



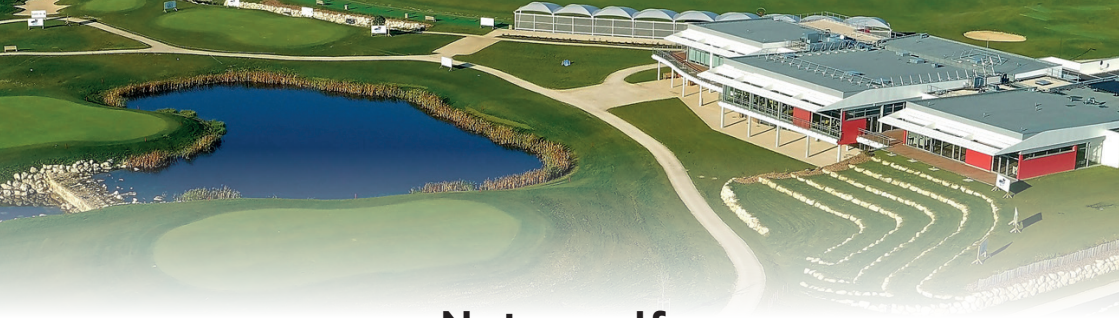
GOLF DE ROISSY International



Le lieu
de tous vos
événements

SPÉCIAL BUSINESS

Séminaire - Cocktail - Team building - Assemblée
ANIMATION • INITIATION • COURS DE GOLF



Notre golf



Le Golf International de Roissy s'étend sur un vaste et magnifique espace de 90 hectares au sein de la Vallée Verte dans le Val d'Oise (95). Situé à 20 kilomètres au Nord-est de Paris, il est idéalement desservi par l'autoroute A1 et à proximité immédiate de l'aéroport de Roissy. Le Golf International de Roissy et son aménagement de la Vallée Verte sont le fruit d'un projet, initié par la commune de Roissy-en-France, porté conjointement avec la Communauté d'Agglomération « Roissy Pays de France », et soutenu par la Fédération Française de Golf. UGOLF et PGA France sont partenaires pour faire du golf International de Roissy une nouvelle référence en termes de tracé,

de qualité et de notoriété. D'un point de vue sportif, il se veut un équipement de niveau international, accueillant des compétitions d'envergure.

HISTORIQUE

Ouvert le 18 septembre 2020, le golf a été dessiné en 2015 par Michel NIEDBALA. Chaque trou offre une perspective intéressante et un point de vue différent. Certains trous longent les pièces d'eau quand d'autres s'apparentent à des links vallonnés. L'ensemble du projet a été conçu de manière à préserver et à valoriser un poumon vert dédié au Golf. L'Histoire du lieu est en train de s'écrire avec en première page de nombreux événements dont un Open PGA France.



Les parcours et l'entraînement

- **18 trous (Wings)** Par 72 / Longueur : 6499 mètres. Homologué pour les joueurs de tous niveaux et de tous âges.
- **Pitch and Putt** homologué normes FIPPA (Arrows) : 6 Trous
- **Zones d'entraînement**
 - Practice de 26 postes dont 12 couverts
 - 2 Putting green dont 1 synthétique
 - 1 parcours Pitch & Putt homologué normes fippa
 - Une zone d'approche avec bunker
 - Une zone d'entraînement intérieure Virtual Golf

Les cours

- **ACADÉMIE JEAN VAN DE VELDE** Le golf International de Roissy est très actif dans la formation de nouveaux golfeurs. Des initiations gratuites sont proposées chaque semaine par nos Pros Enseignants. Il comporte également une forte dimension pédagogique à travers la mise en place d'une académie Jean Van de Velde et de nombreux équipements destinés à s'initier et à se perfectionner.
- **ÉCOLE DE GOLF** Dynamique, elle comble les plus jeunes et leur offre la possibilité de pratiquer leur passion et de progresser jusqu'au plus haut niveau pour les plus motivés !



Les services

RESTAURATION

Dans un environnement exceptionnel, paisible et reposant, le restaurant est la figure de proue du Golf International de Roissy. Il offre une cuisine originale, savoureuse, gourmande et raffinée.

