

LA GOLFETTE

du golf PGA France du Vaudreuil



Trou 1 – La préhistoire – Par 4 – 345m – Hcp 9

L'ACTU TRIMESTRIELLE DU DOMAINE DU GOLF PGA FRANCE DU VAUDREUIL LE VAUDREUIL GOLF CHALLENGE 2025

J- (c'est à vous de compter, selon l'enthousiasme et la date de lecture) avant l'événement incontournable de l'année : **le Vaudreuil Golf Challenge**, qui revient du 23 juin au 29 juin pour une 12e édition sous le signe de l'élégance, du talent, et bien sûr, du swing parfait !

Depuis maintenant **12 ans**, ce tournoi est l'occasion de découvrir des étoiles montantes du golf. L'histoire continue de s'écrire sur nos greens, où le suspense est toujours au rendez-vous. Souvenons-nous des précédents champions : en 2013, **BINSON Paolini** éclaboussait le parcours de son talent avec un record impressionnant de **-19 sous le par**, une performance encore inégalée à ce jour. En 2015, **Ryan FOX** rugissait avec un superbe **-14**. En 2019, c'était au tour de **Steven TILEY** de briller avec un magnifique **-11**, tandis qu'en 2020, un certain **COVID-19** remportait tristement la partie (sans trophée, promis). Et l'an dernier, c'est le brillant **Joel MOSCATEL** qui nous a régales avec un élégant **-14 sous le par**.

Cette année, quel talent succédera à ces champions ?

La réponse bientôt... et pourquoi ne pas venir y assister en direct ?

UN ÉVÈNEMENT OUVERT À TOUS

L'entrée est **libre et gratuite**, et tous les passionnés ou curieux sont invités à venir soutenir nos joueurs ! Mais petite précision importante :

- Oui, vous pouvez encourager nos athlètes... mais pas comme au stade !
- Le golfeur est une espèce sensible (certains diraient même chochette) : il a besoin d'un calme absolu pour exécuter ses coups. Une toux, un soupir, ou même le bourdonnement d'une mouche pourraient compromettre son swing.
- Par contre, dès que le coup est joué, **vos plus chaleureux applaudissements** seront vivement appréciés. Laissez parler vos paumes et faites vibrer le green !

DES POINTS DE RESTAURATION POUR RÉGALER VOS PAPILLES

Parce que l'air du golf, ça ouvre l'appétit, nous avons pensé à tout !

- Un **food truck gourmand** vous proposera des options délicieuses pour une pause rapide mais savoureuse, à déguster tout en profitant du spectacle.
- Le **restaurant du Vaudreuil**, quant à lui, vous accueille pour un repas plus raffiné dans un cadre exceptionnel. Que vous soyez adepte des burgers du 19e trou ou de plats soigneusement préparés, il y en aura pour tous les goûts !

A lors, bloquez dès maintenant les dates du **23 au 29 juin**, affûtez vos clubs d'applaudissements et préparez-vous à vivre une semaine mémorable, sous le signe du sport, du plaisir... et de la gourmandise. **Le Vaudreuil Golf Challenge vous attend avec le green déroulé comme un tapis rouge sous vos pieds !**



Trou 2 – Les celtes – Par 4 – 429m – Hcp 1

PAGE 2
Le Foodtruck

PAGE 3
Le Wagyu

PAGE 4
Carte et menu

PAGE 5
Carte des boissons

PAGE 6
La page des sports

PAGE 7
Les annonceurs

PAGE 8
Le décalé



LE FOODTRUCK



LE PETIT FOOD TRUCK : UNE CUISINE SUR ROUES QUI A DU PANACHE

Installé fièrement sur notre magnifique domaine du Golf PGA France du Vaudreuil, **le Petit Food Truck** n'est pas un simple véhicule. Non, c'est une véritable légende roulante, un prototype unique en son genre, capable de s'adapter à toutes vos envies gourmandes. Véritable caméléon gastronomique, il sait passer d'une pause décontractée sur le green à un dîner élégant dans le jardin de nos pavillons. Une prouesse ? Oui, mais surtout une révolution culinaire.

