



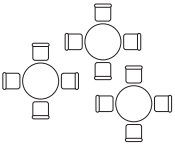
GOLF DE ROISSY  
International

**ÉVÈNEMENTIEL**  
**BANQUET**



**AULA MAGNA**

## ÉVÉNEMENTIEL 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>275 €</b>	<b>330 €</b>
<b>WINGS</b>	<b>60</b> 50 avec piste de danse	<b>1 045 €</b>	<b>1 320 €</b>
<b>AULA MAGNA</b>	<b>140</b> 100 avec piste de danse	<b>1 650 €</b>	<b>2 420 €</b>
<b>RESTAURANT</b>	<b>200</b> 140 avec piste de danse	<b>2 750 €</b>	<b>4 400 €</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

# PIÈCES COCKTAIL



## 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
- Foccacia 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
- Frappé de melon charentais et menthe\*

## 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
- 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\*\*

\*Produit disponible seulement en période printemps été

\*\*Produit disponible seulement en période automne hiver

# MENU GREEN



## PRINTEMPS & ÉTÉ

**3 Plats 50€**  
**ou Entrée + Plat 42€**  
**ou Plat + Dessert 36€**  
(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.

### Entrées

- Tomates cerises multicolores, mozzarella di bufala, pesto basilic
- Œuf poché, caviar d'aubergine et tomate confite, tuile de jambon sec et huile de sésame
- Carpaccio de daurade condiment citron vert et fenouil
- Croquette de Comté, mayonnaise miel et moutarde, salade mêlée
- Émietté de tourteaux aux agrumes, tartare d'avocat, vinaigrette
- Tarte fine aux légumes du soleil et chorizo, salade mêlée

### Plats

- Suprême de volaille basse température, sauce cajun
- Filet de daurade, condiment au fenouil
- Souris d'agneau confite façon tajine, jus de cuisson (légumes et boulgour)
- Filet de bar rôti, gremolata (huile d'olive, persil haché, zeste de citron et ail)
- Magret de canard rosé, jus moutardé

### Garnitures

- **1 féculent au choix** / Risotto d'épeautre, pommes de terre grenailles, mille-feuille de pommes de terre, riz aux topinambours
- **1 légume au choix** / Poêlée de légumes, écrasé de patates douces, fine ratatouille, duo de carottes glacées, haricots verts à la persillade

### Desserts

- Fraise Chantilly Spéculoos
- Brownies et sa crème anglaise
- Mille-feuille aux pêches
- Tiramisu aux fruits rouges
- 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

\*Softs à définir parmi jus d'orange, jus de pomme, jus multifruits, Oasis, Fuze Tea, Coca-cola, et Coca-cola zéro

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

# MENU GREEN



## AUTOMNE & HIVER

**3 Plats 50€**  
**ou Entrée + Plat 42€**  
**ou Plat + Dessert 36€**  
(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.

### Entrées

- Salade de pousse d'hiver (endive, mâche, frisée), toast de pain de campagne et Sainte-Maure cendré au miel
- Œuf poché, crémeux de courge, huile de roquette et tuile aux graines de courges
- Demi camembert rôti aux herbes et ses tranches de jambon Serrano
- Croquette de Comté, mayonnaise miel et moutarde, salade mêlée
- Tourte de cuisse de canard confite et sa salade montée
- Aumônières de légumes poêlés et ses champignons du moment

### Plats

- Suprême de volaille basse température, sauce cajun
- Paleron de bœuf, jus aux 4 épices (gingembre, cannelle, clou de girofle, noix de muscade)
- Souris d'agneau confite façon tajine, jus de cuisson (légumes et boulgour)
- Filet de poisson croûte de pain d'épices, sauce vierge aux agrumes d'hiver
- Magret de canard rosé, jus moutardé

### Garnitures

- **1 féculent au choix** / Risotto d'épeautre, pommes de terre grenailles, mille-feuille de pommes de terre, riz aux topinambours
- **1 légume au choix** / Poêlée de légumes, écrasé de patates douces, fine ratatouille, duo de carottes glacées, haricots verts à la persillade