Horaires d'ouverture du restaurant

- du lundi au samedi de 12h00 à 15h00 / le dimanche de 12h00 à 16h00
- ouvert le soir uniquement sur réservation

Vous avez la possibilité de vous restaurer tout au long de la journée. Des viennoiseries et sandwiches sont proposés au bar dès le matin et des planches de charcuteries toute la journée.



Consultez la carte
Réservez une table
Flashez le QR code !

MARIAGES

Au sein de la Vallée Verte dans le Val d'Oise, le Golf propose 3 espaces bien distincts pour les réceptions de mariage :

- **La salle du Restaurant jusqu'à 140 convives**
- **La salle Aula Magna jusqu'à 100 convives**
- **La salle Wings jusqu'à 60 convives**

BANQUETS

À l'occasion d'un anniversaire, d'un baptême, d'une communion ou pour le plaisir de vous retrouver en famille ou entre amis, le Golf International de Roissy vous propose des Menus pour toutes occasions, avec la possibilité de réserver un espace privatif. **4 salles :**

- **Le salon VIP**
- **La salle Aula Magna jusqu'à 140 personnes**
- **La salle Wings jusqu'à 80 personnes**
- **La salle du Restaurant jusqu'à 180 personnes**

SALLE DE RÉUNION - SÉMINAIRES

Le Golf International de Roissy est également un endroit prisé pour les chefs d'entreprises et décideurs locaux qui souhaitent cultiver leur réseau dans un environnement privilégié et développer leur business autour d'un bon déjeuner en terrasse, au restaurant, ou lors de réunions au Club-House.

Le Golf International de Roissy dispose de 4 salles de séminaire dont une de 160 places.



WINGS

OPTIMUM



ARROWS

4 salles avec un accès terrasse
pour vos réunions ou vos évènements

AULA MAGNA



TERRASSE
AULA MAGNA





90 hectares au sein de la Vallée verte
un parcours 18 trous & un pitch & putt 6 trous



SÉMINAIRE JOURNÉE D'ÉTUDE



Profitez de nos nouvelles offres journées d'étude !
Choisissez à la carte en fonction de vos envies ou de votre budget

JOURNÉE D'ÉTUDE

De 9h00 à 18h00

Devis sur demande

- > Salon et équipement
- > Déjeuner + 2 pauses

DEMI-JOURNÉE D'ÉTUDE

De 9h00 à 12h00 ou de 14h00 à 18h00

Devis sur demande

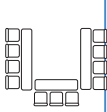
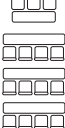

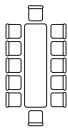
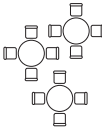
- > Salon et équipement
- > Déjeuner + 1 pause

> À votre disposition (inclus dans l'offre)

- Parking et Wifi gratuits
- Salle de Réunion Paperboard, Ecran, Stylo, Bloc-notes, Eau
- Vidéo-conférence Haut de gamme
- Pause continue toute la matinée Machine à boissons chaudes, Jus de fruits, Viennoiseries
- Déjeuner Menu unique pour tous les participants (hors allergies et régimes spéciaux) / Menu Green 3 plats, Eaux, Café, Vin non inclus
- Pause de l'après-midi Machine à boissons chaudes, Jus de fruits + 2 pièces sucrées au soin du Chef (Cookie, Chouquette, Brownie, Cake, Cannelé, Financier, Madeleine, etc.)



Salles à disposition

SALLES						SALLE PLÉNIÈRE 2H	
						TARIF HT	TARIF TTC
AULA MA-GNA	60	120	160		120	1083,33€	1300,00€
WINGS	30	45	80	40	60	408,33€	490,00€
ARROWS	20	28	40	24	20	191,67€	230,00€
OPTIMUM	14	30	50	14	20	383,33€	460,00€

+ Partie Terrasse dans chaque salle

> Sur devis

- Salles de Sous-Commission Wings / Arrows / Optimum
- Micro & Enceinte
- Écran led supplémentaire
- Animation (virtual golf, initiation, teambuilding...)
- Hébergement sur demande