UNE PAUSE AU TROU NUMÉRO 10

Imaginez : vous êtes sur le green, la concentration à son comble, quand soudain une petite faim se fait sentir. Pas de panique ! Le Petit Food Truck est là pour vous sauver. Avec son style unique et son sourire d'acier inoxydable, il vous propose un encas délicieux pour recharger vos batteries avant de repartir conquérir le parcours. On pourrait presque dire qu'il est votre meilleur partenaire de jeu... après votre caddie, bien sûr.

UN ALLIÉ DES GRANDES OCCASIONS

Mais ce n'est pas tout. Lors des soirées élégantes organisées dans le cadre enchanteur de nos pavillons, il sait se faire chic. Ce petit bijou sur roues devient alors une cuisine d'exception, où nos chefs déploient leur talent pour ravir les papilles des convives. Vous pensiez que votre événement avait déjà tout ? Attendez de voir l'effet d'un food truck qui allie style, efficacité et saveurs.

UNE CUISINE TOUT-TERRAIN (ET TOUT ÉQUIPÉ)

Ne vous fiez pas à sa taille : sous son allure compacte, **le Petit Food Truck** cache un arsenal impressionnant. Avec ses 4 feux vifs prêts à faire jaillir la magie culinaire, son four ultra-performant, 2 planchas pour saisir à la perfection, une friteuse qui ne recule devant rien, et des espaces réfrigérés plus frais qu'un trou en un, il a tout ce qu'il faut pour répondre aux attentes des plus grands chefs.

LE RÊVE DES CHEFS EN MOUVEMENT

Pour nos équipes en cuisine, c'est un véritable terrain de jeu. Travailler dans le Petit Food Truck, c'est comme piloter une voiture de course : tout est pensé pour aller vite, bien, et avec style. On murmure même qu'il y aurait des batailles en cuisine pour savoir qui aura le privilège de cuisiner à son bord.

UN VÉHICULE QUI A TOUT COMPRIS

Polyvalent, élégant et toujours prêt à relever le défi, **le Petit Food Truck** n'est pas juste un outil : c'est une star. Il attire les regards, éveille la curiosité, et surtout, il régale les papilles. Vous n'oublierez jamais un repas préparé par ses soins.

Alors si vous souhaitez proposer une belle animation originale et gourmande à vos clients ou vos amis, ou juste pour vous, n'hésitez pas à vous renseigner au près de nos équipes.





UNE DES MEILLEURES VIANDES DU MONDE

Le Wagyu

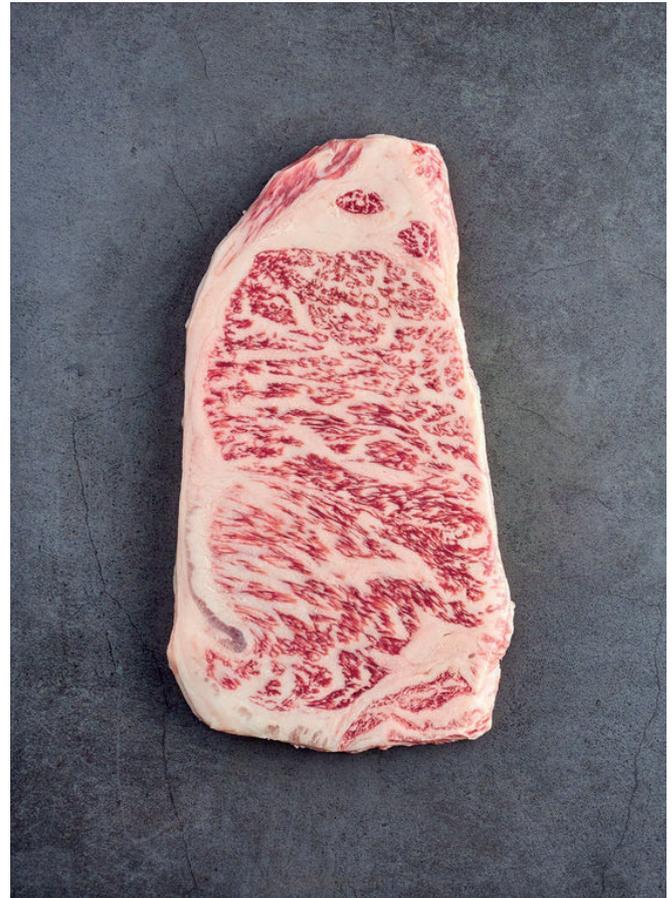
Vous avez peut-être déjà entendu parler du **Wagyu** du Japon, une viande au persillage unique et reconnue mondialement pour sa **qualité exceptionnelle**. Sa renommée repose sur des méthodes d'élevage très **spécifiques et rigoureuses**.

