Villagecenter RESIDENCES

Golf Hôtel*** Montpellier Juvignac

Calme et gastronomie aux portes de Montpellier...

Présentation du Restaurant

Le restaurant du Golf Hôtel*** Montpellier Juvignac est situé à Juvignac aux portes de Montpellier.

La salle de restaurant avec une magnifique vue sur le golf donne une dimension particulière à cet établissement qui se prête parfaitement à l'organisation de réceptions et mariages.

Le Golf Hôtel*** Montpellier Juvignac est spécialisé dans l'organisation d'événements particuliers , notre savoir-faire est mis à votre entière disposition pour personnaliser notre offre et satisfaire vos souhaits.

La capacité de la salle est de 130 personnes.

Etant sur un site privé, nous pouvons vous accueillir jusqu'à 4 heures du matin pour faire la fête.

Vin d'honneur

Le vin d'honneur est servi, si le temps le permet, sur la terrasse du restaurant surplombant le golf. L'apéritif sera servi sous forme de buffet.

Nous vous proposons différentes formules pour les boissons et les canapés. Le prix des forfaits boissons est basé sur une durée de 1h30.

Forfait Argent 15€

Kir vin Blanc, whisky, martini, pastis,
Jus de fruits, sodas, gâteaux salés

Forfait Cristal 18€

Champagne, kir vin blanc, whisky,
Martini, pastis, jus de fruits,
sodas, gâteaux salés

Canapés, petits fours ou verrines

Formule 4 pièces / personne : 5 €
Formule 8 pièces / personne : 10 €

Quelques exemples :

Foie gras de canard et figue, toast de saumon fumé et crème raifort
Verrine de houmous, abricot et menthe fraîche
Gaspacho de saison et son fromage frais
Salade de quinoa et crevettes au citron et lait de coco
Pata Negra con tomato, Tartare de tomate et guacamole

Menus non contractuels donnés à titre d'exemple et soumis à modification

Menu Romarin 58 €

Une entrée au choix

Croustillant de saint-Jacques sur son lit d'épinards
Terrine de joue de bœuf à la rhubarbe et cacahuète
Carpaccio de canard, vinaigrette à l'huile de framboise et pignons de pins
Tarte fine de saumon, guacamole, pousses de roquette
Ballottine de foie gras aux pommes, brioche tiède

Un plat au choix

Filet de sandre, beurre au Champagne, timbale de riz aux quatre épices
Lotte bardée de poitrine fumée, sauce au vin jaune, haricots verts croquants
Filet de saint-Pierre aux agrumes, moelleux courgette tapenade
Bœuf braisé aux olives noires et vertes, grosses asperges
Filet de canette et mangue acidulée, pommes dauphines
Filet mignon de porc au citron vert et moelleux aux poivrons

Fromages affinés

Gâteaux des mariés ou pièce montée

Vins, eaux minérales et café compris

Menus non contractuels donnés à titre d'exemple et soumis à modification

Menu Marjolaine 80 €

Une entrée au choix

Assiette terre et mer (gravelax de saumon mariné par nos soins, et foie gras mi-cuit
Millefeuille de homard à la mangue, tomate et lait coco
Cuisse de pigeonneau confit, crème de polenta

Un poisson au choix

Ravioles de crabe aux herbes, mousse de légumes
Filet de bar de ligne à la lavande, carotte au miel, sucrine braisée
Omble chevalier au safran, pomme de terre fondante et sa rouille

Une viande au choix

Filet de bœuf farci au foie gras en croûte, jus au porto, tombé de légumes verts
Selle d'agneau rôti à la marjolaine, légumes confits
Pluma di pata negra en persillade, lasagnes de légumes du moment

