
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.



© JF Damois



© JF Damois

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 "EAGLE" à 26 € -

Au déjeuner uniquement
- Hors boissons

Entrées

Tartare de saumon aux agrumes

ou

Assiette de charcuterie sélectionnée

ou

Tomates, Burrata et condiment pistou

Plats

Jambon braisé sur os, frites maison et salade

ou

Cuisse de canard confite, pommes boulangères

ou

Dos de lieu noir, strozzapreti truffées

Desserts

Tarte fine aux pommes, glace vanille

ou

Biscuit moelleux au chocolat

ou

Crème brûlée à la vanille

- MENU "ALBATROS" à 32 € -

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

Entrées

Tartelette de crevettes et avocat, vinaigrette passion

ou

Petits farcis de légumes vinaigrette à la citronnelle

ou

Pressé de joue de bœuf ** et foie gras

Plats

Souris d'agneau braisée, légumes de saison

ou

Pièce de bœuf ** « black Angus »,
purée et chips de pommes de terre

ou

Dos de saumon à la plancha, artichauts barigoule et tapenade

Desserts

Tartelette au citron revisitée

ou

Poire pochée frangipane, façon tarte

ou

Buffet des desserts



- 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

8.00 €

St Nicolas de bourgueil/ Sauvignon blanc

9.00 €

St Georges d'Ibry / grand Marrenon

10.00 €

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

**Viandes bovines d'origine française et UE

COMPOSEZ VOTRE RÉCEPTION en choisissant parmi nos menus



- MENU "HOLE IN ONE" à 40 € -

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

Entrées

Terrine de foie gras de canard
aux pommes cuites et crues

ou

Casse-croute au crabe et espuma d'avocat

ou

Demi- homard refroidi, émulsion de carcasse

Plats

Magret de canard rôti, jus aigre doux,
céleri et poireaux

ou

Filet de bœuf ** rôti jus de viande au vin
et champignons du moment

ou

Filet de turbo étuvé, endives braisées à l'orange
et fenouil

Desserts

Fraisier individuel et son coulis

ou

Déclinaison autour du chocolat

ou

Buffet des desserts

MENU ET COOKING SHOW

Tarif à partir de 45 € hors boissons

1^{er} partie en apéritif dinatoire servie dans un espace
lounge chaleureux et convivial, composé de 6 pièces
cocktails par personne et de trois animations culinaires
préparées devant vous.

Ex. plancha de foie gras poêlé et condiment
- wok de gambas façon thaï
- Jambon de belota 100% Ibérique à la coupe

2^{ème} partie, passage à table
dans l'un de nos espaces privés

Mise en bouche

En fonction des produits du marché

Plat

A choisir parmi les autres menus
de cette plaquette

Dessert

Buffet des desserts composé de plusieurs entremets
et de mignardises



- 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 €

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

**Viandes bovines d'origine française et UE

COMPOSEZ VOTRE BUFFET en choisissant parmi la liste



– BUFFET à 29 €/PERS – À PARTIR DE 50 PERSONNES

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

Entrées

- Grand plateau de charcuteries variées
- Terrine charcutière maison –
- Taboulé libanais –
- Coleslaw
- Tagliatelle au saumon –
- Carpaccio de faux filet rôti, pétales de parmesan –
- Penne au pistou –
- Farfalle au fromage frais –
- Salade Caesar –
- Saumon fumé
- Saumon mariné au gravlax –
- Plats de crudités variées –
- Tomates mozarella –

Plats froids

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

Plats chauds

(servis en chafing dish)

- 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

© JF Damois

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 - restau@golfduvaudreuil.com

