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



COMPOSEZ VOTRE RÉCEPTION

en choisissant parmi nos menus



• MENU " EAGLE " À 28€ 台 •

Au déjeuner uniquement - Hors boissons Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives (excepté pour les régimes particuliers).

– Entrées –

Tartare de saumon aux agrumes

Assiette de charcuterie sélectionnée

Tomates, Burrata et condiment pistou

- Plats -

Jambon braisé sur os, frites maison et salade

Cuisse de canard confite, pommes boulangères

Dos de lieu noir, légumes de saison

– Desserts –

Tarte fine aux pommes, glace vanille

Biscuit moelleux au chocolat

Crème brûlée à la vanille

• MENU " ALBATROS" À 34€ 4 •

Tarif pour un déjeuner. Pour un dîner, ajouter 10 € - Hors boissons. Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives (excepté pour les régimes particuliers).

– Entrées –

Tartelette de crevettes et avocat, vinaigrette passion

ou

Petits farcis de légumes vinaigrette à la citronnelle

ou

Pressé de joue de boeuf ** et foie gras

— Plats —

Souris d'agneau braisée, légumes de saison

ou

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

Dos de saumon à la plancha, artichauts barigoule et tapenade

– Desserts –

Tartelette au citron revisitée

Poire pochée frangipane, façon tarte

ou

Buffet des desserts (ou assiette de desserts si moins de 40 personnes)

Dîner servi entre 19h et 23h, au delà un tarif de 35€ par heure et par serveur vous sera facturé.





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 St Nicolas de bourgueil/ Sauvignon blanc St Georges d'Ibry / Côte de Blaye

10.00 € 11.00 €

Droit de bouchon (uniquement sur le champagne)

7.00 €

9.00€

COMPOSEZ VOTRE RÉCEPTION

en choisissant parmi nos menus



• MENU " HOLE IN ONE " À 45€ 🖰 •

Tarif pour un déjeuner Pour un dîner, ajouter 10 € - Hors boissons Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives (excepté pour les régimes particuliers).

– Entrées –

Terrine de foie gras de canard aux pommes cuites et crues

OH

Casse-croute au crabe et espuma d'avocat

Demi-homard refroidi, émulsion de carcasse

— Plats —

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

OII

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

ou

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

– Desserts –

Fraisier revisité et son coulis

ou

Déclinaison autour du chocolat

OL

Buffet des desserts (ou assiette de desserts si moins de 40 personnes)

MENU ET COOKING SHOW 4

Tarif à partir de 45 € hors boissons Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives (excepté pour les régimes particuliers).

1ère 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 privatifs

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 (ou assiette de desserts si moins de 40 personnes)

Une privatisation de 1200 € vous sera facturée pour tout événement de nuit ou nécessitant une installation musicale.





LES FROMAGES •

(en supplément des menus)

L'assiette de trois fromages normands accompagnés de salade 5.50 €
Le plateau de fromages affinés (30 personnes maximum) 6.50 €
La tartelette chaude aux poires et Fourme d'Ambert 4.50 €
Croustillant de Camembert de Normandie servi chaud. 5.50 €

COMPOSEZ VOTRE BUFFET

en choisissant parmi la liste



• BUFFET À 32€/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 - 음
Taboulé Libanais - 음
Coleslaw - 음
Tagliatelle au saumon - 음
Carpaccio de faux filet rôti, pétales de parmesan - 음
Penne au pistou - 음
Farfalle au fromage frais - 음
Salade Caesar - 음
Saumon fumé
Saumon mariné au gravlax - 음
Plats de crudités variées - 음
Tomates mozzarella - 음

– Plats froids –

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

– Plats chauds –

(servis en chafing dish)

Fricassé de volaille, velouté de camembert, pommes vapeur 습
Cuisse de canard confite, pommes boulangères 습
Osso buco, légumes de saison 습
Tagliatelle à la carbonara 습
Blanquette de veau, fruits et légumes de saison 습
Pot-au-feu ** de tradition 습
Jambon braisé sur l'os, pommes au four 습

Desserts –

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



— Options —

Plat chaud supplémentaire +4€/pers

Terrine de foie gras de canard +5€/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

Buffet de 3 fromages normands +3€/pers

Buffet de 7 fromages

AOC AOP du terroir +5€/pers

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