Dès le plus jeune âge, les bovins de race Japanese Black bénéficient d'une **alimentation élaborée et équilibrée** - un régime composé de céréales, de foin, d'herbes et d'autres compléments naturels soigneusement dosés - pour favoriser un **persillage optimal** et une **tendreté incomparable**.

L'élevage du Wagyu ne se limite pas à l'alimentation : il s'apparente à un **véritable art du bien-être**. Imaginez un grand golfeur qui se fait chouchouter par son kinésithérapeute ; de la même manière, ces bovins profitent de séances de massage régulières pour réduire leur stress et améliorer leur circulation sanguine, contribuant ainsi à la qualité exceptionnelle de leur viande.

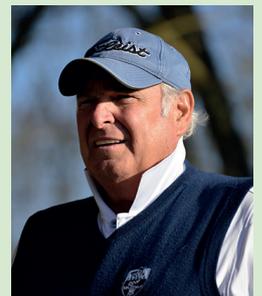
N'hésitez pas à vous renseigner auprès de nos équipes : ce muscle d'exception est parfois disponible dans notre restaurant, pour le plus grand plaisir des amateurs de viande fine.

Une légende raconte que ces bovins tirent leur persillage en se désaltérant de bière tout comme certains de nos membres...



LE MOT DU PROPRIO

LA VIE EN VERT



La couleur de cette **veste verte** que portent les **membres du Golf d'Augusta** (Georgie USA) et les **vainqueurs du MASTERS** ce tournoi mythique du Grand Chelem de golf qui échappait à **Rory MC ILROY** jusqu'à ce **dimanche 13 avril 2025** où il gagna sur le fil en playoff contre **Justin ROSE** dont le patronyme évoquait une autre vie rêvée.

Le vert : la couleur de l'Irlande et de son **trèfle porte-bonheur**, de ses **campagnes** et de la **fraîcheur de sa jeunesse**.

L'Irlande pays de golf avec ses **1.100.000 golfeurs** pour **358 parcours** soit le plus haut nombre de golfeurs en Europe par golf à **3073 joueurs par parcours**.

L'Irlande du Nord dont est originaire Rory Mc Ilroy, une Maman qui fait des ménages et un Père chauffeur routier et barman mais bon golfeur qui va transmettre sa **passion** pour le **jeu de golf** à son fils Rory et ce dès le plus jeune âge dans le cadre du **Hollywood Golf Club** situé à seulement 10 minutes du centre-ville de Belfast, surtout réputé pour être le "berceau" de son champion Rory.

Le vert : la couleur de nos **fairways** au **Golf du Vaudreuil**, de nos **roughs** et de nos **greens** en ce début de saison après les premiers rayons du soleil et l'alternance de pluies et de températures plus clémentes.

Alors, qu'attendez-vous pour VIVRE EN VERT ?

