

---

---

# Une TABLE à PAR\*

## Golf PGA France du Vaudreuil

---

---



### POUR LES PARTICULIERS

Familial ou amical, il y a toujours un événement fort qui ponctue votre année : anniversaire, réunion de famille...

Le restaurant du Golf PGA France du Vaudreuil saura vous aider et vous proposer, en fonction de votre budget, le déjeuner, le dîner, le buffet ou le cocktail pour célébrer cet événement et en faire un souvenir ancré dans l'histoire de votre famille.



### POUR LES ENTREPRISES

Le Golf PGA France du Vaudreuil et son restaurant se mettent au service de votre entreprise :

- **Team building** autour d'une initiation golfique, avant ou après un déjeuner ou un dîner.
- **Compétition de golf** pour vos meilleurs clients suivie d'un cocktail dînatoire.
- **Stage auprès de la Golf Court Academy** pour vos vendeurs, incluant un déjeuner ou un dîner.
- **Séminaires professionnels**, anniversaires d'entreprises...

### NOTRE CAPACITÉ D'ACCUEIL

**Cocktails**  
15 à 200 personnes

**Déjeuners et dîners**  
20 à 150 personnes

**Salle de réunion**  
2 à 100 personnes

**Buffets**  
à partir de 50 personnes



\*Par : du vieux français « pair », désigne le nombre de coups idéal pour jouer un trou de golf ou un parcours complet.

# COMPOSEZ VOTRE RÉCEPTION en choisissant parmi nos menus



## – MENU à 25 € ☺ –

Au déjeuner uniquement  
- Hors boissons -

### Entrées

Terrine charcutière  
et confiture d'oignons

ou

Involtini de grison et chèvre frais

ou

Avocat aux crevettes revisitées

### Plats

Poulet fermier rôti,  
frites maison et salade

ou

Dos de saumon,  
risotto crémeux

ou

Pavé de rumsteack sauce aux poivres,  
gratin dauphinois

### Desserts

Tarte fine aux pommes  
et caramel fermier

ou

Nage de fruits au caramel d'agrumes

ou

Crème brûlée à la vanille

## – MENU à 30 € ☺ –

Tarif pour un déjeuner - Pour un dîner, ajouter 10 €  
- Hors boissons -

### Entrées

Tartine de courgettes  
et saumon mariné au gravlax

ou

Tourte de bœuf\*\* aux pépites de foie gras

ou

Petits farcis aux légumes, vinaigrette citronnelle

### Plats

Bonbonnière de saumon,  
julienne de légumes  
et beurre blanc

ou

Cuisse de canard confite,  
pommes boulangères

ou

Blanquette de veau,  
fruits et légumes de saison

### Desserts

Buffet de tartes de saison "maison"

ou

Fraisier individuel et son coulis

ou

Tarte au citron  
et meringue croustillante



## – LES FORMULES BOISSONS –

(Toutes nos formules boissons comprennent les eaux minérales, un café et le vin sur une base d'une bouteille pour 3 personnes)

Vin du Pays d'Oc Merlot et/ou Chardonnay et/ou Cinsault	7.00 €
Lussac Saint-Émilion et/ou Mâcon-Lugny	8.00 €
Chablis Valentin Vignot et/ou Grand Marrenon Luberon et/ou Gris Blanc AOP	9.00 €

☺ Les plats "fait maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix TTC et par personne. Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives (excepté pour les régimes particuliers). A. Dalençon

# COMPOSEZ VOTRE BUFFET en choisissant parmi la liste



## - BUFFET à 29 €/pers -

(À choisir 5 entrées, 1 plat chaud ou froid et 5 desserts)

### Entrées

- Grand plateau de charcuteries variées
- Terrine charcutière maison ☺
- Taboulé libanais ☺
- Coleslaw
- Trio de choux au comté
- Tartare de céleri de canard
- Tagliatelles au saumon ☺
- Carpaccio de faux filet rôti, pétales de parmesan ☺
- Pennes au pistou ☺
- Taboulé de risoni
- Farfalle au fromage frais
- Salade Caesar ☺
- Saumon fumé
- Saumon mariné au gravlax ☺
- Plats de crudités variées ☺
- Tomate mozzarella ☺

### Plats froids

- Saumon en Bellevue ☺
- Cabillaud en Bellevue ☺
- Plateau de viandes froides ☺  
(faux filet, poulet, rôti de porc)

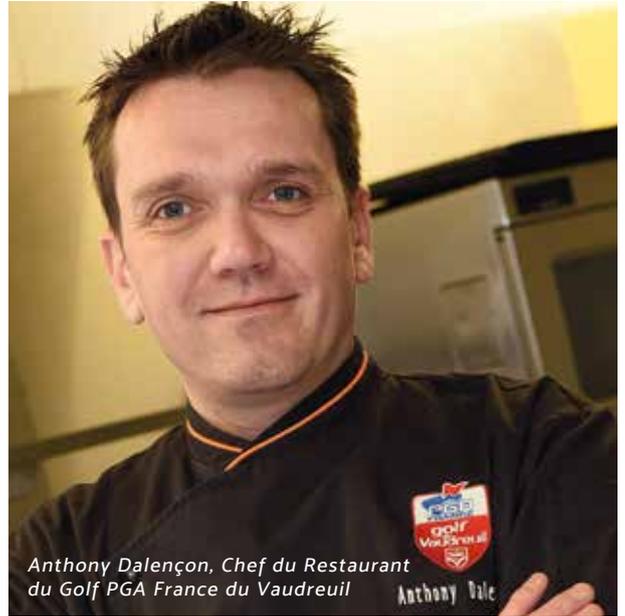
### Plats chauds

(servis en chafing dish)

