



GOLF DE ROISSY International



VOTRE

sur le Golf
International
de Roissy

MARIAGE

NOTRE OFFRE



VOTRE ACCOMPAGNEMENT

de la signature au Jour J

par Marion ou Maëva

- Le **REPAS TEST** de votre menu de Mariage, offert pour les Mariés si signature (*facturé 50 € pour les convives supplémentaires*)
- La mise à disposition du matériel
 - > Tables rondes (1m80 ou 1m60)
 - > Tables rectangulaires
 - > Chaises Marrons ou grises en fonction de la salle
 - > Vaisselle
 - > Nappage et serviette blanc en tissus
- Dressage de la salle par notre équipe
- Personnel de salle inclus du vin d'honneur à la fin de la soirée (*1 serveur pour 25 personnes, 1 maître d'hôtel par prestation*)
- Vin d'honneur d'une durée de 1 heure 30, incluant les boissons à volonté et 6 pièces cocktail par personne
- Dîner servi à table, boissons à volonté durant le repas
- Forfait ménage

EN SUPPLÉMENT

On s'occupe de votre décoration avec nos différentes formules.

DÉROULÉ

- Arrivée sur site possible à partir de 17h00 > Accueil café et temps libre pour faire vos photos de groupe et de couple
- 19h00 > Début de vin d'honneur
- 20h30 > Entrée en salle
- 04h00 > Fin des festivités

LES FORFAITS



VOTRE MARIAGE NOS ESPACES

Nos salles privatisées

SALLE WINGS - TERRASSE

(50 pers. max.)

1 540€

Janvier, février, mars, novembre et décembre

1 815€

Avril, mai, juin, juillet, août, septembre et octobre

SALLE AULA MAGNA - TERRASSE

(100 pers. max.)

2 145€

Janvier, février, mars, novembre et décembre

2 970€

Avril, mai, juin, juillet, août, septembre et octobre

SALLE RESTAURANT - TERRASSE

(140 pers. max.)

3 300€

Janvier, février, mars, novembre et décembre

4 950€

Avril, mai, juin, juillet, août, septembre et octobre





MARIAGE TRADITION

VOTRE FORFAIT
Menu à 96 € TTC/personne

PRINTEMPS & ÉTÉ

Votre cocktail vin d'honneur

Open-bar 1h30

- Vin blanc Pétillant, Whisky, Gin, Vodka, Ricard, Jus de fruits, Sodas, Eaux (+8€ pour du Champagne*)
- 6 canapés (2 froids, 2 chauds, 2 verrines)

Votre dîner

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

- Pièce montée 4 choux par personne ou Entremets ou Wedding Cake

Eaux & Vins à volonté, Café**

Version menu sans alcool 68€/pers. Menu adolescent 68€/pers.
Menu Halal possible

*Champagne Jacquart Brut Mosaïque (+20€ pour le Champagne Brut Roederer)

**Vins IGP Pays d'Oc Merlot Rouge et Chardonnay Blanc



MARIAGE TRADITION

VOTRE FORFAIT
Menu à 96 € TTC/personne

AUTOMNE & HIVER

Votre cocktail vin d'honneur

Open-bar 1h30

- Vin blanc Pétillant, Whisky, Gin, Vodka, Ricard, Jus de fruits, Sodas, Eaux (+8€ pour du Champagne*)
- 6 canapés (2 froids, 2 chauds, 2 verrines)

Votre dîner

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

- Pièce montée 4 choux par personne ou Entremets ou Wedding Cake

Eaux & Vins à volonté***, Café

Version menu sans alcool 68€/pers. Menu adolescent 68€/pers.
Menu Halal possible

*Champagne Jacquart Brut Mosaique (+20€ pour le Champagne Brut Roederer)

**Selon la saisonnalité

***Vins IGP Pays d'Oc Merlot Rouge et Chardonnay Blanc



MARIAGE EXCEPTION

VOTRE FORFAIT
Menu à 116 € TTC/personne

PRINTEMPS & ÉTÉ

Votre cocktail vin d'honneur

Open-bar 1h30

- Vin blanc Pétillant, Whisky, Gin, Vodka, Ricard, Jus de fruits, Sodas, Eaux (+8€ pour du Champagne*)
- 6 canapés (2 froids, 2 chauds, 2 verrines)

Votre dîner

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

- Pièce montée 4 choux par personne ou Entremets ou Wedding Cake

Eaux & Vins à volonté***, Café

Version menu sans alcool 78€/pers. Menu adolescent 78€/pers.

