verrines froides,  
4 canapés chauds, 2 verrines chaudes,  
2 canapés sucrés, 2 verrines sucrées + 1 atelier

## Formule 18 pièces

**VOTRE FORFAIT**  
63 € TTC/personne

### Pièces froides

#### CANAPÉS

- Pain suédois saumon fumé, crème à l'aneth et pomme granny Smith
- Toast foie gras, chutney d'oignons sur son pain d'épices
- Wrap au poulet sauce tandoori
- Wrap crème de chèvre, tomate et concombre
- Wrap fromage aux fines herbes et saumon fumé
- Focaccia au jambon de parme, poire et tapenade olive noire
- Navette de thon et condiment poivron rouge
- Club Sandwich au poulet

#### VERRINES

- Guacamole, crevettes, rondelles de citron confit
- Tataki de thon rouge, légumes croquants
- Mi-cuit de canard, chutney d'ananas et brioche
- Gaspacho de courge, croustillant noisette
- Mousse de chèvre / Tomates confites
- Tartare de bœuf et sa feuille d'huître
- Gaspacho de betterave et crème de chèvre

### Pièces chaudes

#### CANAPÉS

- Mini croque-monsieur jambon
- Mini croque-monsieur saumon
- Croustillant de gambas basilic
- Mini pizza jambon
- Mini pizza saumon
- Mini pizza végétarienne
- Mini quiche jambon
- Mini quiche saumon-épinards
- Mini quiche végétarienne

## SUITE

### COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DINATOIRE

Au choix, 4 canapés froids, 3 verrines froides,  
4 canapés chauds, 2 verrines chaudes,  
2 canapés sucrés, 2 verrines sucrées + 1 atelier

## Formule 18 pièces

### Pièces chaudes suite

#### VERRINES

- Gambas en Panko au curry
- Croquettes de Comté, mayonnaise miel et moutarde
- Crémeux petit pois, chèvre pané au Panko, tomate confite
- Yakitori de volaille, purée patates douces et coco
- Foie gras poêlé, compotée d'oignons
- Velouté de potiron, croûtons de pain d'épices et mi-cuit de canard
- Parmentier de canard
- Fondue de poireaux sur une noix de St Jacques

### Atelier sur la base de 3 pièces/par pers.

- Découpe de Jambon de Parme
- Découpe de saumon parfumé à l'aneth

### Pièces sucrées

#### CANAPÉS

- Macaron
- Mini tartelette fruits de saison
- Mini tartelette chocolat
- Mini cheesecake fruits rouges
- Mini cheesecake citron
- Mini fondant au chocolat noir
- Mini chou vanille
- Mini chou chocolat
- Mini chou praline
- Mini opéra

#### VERRINES

- Mini panna cotta vanille, coulis de fruits rouges
- Mini panna cotta vanille, coulis mangue-passion
- Mini salade de fruits
- Mini baba au Rhum
- Verrine riz au lait
- Mini crème brûlée
- Verrine tiramisu
- Verrine mousse au chocolat

### Eaux, vins et café

#### Nos offres additionnelles (prix par personne)

- 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 COCKTAIL

Menu unique pour tous les enfants

22 € / prix TTC

### Pièces froides

#### CANAPÉS

Pain suédois saumon fumé, crème à l'aneth et pomme granny Smith  
Toast foie gras, chutney d'oignons sur son pain d'épices  
Wrap au poulet sauce tandoori  
Wrap crème de chèvre, tomate et concombre  
Wrap fromage aux fines herbes et saumon fumé  
Focaccia au jambon de parme, poire et tapenade olive noire  
Navette de thon et condiment poivron rouge  
Club Sandwich au poulet

#### VERRINES

Guacamole, crevettes, rondelles de citron confit  
Tataki de thon rouge, légumes croquants  
Mi-cuit de canard, chutney d'ananas et brioche  
Gaspacho de courge, croustillant noisette  
Mousse de chèvre / Tomates confites  
Tartare de bœuf et sa feuille d'huître  
Gaspacho de betterave et crème de chèvre

### Pièces chaudes

#### CANAPÉS

Mini croque-monsieur jambon  
Mini croque-monsieur saumon  
Croustillant de gambas basilic  
Mini pizza jambon  
Mini pizza saumon  
Mini pizza végétarienne  
Mini quiche jambon  
Mini quiche saumon-épinards  
Mini quiche végétarienne

#### VERRINES

Gambas en Panko au curry  
Croquette de Comté, mayonnaise miel et moutarde  
Crèmeux petit pois, chèvre pané au Panko, tomate confite  
Yakitori de volaille, purée patates douces et coco  
Foie gras poêlé, compotée d'oignons  
Velouté de potiron, croûtons de pain d'épices et mi-cuit de canard  
Parmentier de canard  
Fondue de poireaux sur une noix de St Jacques

### 9 pièces au choix

2 pièces froides  
+ 4 pièces chaudes  
+ 3 pièces sucrées

### Pièces sucrées

#### CANAPÉS

Macaron  
Mini tartelette fruits de saison  
Mini tartelette chocolat  
Mini cheesecake fruits rouges  
Mini cheesecake citron  
Mini fondant au chocolat noir  
Mini chou vanille  
Mini chou chocolat  
Mini chou praline  
Mini opéra

#### VERRINES

Mini panna cotta vanille, coulis de fruits rouges  
Mini panna cotta vanille, coulis mangue-passion  
Mini salade de fruits  
Mini baba au Rhum  
Verrine riz au lait  
Mini crème brûlée  
Verrine tiramisu  
Verrine mousse au chocolat

#### Boissons > softs à volonté