Très sincères et dévouées salutations, **Jean-Claude FORESTIER**





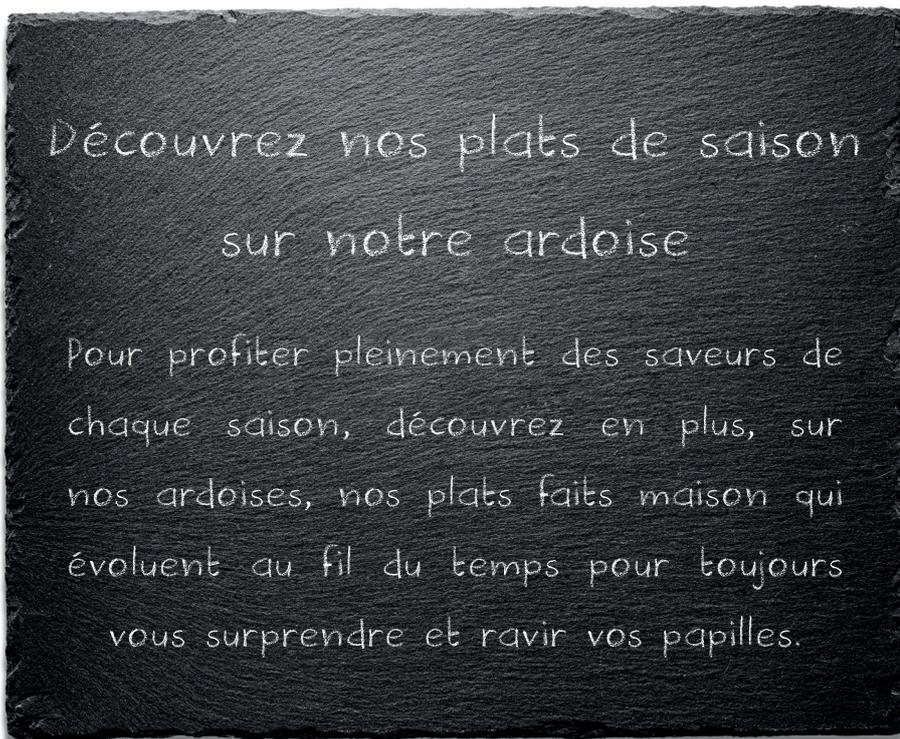
Restaurant du Golf PG

Notre carte

LE DICTON DU MOMENT : Le régime commence demain, alors profitez d'aujourd'hui.

POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF :

Planche assortiment de charcuteries	12.00€
Planche 150g de Jambon Patanegra (Cebo del Campo)	22.00€
Planche 150g de Jambon Patanegra (Bellota)	26.00€



NOS PLATS GRAVÉS DANS ~~LE MARB...~~ LE GREEN !

LES INCONTOURNABLES

FILET DE BŒUF sauce béarnaise, frites maison et salade	26.00€
Notre PLAT DU JOUR	19.00 €
Le green burger	16.50€
Les pâtes du jour	12.50€
Le croque-monsieur	12.50€
Le café gourmand	7.50€
Le dessert du jour	9.00€

LA FORMULE DU JOUR

PLAT + DESSERT

28.00€

Nous proposons tous les jours un plat et un dessert différent

NOS COCKTAILS

Basile EMO, mixologue passionné et créatif vous propose les cocktails du moment

COCKTAIL CHAMPAGNE

Purple Bubble 13.00€
Liqueur de violette, Porto blanc, champagne

AVEC ALCOOL

The Kat touch 11.00€
Sirop de framboise, Lillet rose, citron vert, Prosecco, eau gazeuse

Teq Fun 12.00€
Sirop de cassis, jus d'abricot, citron vert, Tequila

L'avant-goût 12.00€
Jus de fraise, framboise, litchi, citron vert, Gin

SANS ALCOOL

The Gaspacho 9.00€
Duo melon & pastèque fraîche, feuille de basilic, sirop de basilic

Le Milk Shake 8.00€
Lait, déclinaison de framboises, chantilly framboise

L'instant Printemps 8.00€
Jus d'ananas, litchi, fraise, citron vert





A France du Vaudreuil

Nos boissons

LE DICTON DU MOMENT : L'apéro n'est pas un luxe, c'est une nécessité sociale.