Menu Halal possible

*Champagne Jacquart Brut Mosaïque (+20€ pour le Champagne Brut Roederer)

**Selon la saisonnalité

***Vins IGP Pays d'Oc Merlot Rouge et Chardonnay Blanc



MARIAGE EXCEPTION

VOTRE FORFAIT
Menu à 116 € TTC/personne

AUTOMNE & HIVER

Votre cocktail vin d'honneur

Open-bar 1h30

- Vin blanc Pétillant, Whisky, Gin, Vodka, Ricard, Jus de fruits, Sodas, Eaux (+8€ pour du Champagne*)
- 6 canapés (2 froids, 2 chauds, 2 verrines)

Votre dîner

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 du Luteau sauce aux champignons de saison
- Souris d'agneau confite façon tajine, jus de cuisson (légumes et boulgour)
- Pavé de saumon, beurre blanc au Noilly 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

- Pièce montée 4 choux par personne ou Entremets ou Wedding Cake

Eaux & Vins à volonté*, Café**

Version menu sans alcool 78€/pers. Menu adolescent 78€/pers.

Menu Halal possible

*Champagne Jacquart Brut Mosaïque (+20€ pour le Champagne Brut Roederer)

**Selon la saisonnalité

***Vins IGP Pays d'Oc Merlot Rouge et Chardonnay Blanc

OFFRES +



Tarif par personne

VOTRE FORFAIT

Les offres additionnelles

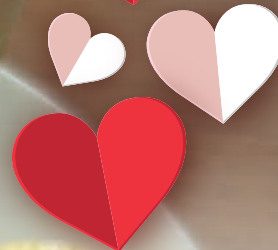
- Buffet d'accueil Café / Soft pendant vos photos **3€**
- 1 canapé en supplément **1,50€**
- 1 verrine en supplément **2,50€**
- Atelier **6€**
Découpe de saumon / Découpe de jambon cru / Risotto
- Assiette de trois fromages et salade **8€**
ou buffet - tarif à définir selon le nombre de convives
- Softs à définir parmi jus d'orange, jus de pomme, jus multifruits, Oasis, Fuze Tea, Coca-cola, et Coca-cola Zéro 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€**
- Service de votre dessert **5€**
- Brochette de fruits frais **2,50€**
- Corbeille de fruits frais (par table) **30€**
- Pièces sucrées durant café d'accueil ou en après-soirée :
1,50 € la pièce (choix entre mini-financier, cookie, mini viennoiserie, muffin, madeleine, fondant au chocolat ...)
2,50 € la pièce (choix entre verrine salade de fruits frais, pana cotta parfum à définir, mini crème brûlée, mini tiramisu, mini mousse au chocolat)

Open-bar après-soirée

- **60€** la bouteille (Bouteille de Ballantine's 70cl (Whisky), Bouteille de Gin, Bouteille de Get 27
- **Tireuse à bière** à volonté du dessert à la fin de la prestation **4€** par personne

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

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

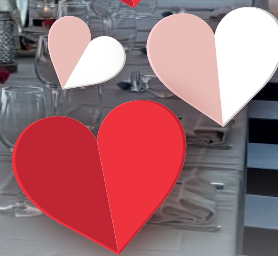
VERRINES

- 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

BRUNCH



VOTRE FORFAIT

Formule à 30 € TTC/personne

15 € TTC/enfant

Privatisation de salle à prévoir

Salades de crudités

Charcuteries

Plateau de fromages affinés et salade

Viennoiseries & pain

Œufs durs

Céréales

Yaourt, fromage blanc

Confiture, beurre, miel, pâte à tartiner

Corbeille de fruits

Cake

Boissons à volonté

Eaux plates et gazeuses

Jus de fruits

Vin

Café, thé, chocolat



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

SALLE WINGS



- Salle de 105 m² à la lumière du jour et climatisée
- Terrasse privatisée avec vue panoramique sur le golf
- Terrasse éclairée
- Système de projection
- Accès à la salle indépendant