### Desserts

- Fraise Chantilly Spéculoos
- Brownies et sa crème anglaise
- Mille-feuille aux pêches
- Tiramisu aux fruits rouges
- 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

\*Softs à définir parmi jus d'orange, jus de pomme, jus multifruits, Oasis, Fuze Tea, Coca-cola, et Coca-cola zéro

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

# MENU BOGEY

## PRINTEMPS & ÉTÉ

**3 Plats 59€**  
**ou Entrée + Plat 50€**  
**ou Plat + Dessert 43€**  
(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.

### Entrées

- Saumon gravelax, betterave, condiments aux agrumes et crème citronnée
- Burrata, tomates cerises multicolores et émulsion basilic
- Tarte fine d'été aux légumes croquants et chiffonade de jambon Serrano
- Tartare avocat crevettes
- Œuf poché, crème de poivron, tuile de parmesan

### Plats

- Pavé de saumon, sauce au curry
- Quasi de veau, jus de viande
- Souris d'agneau confite façon tajine, jus de cuisson (légumes et boulgour)
- Filet de bar rôti, sauce vierge au cassis frais
- Pavé de lieu jaune, crème d'aïoli
- Magret de canard rosé, caviar d'aubergine, jus moutardé
- Filet de bœuf, jus corsé

### Garnitures

- **1 féculent au choix** / Risotto d'épeautre, pommes de terre grenailles, mille-feuille de pommes de terre, riz aux topinambours
- **1 légume au choix** / Poêlée de légumes, écrasé de patates douces, fine ratatouille, duo de carottes glacées, haricots verts à la persillade

### Desserts

- Flan Parisien à la vanille
- Tarte aux fruits de saison, crème d'amande et fruits de saison
- Chou façon Paris-Brest
- Saint-Honoré, crème vanille
- Entremets aux trois chocolats
- Charlotte pistache - framboises\*

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

\* Selon la saisonnalité

#### 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

\*Softs à définir parmi jus d'orange, jus de pomme, jus multifruits, Oasis, Fuze Tea, Coca-cola, et Coca-cola zéro

\*\*Saint-Emilion Grand Cru AOC, Château Fourny Le clos / Chablis, Domaine Heimbourger, Les Terres Blanches

# MENU BOGEY

## AUTOMNE & HIVER

**3 Plats 59€**  
**ou Entrée + Plat 50€**  
**ou Plat + Dessert 43€**

(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.

### Entrées

- Saumon fumé, condiments aux agrumes et crème citronnée
- Noix de Saint-Jacques\*, crème de topinambour et condiment huile d'olive citron et herbes fraîches
- Foie gras poêlé, brioche toastée, jus réduit aux pommes
- Effeillé de cabillaud, salade de pousse montée et sauce hollandaise
- Œuf poché poêlée de champignons des bois, émulsion aux noix
- Tourte de canard confit et salade montée

### Plats

- Pavé de saumon, sauce au curry
- Quasi de veau, jus de viande
- Souris d'agneau confite façon tajine, jus de cuisson (légumes et boulgour)
- Filet de bar rôti, jus d'épinards
- Pavé de lieu jaune, crème d'aïoli
- Magret de canard rosé, jus réduit au foie gras et orange
- Filet de bœuf, jus corsé

### Garnitures

- **1 féculent au choix** / Risotto d'épeautre, pommes de terre grenailles, mille-feuille de pommes de terre, riz aux topinambours
- **1 légume au choix** / Poêlée de légumes, écrasé de patates douces, fine ratatouille, duo de carottes glacées, haricots verts à la persillade

### Desserts

- Tarte fine aux pommes, crème d'amande
- Choux façon Paris-Brest
- Saint-Honoré, crème vanille
- Entremets aux trois chocolats
- Charlotte aux marrons et éclats de noisettes
- Verrine façon tarte au citron meringuée croustillante

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

\* Selon la saisonnalité

#### 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

\*Softs à définir parmi jus d'orange, jus de pomme, jus multifruits, Oasis, Fuze Tea, Coca-cola, et Coca-cola zéro

\*\*Saint-Emilion Grand Cru AOC, Château Fourny Le clos / Chablis, Domaine Heimbourger, Les Terres Blanches

# MENU ALBATROS



## PRINTEMPS & ÉTÉ

**3 Plats 70€**  
**ou Entrée + Plat 59€**  
**ou Plat + Dessert 51€**

(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.