APÉRITIFS

Americano Maison 8cl	8.00€
Kir Vin Blanc 10cl	5.00€
Kir Royal 10cl	10.00€
Coupe Champagne Maxim's 10cl	10.00€
Spritz	8.00€
Martini, Suze 5cl	5.50€
Anis 2cl	4.50€
Porto Rouge ou Blanc 5cl	5.50€
Gin, Vodka 4cl	6.50€
Supplément Soft	1.50€

BOISSONS FRAÎCHES

Coca, Coca zéro 33cl	4.00€
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes	4.00€
Orangina, Perrier 33cl	4.00€
Sirop à l'eau	2.00€
Lait aromatisé	2.90€
Chose-Chantaco	3.70€
Fruits pressés	4.90€
Jus Artisanaux Charles Papillon 25cl	5.70€
<i>Orange, Pêche de Vigne, Poire, Pomme, Abricot ou Tomate</i>	

LES VINS

BLANCS

	15 cl	75cl
Touraine - « Les Demoiselles »	5.00€	25.00€
Côtes de Thongue - St Georges d'Ibry «Excellence»	6.00€	30.00€
Côtes De Gascogne - Domaine De Pellehaut	6.00€	30.00€
Sancerre - Domaine Lucien Crochet	8.00€	39.00€
Petit Chablis - Domaine de l'enclos	10.00€	45.00€
Savigny-lès-Beaune - Catherine & Claude Maréchal		95.00€

ROSÉS

Méditerranée IGP - Triennes	6.00€	27.00€
Côtes de Provence - Domaine Figuière «Première»		39.00€
Côtes de Provence - Whispering Angel		49.00€

ROUGES

St Nicolas de Bourgueil - Domaine La Chevalerie	6.00€	29.00€
Côtes de Blaye - Château Haut Terrier	6.00€	27.00€
Sancerre - Domaine Lucien Crochet	8.00€	39.00€
Côtes du Rhône - «Mas Vicente»	6.00€	29.00€
Montagne Saint Emilion - Roque Palatin		39.00€
Meursault – Auxey-Duresses 2021		75.00€

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	2.30€
Double Café Espresso	4.00€
Café Décaféiné	2.40€
Double Café Décaféiné	4.10€
Café Crème	4.10€
Cappuccino	4.30€
Chocolat Chaud	3.80€
Thé Différents Crus	3.50€
Café Gourmand	7.30€
Déca Gourmand	7.30€
Thé Gourmand	7.50€

BOISSONS GOURMANDES

Café Latte	4.50€
Chocolat liégeois	5.80€
Latte Macchiato aromatisé	4.50€
<i>Vanille, Caramel, Amaretto ou Noisette</i>	
Lattes frappés	4.50€
<i>Café, Fraise ou Passion</i>	
Thé glacé maison	8.00€
Recette du moment	

CHAMPAGNES

	10 cl	75cl
Maxim's Paris	10.00€	59.00€
Devaux - Grande Réserve		75.00€
Ruinart		95.00€

WHISKYS ET BOURBONS

Aberlour (Ecosse) 4cl	8.20€
Tullamore Dew (Irlande) 4cl	8.20€
Nikka (Japon) 4cl	9.50€
Caol Ila (Ecosse) 4cl	9.80€
Ballantine's (Ecosse) 4cl	6.70€
Jim Bean (Kentucky) 4cl	8.20€

BIÈRES

	25 cl	33 cl	50cl
Bud	4.50€	6.00€	9.00€
Leffe	4.90€	6.50€	9.50€
Bière spéciale	4.90€	6.50€	9.50€
Panaché	4.90€	5.50€	8.90€
Monaco - Twist	4.60€	5.60€	9.10€