SALLE AULA MAGNA



- Salle de 200 m² à la lumière du jour et climatisée
- Terrasse privatisée avec vue panoramique sur le golf
- Amphithéâtre de verdure
- Terrasse éclairée
- Système de projection
- Accès à la salle indépendant

SALLE AULA MAGNA



RESTAURANT



RESTAURANT



- Salle de 400 m² à la lumière du jour et climatisée
- Terrasse privatisée avec vue panoramique sur le golf
- Terrasse éclairée
- Système de projection
- Accès à la salle indépendant

AVIS GOOGLE

Estera Envoyé le 25/07/2025

★★★★★ 5.0 ∨

Magique, journée parfaite ✨

Nous avons eu le plaisir d'organiser notre mariage dans ce lieu magnifique, qui a largement contribué à la réussite de cette journée. L'endroit est à la fois élégant et chaleureux, idéal pour recevoir nos proches dans les meilleures conditions.

Nous souhaitons remercier tout particulièrement Maeva et Marion, qui ont été d'un professionnalisme remarquable. Leur disponibilité, leur écoute et leur sens de l'organisation nous ont permis de vivre ce moment en toute sérénité. Grâce à elles, tout s'est déroulé parfaitement et avec beaucoup de soin. Un grand merci ❤️

Clothilde Envoyé le 05/05/2025

★★★★★ 5.0 ∨

Un mariage au delà de nos espérances

Nous sommes plus que ravis d'avoir célébré notre mariage aux côtés du Golf International de Roissy, ce dernier restera pour nous et nos invités un magnifique souvenir.

Tout a été incroyable du début à la fin : le buffet, le vin d'honneur, le dîner et bien sûr le lieu d'exception qui nous a permis de réaliser une superbe soirée et de magnifiques photos. Marion et son équipe ont su s'adapter à nos besoins et nos envies aussi bien avant la célébration, autant que le Jour J lorsque cela fut nécessaire. Les différents services offerts lors de cette prestation sont à mon humble avis, digne d'une prestation de Wedding planer si ce n'est mieux ! Ces derniers ont une connaissance parfaite de leur lieu, leurs équipes et parviennent donc à rendre le déroulé fluide et facile pour tous. Merci infiniment et merci du fond du cœur pour cette incroyable soirée, nous n'hésiterons pas à réitérer l'expérience pour un autre événement ou pour les événements de nos proches !

Diana Envoyé le 22/10/2024

★★★★★ 5.0 ∨

Mariage du 19.10.2024

Nous avons eu la chance de tomber sur cet établissement, mais surtout sur Maëva et Marion. Deux personnes à l'écoute des mariés et sensibles au bon déroulement des préparatifs et de l'événement. Elles nous accompagnent tout au long du projet et sont disponibles. Le golf est un bel endroit où l'on peut également faire des photos de mariage (balade en petite voiturette en prime). Concernant le jour J, une équipe complète est présente pour l'installation de la salle, le service... Un grand merci à Mouloud et ses collègues. Les plats sont délicieux et de qualité. Je recommande vivement cet établissement pour un mariage, baptême ou anniversaire . Et encore un GRAND merci à Maëva et Marion pour l'organisation de notre magnifique mariage. Diana et Anthony

Fiona Envoyé le 14/07/2024

★★★★★ 5.0 ∨

Famille Dias Mariage & Baptême 13.07.2024

Marion, Maëva,

Nous tenons à vous remercier d'avoir été présentes vous et vos équipes évidemment car nous avons passé une magnifique soirée, le service était parfait et le repas du vin d'honneur jusqu'au dessert à été divin. Nous nous sommes vraiment régalés, autant sur l'ambiance que sur le côté gustatif. Merci d'avoir été à nos côtés, d'avoir fait en sorte que nous ne manquons de rien, et merci également pour toutes vos petites attentions, pour chaque petit détail qui justement vous démarque largement et font la différence et également pour votre adaptation avec les intempéries. Vous avez marqué nos cœurs avec votre profonde gentillesse signifiante. Une union religieuse et un baptême se réalisent qu'une fois dans notre vie et nous sommes ravis d'avoir pu le célébrer en votre compagnie au Golf de Roissy. Famille Dias, 13.07.2024 .