### Entrées

- Tartare de saumon, citron caviar, herbes fraîches et crème de yuzu
- Tataki de thon\*, sauce ponzu et sésame
- Burrata, tomates cerises multicolores et sorbet basilic
- Tartare avocat crevettes
- Arancini champignons et mozzarella, coulis de pesto et copeaux de parmesan

### Plats

- Pavé de saumon, beurre blanc au Noailly Prat
- Médaillon de filet mignon de veau cuit basse température, jus court
- Souris d'agneau confite façon tajine, jus de cuisson (légumes et boulgour)
- Dos de cabillaud\*, sauce au curcuma
- Selle d'agneau snackée, jus épicé
- Filet de bœuf, jus corsé

### Garnitures

- **1 féculent au choix** / Risotto d'épeautre, pommes de terre grenailles, mille-feuille de pommes de terre, riz aux topinambours
- **1 légume au choix** / Poêlée de légumes, écrasé de patates douces, fine ratatouille, duo de carottes glacées, haricots verts à la persillade

### Desserts

- Royal chocolat praliné
- Fraisier, crème vanille et génoise
- Macaron de saison
- Chou façon Paris-Brest
- Chou crème vanille et fruits de saisons
- Tarte au citron meringuée

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

\* Selon la saisonnalité

### 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

\*Softs à définir parmi jus d'orange, jus de pomme, jus multifruits, Oasis, Fuze Tea, Coca-cola, et Coca-cola zéro

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

# MENU ALBATROS



## AUTOMNE & HIVER

**3 Plats 70€**  
**ou Entrée + Plat 59€**  
**ou Plat + Dessert 51€**

(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.*

### Entrées

- Mi-cuit de foie au vin sucré, cognac, chutney aux fruits de saison
- Tataki de thon\*, Julienne de légumes, sauce ponzu
- Foie gras poêlé, brioche toastée, jus réduit aux pommes
- Saint-Jacques snackées crème de topinambour, émulsion de vin blanc et échalotes
- Œuf mollet pané, poêlée de girolles et tétragone, coulis aux herbes fraîches

### Plats

- Saint-Jacques rôties\*, bisque de crustacés
- Suprême de volaille de Luteau sauce aux champignons de saison
- Souris d'agneau confite façon tajine, jus de cuisson (légumes et boulgour)
- Pavé de saumon, beurre blanc au Noailly Prat
- Dos de cabillaud\*, crème aux câpres et ail
- Filet de bœuf, jus corsé au foie gras

### Garnitures

- **1 féculent au choix** / Risotto d'épeautre, pommes de terre grenailles, mille-feuille de pommes de terre, riz aux topinambours
- **1 légume au choix** / Poêlée de légumes, écrasé de patates douces, fine ratatouille, duo de carottes glacées, haricots verts à la persillade

### Desserts

- Mi-cuit tiède au chocolat et chantilly maison
- Macaron de saison
- Verrine d'agrumes meringuée
- Chou crème de sésame noir
- Crumble tiède pomme poire

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

\* Selon la saisonnalité

#### 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

\*Softs à définir parmi jus d'orange, jus de pomme, jus multifruits, Oasis, Fuze Tea, Coca-cola, et Coca-cola zéro

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



## MENU ENFANT

*Menu unique pour tous les enfants jusqu'à 12 ans*

*3 Plats 24 € ou Plat - Dessert 19 € / 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*