- Fondant de poulet farci aux cèpes/risotto
- Fricassée de volaille, velouté de camembert, ☺  
pommes vapeur
- Cuisse de canard confite, pommes boulangères ☺
- Osso buco, légumes de saison ☺
- Tagliatelles à la carbonara ☺
- Blanquette de veau, fruits et légumes de saison ☺
- Pot-au-feu de tradition ☺
- Jambon braisé sur l'os, pommes au four ☺

### Desserts

- Plateau de chouquettes
- Plateau de beignets variés
- Plateau de muffins et de cookies
- Corbeille de fruits de saison ☺
- Entremet aux trois chocolats
- Yaourts variés
- Plateau de gaufres
- Tartes variées de saison ☺
- Salade de fruits ☺
- Mousse au chocolat ☺
- Riz au lait ☺



Anthony Dalençon, Chef du Restaurant  
du Golf PGA France du Vaudreuil

### Options

- Plat chaud supplémentaire +3€/pers
- Terrine de foie gras de canard +4€/pers
- Plateau d'huîtres sur une base de 2/pers +5€
- Jambon Serrano à la coupe +/- 7kg +3€/pers
- Jambon ibérique bellota de jabugo à la coupe,  
36 mois, +/- 7kg 600 € pièce
- Mini cheese-burger façon golf en animation +3€/pers
- Buffet de 3 fromages normands +3€/pers
- Buffet de 7 fromages
- AOC AOP du terroir +5€/pers

Le restaurant du golf PGA France du Vaudreuil vous propose d'organiser votre cocktail dînatoire ou déjeuner.

Avec votre collaboration le chef vous proposera une multitude de choix parmi :

- Des contenants salés à 2€/pièce
- Des mini plats chauds à 3€/pièce
- Des contenants sucrés à 2€/pièce
- Des animations en salle, wok, plancha, grillade, siphon... à partir de 3€

Prix TTC et par personne. Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives (excepté pour les régimes particuliers). A. Dalençon

RESTAURANT DU GOLF PGA FRANCE DU VAUDREUIL - OUVERT TOUS LES JOURS

Tél. 02 32 50 51 51 - Fax. 02 32 59 43 88 - restau@golfduvaudreuil.com



---

---

# COMPOSEZ VOTRE RÉCEPTION

## en choisissant parmi nos menus

---

---



### – MENU à 35 € ☺ –

Tarif pour un déjeuner - Pour un dîner, ajouter 10 €  
- Hors boissons -

#### Entrées

Tataki de saumon, sésame et mangue fraîche

*ou*

Carpaccio de filet de bœuf\*\* rôti servi froid,  
pétales de parmesan

*ou*

Pressé de foie gras  
aux pommes cuites et crues

#### Plats

Magret de canard rôti, jus aigre doux  
et garniture forestière

*ou*

Pavé de saumon farci d'herbes fraîches,  
ratatouille et tapenade

*ou*

Noix d'entrecôte\*\* cuite épaisse,  
truffarde normande

#### Desserts

Le buffet des desserts

*ou*

Nougat glacé, coulis de passion

*ou*

Brochettes d'ananas laqué au caramel,  
génoise punchée au rhum

### – MENU à 40 € ☺ –

Tarif pour un déjeuner - Pour un dîner, ajouter 10 €  
- Hors boissons -

#### Entrées

Tempura de langoustines, mechuillade de légumes  
et émulsion au basilic

*ou*

Déclinaison autour du foie gras (en trois cuissons)

*ou*

Demi-homard canadien refroidi,  
émulsion de sa carcasse

#### Plats

Filet de Saint-Pierre cuit sous la peau,  
cappuccino de céleri rave

*ou*

Médaille de veau taillé dans la longe,  
jus au pain d'épices

*ou*

Filet de bœuf\*\* rôti,  
crème de foie gras  
et poêlée de champignons du moment

#### Desserts

Fraisier individuel et son coulis

*ou*

Sphère au chocolat et pralin

*ou*

Le buffet des desserts



---

---

## – LES FROMAGES –

(en supplément des menus)

L'assiette de trois fromages normands accompagnés de salade	4.50 €
Le plateau de fromages affinés (30 personnes maximum)	5.90 €
La tartelette aux poires et Fourme d'Ambert (chaude)	4.00 €
Croustillant de Camembert de Normandie servi chaud.	5.00 €

\*\* Viandes bovines d'origine française et UE

Prix TTC et par personne. Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives (excepté pour les régimes particuliers). A. Dalençon