MENU GREEN



PRINTEMPS & ÉTÉ

**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.**

Inclus dans le forfait d'étude

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 / Café ou Thé

Nos offres additionnelles

- Assiette de trois fromages et salade **8 €** (7,27€ HT)
- Softs à volonté pendant votre repas **3 €** (2,73€ HT)
- Vins à volonté pendant votre repas **8 €** (6,67€ HT) IGP Pays d'Oc Rouge et Blanc
- Grands Vins à volonté pendant votre repas **18 €** (15€ HT)
Saint-Emilion Grand Cru AOC, Château Fournay Le clos / Chablis, Domaine Heimbouger, Les Terres Blanches

MENU GREEN



AUTOMNE & HIVER

**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.**

Inclus dans le forfait d'étude

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 / Café ou Thé

Nos offres additionnelles

- Assiette de trois fromages et salade **8 €** (7,27€ HT)
- Softs à volonté pendant votre repas **3 €** (2,73€ HT)
- Vins à volonté pendant votre repas **8 €** (6,67€ HT) IGP Pays d'Oc Rouge et Blanc
- Grands Vins à volonté pendant votre repas **18 €** (15€ HT)
Saint-Emilion Grand Cru AOC, Château Fournay Le clos / Chablis, Domaine Heimbourger, Les Terres Blanches

FORMULE EAT AND WORK



**POUR VOTRE SÉMINAIRE
servi dans votre salle de réunion**

Inclus dans votre journée
ou demi-journée d'études

Club sandwich

- Poulet crudités (émincé de poulet, mayonnaise, salade, tomates, œuf dur)
- Thon crudités (thon, mayonnaise, salade, tomates, œuf dur)
- Végé (tomates, avocats, salade, œuf dur)

Salade composée au choix

- Piémontaise (pommes de terre, œuf, tomates, jambon, cornichon, mayonnaise)
- Nordique (pâtes, saumon, crèmes, ciboulette)
- Niçoise (riz, maïs, thon, olives noires, tomates)
- Taboulé (semoule, concombre, tomates, poivrons, menthe)
- Pêcheur (pommes de terre, thon, herbe hachée, mayonnaise)

Salade de crudités au choix

- Coleslaw (carottes, choux blanc, sauce moutardée)
- Tomates / Mozzarella (tomates, basilic, mozzarella)
- Salade grecque (tomates, concombre, oignons rouges, feta)
- Concombre à la crème (concombre, crème fraîche, herbes)
- Carottes râpées (vinaigrette au citron)

Desserts 3 desserts au choix

- 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
- 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

Eaux, sodas et boissons chaudes

Nos offres additionnelles

- Assiette de trois fromages et salade **8 €** (7,27€ HT)
- Softs à volonté pendant votre repas **3 €** (2,73€ HT)
- Vins à volonté pendant votre repas **8 €** (6,67€ HT) IGP Pays d'Oc Rouge et Blanc
- Grands Vins à volonté pendant votre repas **18 €** (15€ HT)
Saint-Emilion Grand Cru AOC, Château Forney Le clos / Chablis, Domaine Heimbourger, Les Terres Blanches



MENU BOGEY



PRINTEMPS & ÉTÉ

**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.**

Inclus + 14€ TTC (12,72€ HT)
sur le forfait journée d'étude
ou 51€ TTC (46,36€ HT)

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'ailoli
- 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*

* Selon la saisonnalité

Eaux / Café ou Thé

Nos offres additionnelles

- Assiette de trois fromages et salade **8 €** (7,27€ HT)
- Softs à volonté pendant votre repas **3 €** (2,73€ HT)
- Vins à volonté pendant votre repas **8 €** (6,67€ HT) IGP Pays d'Oc Rouge et Blanc
- Grands Vins à volonté pendant votre repas **18 €** (15€ HT)
Saint-Emilion Grand Cru AOC, Château Fournay Le clos / Chablis, Domaine Heimbourger, Les Terres Blanches

MENU BOGEY



AUTOMNE & HIVER

**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.**

Inclus + 14€ TTC (12,72€ HT)
sur le forfait journée d'étude
ou 51€ TTC (46,36€ HT)