DIGESTIFS

Cognac Xo 3cl	11.00€
Armagnac 3cl	7.00€
Prune, Mirabelle 4cl	7.00€
Get 27 / Get 31 6cl	8.00€
Rhum Diplomatico 4cl	8.50€
Calvados 8 ans 4cl	11.00€
Calvados 15 ans 4cl	14.00€

EAUX

	50 cl	100cl
Evian	3.60€	4.60€
Badoit	3.60€	4.60€
Chateldon (75cl)		6.00€



Nathalie, Kyllian, Basile, Elena et Likael

Prix nets en euros, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

PRIX DU CAFÉ

“ Un café !! ”	12.00€
“ Un café s'il vous plaît ”	6.00€
“ Bonjour, un café s'il vous plaît ”	2.30€



LA PAGE DES SPORTS



Comme tous les ans, l'année **2025** a débuté par la traditionnelle **Coupe de Normandie**. Nos jeunes ont débuté leur saison par un parcours très honorable. Après **2 victoires** face à Gaillon et Jumièges, ils ont atteint les **1/4 de finale** et **se sont inclinés** de justesse face à Dieppe. **Les Dames** se sont également **arrêtées en 1/4 de finale** face à l'équipe du Champ de Bataille. Enfin, **les Messieurs** ont rencontré plus de difficultés avec une **descente en 2ème division** après une défaite contre Le Havre en **1/8ème de finale**, puis face à Etretat en Barrages.

Encore une fois, **un grand bravo** à tous pour leur enthousiasme et aux capitaines **Céline PERCEBOIS, Merri VIAT et Eric CASTELAIN** pour leur implication et l'état d'esprit qu'ils ont su insuffler durant tout l'hiver !



Concernant les compétitions de club, après les animations hivernales de début d'année et le Ringer (sous la supervision attentive de Patrick et Michèle MOREAU) qui ont permis à tous de s'amuser durant cette période, le calendrier établi avec la Direction du golf a débuté fin mars avec la Coupe du VAUDREUIL. Cette compétition lance une saison qui s'annonce passionnante avec pas moins de 13 compétitions sponsorisées, des animations aux formules ludiques (Masters, Ryder Cup, Coupe du Directeur) et la renaissance du Championnat du Club programmé les 5 et 6 juillet dans une formule originale. Inscrivez-vous nombreux à ces différentes compétitions !

Au-delà, notre club accueillera également plusieurs compétitions de renommée internationale (Challenge Tour fin juin, Grand Prix Paragolf en juillet et 1er tour des qualifications au DP World Tour en octobre) et nationale (Grand Prix Jeunes, Grand Prix Mid Am, Trophée Seniors et Grand Prix Messieurs). Une occasion unique de voir des joueurs de grand talent se mesurer sur notre magnifique parcours !



NOS COMPÉTITIONS SAVE THE DATE !

**SAMEDI 26 &
DIMANCHE 27 AVRIL**
Grand Prix Mid Amateurs
Simple Strokeplay

DIMANCHE 4 MAI
La Ryder du Vaudreuil
Formule Ryder Cup

SAMEDI 10 MAI
Coupe Roche Bobois
Simple Stableford

DIMANCHE 18 MAI
Coupe Isla Canela
4 balles

SAMEDI 24 MAI
Coupe Eric DERLY
Simple Stableford

SAMEDI 31 MAI
Coupe Swisslife
Schamble à 2

SAMEDI 7 JUIN
Monsieur Golf Tour
Simple Stableford ou Scramble à 2

SAMEDI 21 JUIN
Coupe Maxim's
Scramble à 2

DU 26 AU 29 JUIN
Le Vaudreuil Golf Challenge





Vous êtes chef d'entreprise, rejoignez notre business club du golf PGA France du Vaudreuil. Nous prévoyons **une réunion par mois** avec des intervenants et des animations. L'occasion pour vous d'**alimenter votre réseau** et de **faire de la publicité pour votre entreprise**.

