





GOLF DE ROISSY
International

ÉVÈNEMENTIEL
COCKTAIL



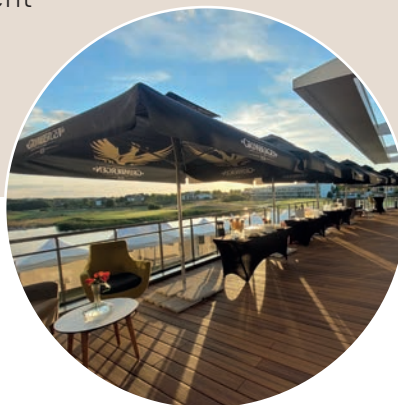
AULA MAGNA

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	1 045,00€	1 320,00€
AULA MAGNA	120	150	1 650,00€	2 420,00€
RESTAURANT	220	300	2 750,00€	4 400,00€

> 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
- 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

**Produit disponible seulement
en période printemps été*

***Produit disponible seulement
en période automne hiver*

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 de saison
- Mini cheesecake citron
- Mini fondant au chocolat noir
- Mini chou vanille
- Mini chou chocolat
- Mini chou praliné
- Mini opéra

Eaux, vins et café

VERRINES

- Mini panna cotta vanille, coulis de fruits de saison
- Mini panna cotta vanille, coulis mangue-passion
- Mini salade de fruits de saison
- Mini baba au Rhum
- Verrine riz au lait
- Mini crème brûlée
- Verrine tiramisu
- Verrine mousse au chocolat
- Frappé de melon charentais et menthe*
- Verrine de fromage blanc, pommes caramélisées et noix**
- Verrine tiramisu aux marrons glacés**
- Verrine tiramisu fraise éclat de Spéculoos*

*Produit disponible seulement en période printemps été

**Produit disponible seulement en période automne hiver

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

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
- 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

**Produit disponible seulement
en période printemps été*

***Produit disponible seulement
en période automne hiver*

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
- 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 de saison
- Mini cheesecake citron
- Mini fondant au chocolat noir
- Mini chou vanille
- Mini chou chocolat
- Mini chou praliné
- Mini opéra

Eaux, vins et café

VERRINES

- Mini panna cotta vanille, coulis de fruits de saison
- Mini panna cotta vanille, coulis mangue-passion
- Mini salade de fruits de saison
- Mini baba au Rhum
- Verrine riz au lait
- Mini crème brûlée
- Verrine tiramisu
- Verrine mousse au chocolat
- Frappé de melon charentais et menthe*
- Verrine de fromage blanc, pommes caramélisées et noix**
- Verrine tiramisu aux marrons glacés**
- Verrine tiramisu fraise éclat de Spéculoos*

*Produit disponible seulement en période printemps été

**Produit disponible seulement en période automne hiver

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

PIÈCES COCKTAIL



9 PIÈCES AU CHOIX

- 2 pièces froides
- + 4 pièces chaudes
- + 3 pièces sucrées

Formule ENFANT

VOTRE FORFAIT
22 € 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
- 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

**Produit disponible seulement
en période printemps été*

***Produit disponible seulement
en période automne hiver*

SUITE

9 PIÈCES AU CHOIX

2 pièces froides

+ 4 pièces chaudes

+ 3 pièces sucrées

Formule ENFANT

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 de saison
- Mini cheesecake citron
- Mini fondant au chocolat noir
- Mini chou vanille
- Mini chou chocolat
- Mini chou praliné
- Mini opéra

Boissons > Softs à volonté

VERRINES

- Mini panna cotta vanille, coulis de fruits de saison
- Mini panna cotta vanille, coulis mangue-passion
- Mini salade de fruits de saison
- Mini baba au Rhum
- Verrine riz au lait
- Mini crème brûlée
- Verrine tiramisu
- Verrine mousse au chocolat
- Frappé de melon charentais et menthe*
- Verrine de fromage blanc, pommes caramélisées et noix**
- Verrine tiramisu aux marrons glacés**
- Verrine tiramisu fraise éclat de Spéculoos*

*Produit disponible seulement en période printemps été

**Produit disponible seulement en période automne hiver