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

* Selon la saisonnalité

Eaux / Café ou Thé

Nos offres additionnelles

- Assiette de trois fromages et salade **8 €** (7,27€ HT)
- Softs à volonté pendant votre repas **3 €** (2,73€ HT)
- Vins à volonté pendant votre repas **8 €** (6,67€ HT) IGP Pays d'Oc Rouge et Blanc
- Grands Vins à volonté pendant votre repas **18 €** (15€ HT)
Saint-Emilion Grand Cru AOC, Château Fournay Le clos / Chablis, Domaine Heimbourger, Les Terres Blanches

MENU ALBATROS



PRINTEMPS & ÉTÉ

**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.**

+ 25€ TTC (22,72€ HT)
sur le forfait journée d'étude
ou 62€ TTC (56,36€ HT)

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 épicié
- 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

* Selon la saisonnalité

Eaux / Café ou Thé

Nos offres additionnelles

- Assiette de trois fromages et salade **8 €** (7,27€ HT)
- Softs à volonté pendant votre repas **3 €** (2,73€ HT)
- Vins à volonté pendant votre repas **8 €** (6,67€ HT) IGP Pays d'Oc Rouge et Blanc
- Grands Vins à volonté pendant votre repas **18 €** (15€ HT)
Saint-Emilion Grand Cru AOC, Château Forney Le clos / Chablis, Domaine Heimbouger, Les Terres Blanches

MENU ALBATROS



AUTOMNE & HIVER

**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.**

+ 25€ TTC (22,72€ HT)
sur le forfait journée d'étude
ou 62€ TTC (56,36€ HT)

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

* Selon la saisonnalité

Eaux / Café ou Thé

Nos offres additionnelles

- Assiette de trois fromages et salade **8 €** (7,27€ HT)
- Softs à volonté pendant votre repas **3 €** (2,73€ HT)
- Vins à volonté pendant votre repas **8 €** (6,67€ HT) IGP Pays d'Oc Rouge et Blanc
- Grands Vins à volonté pendant votre repas **18 €** (15€ HT)
Saint-Emilion Grand Cru AOC, Château Forney Le clos / Chablis, Domaine Heimbourger, Les Terres Blanches

PIÈCES COCKTAIL



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE / DINATOIRE

Cocktail 11 pièces + 10€ supplément TTC (9.09 € HT) ou 47 € TTC

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

Cocktail 18 pièces + 26 € supplément TTC (23.63 € HT) ou 63 € TTC

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

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
- 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

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

OPEN BAR



Non inclus dans le forfait journée d'étude

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

BUSINESS

Invitez vos clients, prospects... dans un cadre propice au business.

Précédez ou poursuivez l'expérience golf au Restaurant dans un cadre de détente et de verdure !

ROISSY 93/95 BUSINESS (inclus UGOLF Gonesse et Rosny)	
1 carte	2 098 €
2 cartes	4 027 €
3 cartes	5 789 €
4 cartes	7 383 €

GRAND PARIS BUSINESS	
1 carte	3 217 €
2 cartes	6 177 €
3 cartes	8 879 €
4 cartes	11 324 €

FRANCE BUSINESS	
1 carte	3 445 €
2 cartes	6 614 €
3 cartes	9 508 €
4 cartes	12 126 €

Non nominatif, limité à une réservation quotidienne / Montant au comptant HT
Frais de dossier 45€ / Les tarifs indiqués sont susceptibles d'évoluer.

Rejoignez-nous dès maintenant ! Et bénéficiez de...

- **2 green-fees** invités
- **10% de remise** pour tout nouvel abonnement !

Le golf, c'est aussi...

- > Organisation de séminaire, cocktail, présentation de produits, conférence de presse...
- > Espace de co-working, salon privatif pour des rendez-vous, entretien...
- > Wifi & parking gratuit

Faites du golf votre « 3^e Lieu » !

Lieu de vie, de rencontre, de partage et de convivialité entre « la maison » et « le travail ».

ET SI ON SE METTAIT AU GOLF ?



Offrez du grand air...

du plaisir, une nouvelle passion à vos salariés !