IDÉES CADEAUX

PENSEZ À VOS PROCHES !

PROSHOP :

Vous cherchez une idée de cadeau pour un proche passionné de golf ? Nous avons ce qu'il vous faut ! N'hésitez à venir nous poser la question à l'accueil du proshop.

ENSEIGNEMENT

Cours collectifs à thèmes :

Vous en avez assez d'envoyer des slices dans tous les sens ? Vous voulez arrêter de faire des grattes aux approches ? Prenez des cours collectifs à thèmes et faites les quelques réglages qu'il vous manque pour évoluer.

SÉMINAIRE :

Notre restaurant vous accueille tous les jours (sauf dimanche) pour organiser un séminaire avec votre entreprise. Nous mettons à disposition des salles de séminaires parfaites pour vous recevoir. Nous avons différentes formules à vous proposer, n'hésitez pas à demander des renseignements à notre personnel de salle. Nous avons la possibilité d'organiser des initiations de golf avec nos Pros durant vos séminaires ou simplement pour une sortie en équipe.

FITTING :

Qu'est-ce qu'un fitting ? C'est le fait de prendre des mesures afin de déterminer les réglages de ou des clubs idéaux pour le joueur qui seront ensuite fabriqués en conséquence. Notre Fitteur, Julien, sera ravi de vous faire des fittings personnalisés. Le tarif est de 80€ et peut être déduit du prix de votre série de clubs.

QUELQUES MEMBRES DE NOTRE CLUB À PAR

rochebois

Le magasin de mobilier haut de gamme vous accueille à Barentin pour habiller votre intérieur.

RYDGE
CONSEIL

Anciennement connu sous le nom de KPMG, Rydge se détache de la partie audit pour vous accompagner en expertise comptable, conseil en stratégie, droit et fiscalité.



Vous cherchez à isoler, ou refaire l'isolation de votre habitation ? Contactez GS Isolation. Connu pour leur qualité et leur professionnalisme, ils sauront vous accompagner dans toutes les démarches ainsi que dans les travaux d'isolation.

BIP PRO
SOLUTIONS

Assure des études, des installations et soumet des contrats de maintenance sur la sécurité et la protection de l'habitat.



Spécialiste en optimisation et rationalisation des coûts dans le secteur de l'intérim.

PETITE ANNONCE

PERDUE : BALLE DE GOLF



Lieu :

Trou n°7, quelque part entre le rough, les bois, ou chez le voisin.

Description :

Balle blanche, légèrement griffée, dernier souvenir de mon meilleur drive de l'année. Répond au doux nom de "Titleist", avec l'inscription dessus "Never 3 putt".

Si vous la retrouvez, merci de la rassurer, elle doit être traumatisée. Moi aussi d'ailleurs.

Récompense : Une bière au club-house et un récit plein d'exagération.

