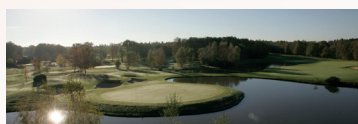


Un cadre  
d'exception  
**pour un**  
événement unique

---

- Groupes
- Entreprises
- CE
- Associations



**GOLF**  
ORLÉANS - LIMÈRE



**GOLF**  
ORLÉANS - DONNERY

[www.golflimere.com](http://www.golflimere.com) - 1411 Allée de la Pomme de Pin - 45160 ARDON - 02 38 63 89 40  
[www.golfdonnery.com](http://www.golfdonnery.com) - Domaine de la Touche - 45450 DONNERY - 02 38 59 25 15





 **GOLF** 

SÉMINAIRE

**RESTAURANT**  
GROUPES / ENTREPRISES / CE / ASSOCIATION

# Menu Élégance

## Entrée :

- Saumon mariné à l'huile d'olives et fenouils
- Aumônière de fruits de mer au curry
- Salade de chèvre chaud et ses lardons

## Plat :

- Magret de canard sauce poivre vert
- Raie aux câpres et beurre blanc
- Filet mignon de porc sauce moutarde d'Orléans

## Dessert :

- Poirier
- Omelette Norvégienne
- Entremet au chocolat

**26€ TTC** par personne

Le menu doit être défini pour l'ensemble du groupe et l'accompagnement du plat est au choix pour l'ensemble du groupe également : haricots verts en fagot / riz aux petit légumes / pommes de terre sautées / gratin dauphinois / poêlée de légumes / fian de courgette & carottes / purée de pommes de terre maison

Comprenant 1/4 de vin de notre sélection, café

# Menu Tentation

## Entrée :

- Terrine de foie gras de canard & son confit d'oignon
- Fricassé de ris de veau en feuilleté
- Aumônière de Saint Jacques accompagné de sa gambas et de son émulsion

## Plat :

- Filet de bœuf en croute sauce forestière
- Filet de sole sauce crustacé
- Suprême de pintade sauce cocotte façon grand-mère

## Assiette de fromages

Salade verte, Brie de Meaux, Pont l'évêque et Chèvre

## Dessert:

- Macaron & sa mousse aux fruits rouge
- Bavaois poires, chocolat praliné croquant
- Fondant au chocolat & crème anglaise

**46€ TTC** par personne

Le menu doit être défini pour l'ensemble du groupe et l'accompagnement du plat est au choix pour l'ensemble du groupe également : haricots verts en fagot / riz aux petit légumes / pommes de terre sautées / gratin dauphinois / poêlée de légumes / flan de courgette & carottes / purée de pommes de terre maison

Comprenant ¼ de vin de notre sélection, café

# Nos Formules Cocktails

## Le Départ

- Kir au Vin Blanc (1 Verre par personne)
- Jus de Fruits
- Olives
- 3 petits fours par personne

9,00€ par personne

## Le Bogey

- Punch ou Sangria (1 Verre par personne)
- Jus de Fruits
- Verrine du Chef
- Méli-Mélo pruneau et lard
- Caviar d'Aubergine sur son toast
- Tartine façon pizza
- Allumette fromagère

14,00€ par personne

## Le Par

- Punch ou Sangria (1 Verre par personne)
- Jus de fruits
- Rillettes de la Mer
- Saumon sur toast
- Allumette fromagère
- Caviar d'aubergine sur toast
- Blinis aux œufs de caille
- Tartine façon pizza
- Panier du maraîcher sauce aux herbes

20,00€ par personne



---

## Le Birdie

---

- Coupe de Champagne (1 Coupe par personne)
- Jus de fruits

- 
- Verrine maraîchère
  - Rillettes de la mer
  - Saumon sur toast
  - Escargots persillés
  - Allumette fromagère
  - Assortiment maraîcher et sauce aux herbes
  - Foie Gras sur son pain d'épices
  - Mini quiche façon lorraine

**28,00€** par personne

---

## L'Eagle

---

- Coupes de Champagne (2 Coupes par personne)
- Jus de fruits

- 
- Méli-Mélo de St Jacques et tomates cerises
  - Saumon sur son canapé
  - Toast au pistou et sa purée de poivron
  - Caviar d'aubergine sur toast
  - Délice de foie gras sur son pain d'épices
  - Bouchée d'escargots
  - Mini quiche aux poireaux
  - Brochette de fruits de saison
  - Mini tartelette au Chocolat
  - Mini baba au Rhum
  - Mini éclair et sa crème pâtissière
  - Verrine fruitière

**35,00€** par personne

---

## Prestige

---

- Coupes de Champagne (2 Coupes par personne)
- 1 Verre de Vin Blanc et Rouge par personne
- Jus de Fruits

- 
- 13 Petits fours Salés
  - 7 Petits fours Sucrés

**50,00€** par personne

Supplément bouteille de Champagne à 45€





# Nos Prestations en Complément

## CAFÉ D'ACCUEIL

Café, Thé, Chocolat, Jus de fruits et 2 Viennoiseries par personne

7€

## PETIT DÉJEUNER D'ACCUEIL

Café, Thé, Chocolat, Jus d'Orange pressés par vos soins, pains frais, beurre, confitures, céréales, panier de fruits de saisons et Fromage Blanc, et 2 Viennoiseries par personne

12€

## FORMULE CAFÉ

Café Nespresso à discrétion et Eau minérale

1/2 journée à 7€  
Journée à 13€

## PAUSE SUCRÉE

Café, Thé, Chocolat, Jus de fruits et 2 Mignardises par personne

7€

## PAUSE SALÉE

Café, Thé, Eau Minérale, Plateaux de Charcuteries, pains et brochette tomate-mozzarella par personne

7€



## PAUSE SUCRÉE ET SALÉE

Café, Thé, Chocolat, Jus de fruits, Plateaux de Charcuteries, pains, brochette de tomate-mozzarella et 2 Mignardises par personne

13€

## LOCATION DE SALLE

10€ par personne

## LOCATION DE MATÉRIELS

Ecran, Rétroprojecteur, Paper Board ou Paper Board Smart Kapp

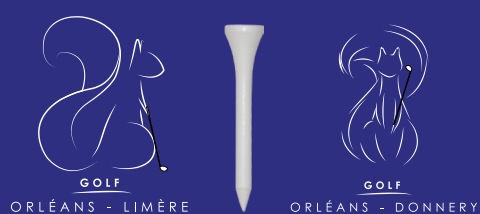
150€

## INITIATION AU GOLF

Après votre Réunion, profitez du lieu pour faire une initiation au golf de 2 heures en compagnie d'un professionnel diplômé. Les joueurs auront droit à un accès au practice avec le prêt du matériel ainsi que plusieurs ateliers (putting, parcours compact, etc).

200€/2h jusqu'à 10 personnes  
20€/ personne supplémentaire. 1 enseignant pour 20 personnes.





---

[www.golflimere.com](http://www.golflimere.com) - 1411 Allée de la Pomme de Pin - 45160 Ardon - 02 38 63 89 40  
[www.golfdonnery.com](http://www.golfdonnery.com) - Domaine de La Touche - 45450 Donnery - 02 38 59 25 15