COURS

Cours collectif d'1H dédié à votre entreprise

(30 cours/an) encadré par un de nos enseignants / Nombre de personne par cours : de 1 à 8 maximum

+ Accès au Pitch & Putt le jour du cours

4 320€ (3 600€ HT) Cours soumis à inscription préalable

VIRTUAL

Option plaisir > Testez le Virtual Golf !

Affrontez-vous sur des parcours de légende, en intérieur.

1h00 **50€ (41,67€ HT)** / 2h00 **85€ (70,83€ HT)**

Possibilité de réserver un simulateur ou de privatiser l'espace

Virtual Golf avec organisation de cocktail (tarif sur demande).



+ 4 FORMULES POUR VOUS INITIER AU GOLF

PACKAGE CLASSIQUE

2H d'initiation au golf

avec un professionnel comprenant

> 1H15 – Introduction aux gestes

> 45 min – Expérience sur le parcours compact

PACKAGE GOLF CHALLENGE

2H d'ateliers/challenges compétitifs

animés par un professionnel

Plusieurs ateliers inspirés de situations de golf dans le but de créer un esprit compétitif et ludique.

PACKAGE GOLF SUR LE PARCOURS

2H de parcours golf

encadré par un professionnel comprenant

> 30 min – Echauffement/Rappel technique

> 1h30 – Golf sur le parcours compact

PACKAGE VIRTUAL GOLF

2H de jeux et d'entraînement indoor

animés par un professionnel

Plusieurs activités ludiques profitant de la technologie de golf indoor présente sur le site (simulateur TrackMan, Wellputt Big Tilt, etc.).

**Tarif unique
pour 2 heures**

48 € TTC

(40€ HT)

LES FORMULES COMPÉTITIONS



Le Golf International de Roissy a ouvert ses portes le 18 septembre 2020, malgré son jeune âge, il a déjà eu le privilège de recevoir 2 tournois pros.

Le golf a été dessiné en 2015 par l'architecte Michel Niedbala. Chaque trou offre une perspective intéressante et un point de vue différent.

Certains trous longent les pièces d'eau quand d'autres s'apparentent à des links vallonnés. L'ensemble du projet a été conçu de manière à préserver et à valoriser un poumon vert.

Ce parcours 18 trous saura vous séduire. Faites-nous confiance et **réservez vite votre date !**



FORMULE STANDARD

À la charge du partenaire

- Dotation d'une valeur de 2 000 €
- Cocktail de remise des prix

À la charge des golfeurs

- Green-fee si redevable
- Droits de jeu
- Les consommations personnelles

À la charge du Golf International de Roissy

- 2 newsletters pour promouvoir l'évènement

FORMULE PRIVILÈGE

À la charge du partenaire

- Pause collation à mi-parcours
- Dotation d'une valeur de 2 000 €
- Déjeuner
- Cocktail de remise des prix

À la charge des golfeurs

- Green-fee si redevable
- Droits de jeu
- Les consommations personnelles

À la charge du Golf International de Roissy

- 5 invitations à la compétition (Droits de jeu + Green-fee)
- 2 newsletters pour promouvoir l'évènement
- 2 posts ou story Instagram
- Exposition offerte
- 2 invitations offertes à la journée des partenaires



FORMULE GOLD

À la charge du partenaire

- Pause collation à mi-parcours
- Dotation d'une valeur de 2 000 €
- Déjeuner
- Cocktail de remise des prix

À la charge des golfeurs

- Green-fee si redevable
- Droits de jeu
- Les consommations personnelles

À la charge du Golf International de Roissy

- 10 invitations à la compétition (Droits de jeu + Green-fee)
- Initiation gratuite de 2 heures pour 10 personnes
- 2 newsletters pour promouvoir l'évènement
- 2 posts ou story Instagram
- Exposition offerte
- 2 invitations offertes à la journée des partenaires





FACEBOOK



INSTAGRAM



LINKEDIN



SITE WEB

Renseignements et devis

01 86 90 07 55

mgrosset@ugolf.eu

mliegault@ugolf.eu



Allée du Golf
95700 Roissy-en-France
Tél. +33(0)1 86 90 07 54



**Roissy
Pays de
France**
Communauté
d'Agglomération