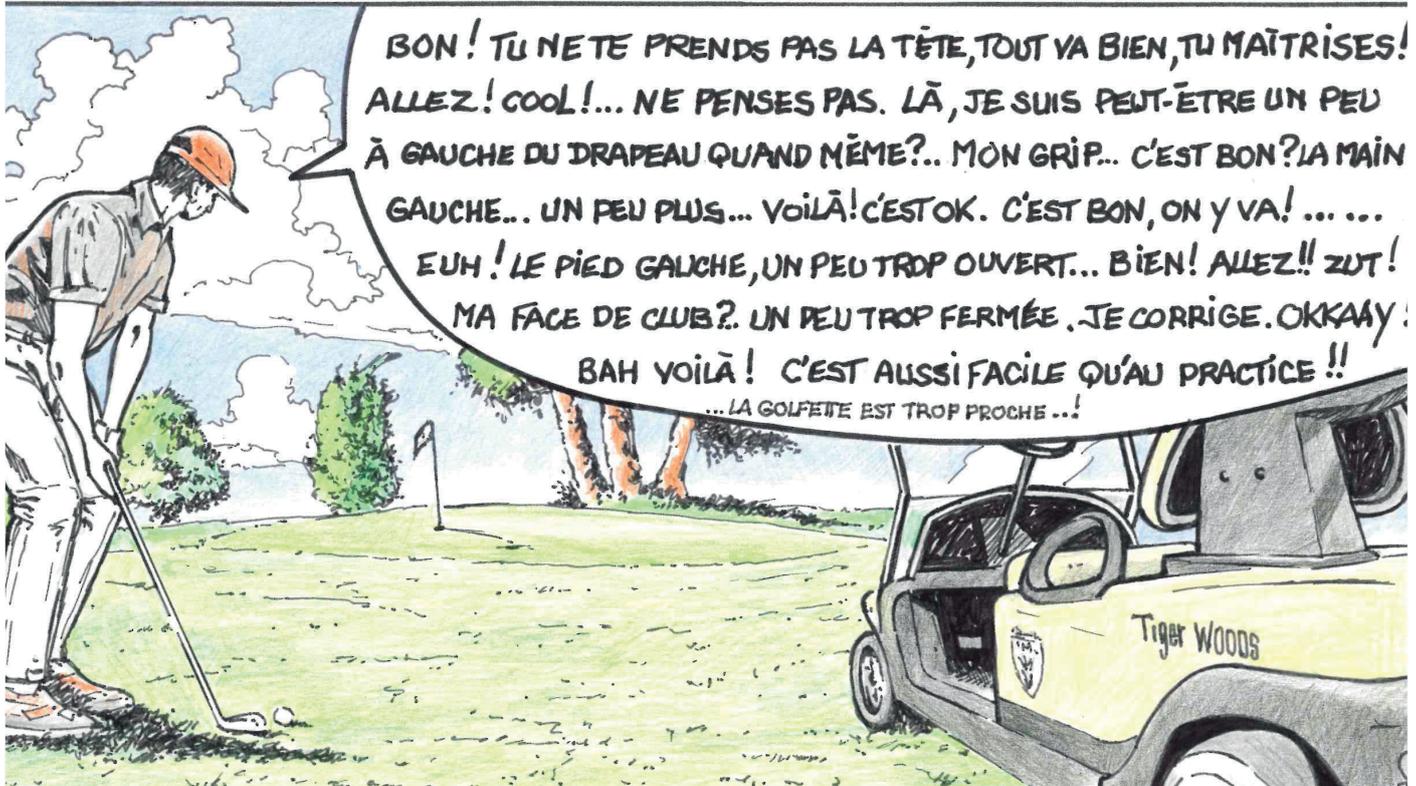




LE DÉCALÉ

LE DESSIN DE BRUNO

Notre artiste local



LA BLAGUE DE ~~TOTO~~ FOFO

Deux hommes marchent rapidement dans les allées d'un hypermarché et se télescopent au coin d'un rayon.

Un peu surpris **le premier** dit à l'autre "Mais qu'est-ce que vous faites à courir comme cela ?"

Le second lui répond "Je cherche ma femme, et ce depuis une bonne demi-heure et malgré plusieurs appels au haut-parleur aucune nouvelle, je suis en panique"

Le premier "Écoutez, moi également cela fait vingt minutes que j'ai perdu mon épouse et incapable de la localiser dans le magasin".

Le second "Elle est comment votre femme ?"

Le premier "Mon épouse à 36 ans, est d'origine suédoise, elle est assez grande, cheveux blonds coupés mi-court, il me semble qu'elle portait une mini-jupe en cuir, des bottines et un chemisier blanc assez échanté. ET VOUS ?"

Le second "Comment dire. ON VA DÉJÀ CHERCHER LA VOTRE."

Fofo