Fromages affinés

Gâteaux des mariés ou pièce montée

Vins, eaux minérales et café compris

Menus non contractuels donnés à titre d'exemple et soumis à modification

Buffet Lavande 60 €

Buffet d'entrées

Salades de crudités (carotte, concombre, betterave, haricots verts, salade verte)
Salades composées (riz espagnol, pennés méditerranéens, taboulé, tomate mozzarella)
Charcuterie (jambon blanc, jambon cru de montagne, rosette, chorizo, terrines, rillettes)
Poissons (saumon fumé, maquereaux en escabèche, crevettes)

Un plat au choix

Dos de cabillaud, beurre passion, légumes d'été
Bar rôti, concassé de tomates, riz à la provençale
Noix de saint-Jacques à la citronnelle, tagliatelles de légumes
Pavé de canard, sauce praline,
écrasé de pommes de terres aux herbes fraîches
Souris d'agneau confite à la lavande au jus, légumes rôtis
Filet de bœuf sauce chocolat, pomme paillasson

Fromages affinés

Gâteau des mariés ou pièce montée

Vins, eaux minérales et café compris

Menus non contractuels donnés à titre d'exemple et soumis à modification

Buffet Basilic 75 €

Buffet d'entrées

Salades de crudités (carotte, concombre, betterave, haricots verts, salade verte)
Salades composées (riz espagnol, pennés méditerranéens, taboulé, tomate mozzarella)
Charcuterie (jambon blanc, jambon cru de montagne, rosette, chorizo, terrines, rillettes)
Poissons (saumon fumé, maquereaux en escabèche, crevettes)

Un Poisson au Choix

Dos de cabillaud, beurre passion, légumes d'été
Bar rôti, concassé de tomates, riz à la provençale
Noix de saint-Jacques à la citronnelle, tagliatelles de légumes

Une Viande au Choix

Pavé de canard, sauce praline,
écrasé de pommes de terres aux herbes fraîches
Souris d'agneau confite à la lavande au jus, légumes rôtis
Filet de bœuf sauce chocolat, pomme paillasson

Fromages affinés

Gâteau des mariés ou pièce montée

Vins, eaux minérales et café compris

Menus non contractuels donnés à titre d'exemple et soumis à modification

Les autres menus

Menu Enfants 18 €

Assiette de crudités ou de charcuterie

Steack haché ou cuisse de poulet / frites ou légumes

Glace ou sorbet

Soda ou jus de fruits

Menu Prestataires 34 €

Entrée du chef

Plat du chef

Dessert du chef

Vin et café compris

Les petits plus...

Forfait vins supérieurs 5 €

Nous vous proposons de remplacer les vins initialement prévus dans le forfait par un éventail de vins de qualité supérieure.

Forfait boissons Soft 7 €

Comprenant jus de fruits, sodas et eaux minérales

Trou Normand 5 €

Champagne

Un droit de bouchon s'applique sur le service du Champagne.
Il sera facturé 7 € par bouteille de 75cl servie.

Droit de bouchon autres boissons alcoolisées

Il sera facturé 5 € par bouteille de 75 cl servie

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Brunch du lendemain 20 €

Café, thé, chocolat, lait

Jus de fruits

Salade de fruits

Viennoiseries

Yaourts

Œufs brouillés

Charcuterie

Quiche

Salades composées

Assortiment de fromages

Fruits frais de saison

Tartes aux fruits de saison

Vins rouge et rosé

Menus non contractuels donnés à titre d'exemple et soumis à modification

Maxi brunch du lendemain 25 €

Café, thé, chocolat, lait

Jus de fruits

Salade de fruits

Viennoiseries

Yaourts

Œufs brouillés

Charcuterie

Quiche

Salades composées

Minis brochettes de porc mariné

Taboulé

Tarte fine à la provençale

Saumon fumé

Assortiment de fromages

Fruits frais de saison

Tartes aux fruits de saison

Vins rouge et rosé

Menus non contractuels donnés à titre d'exemple et soumis à modification

Logistique

Vin d'honneur

Si le temps le permet, le vin d'honneur est servi sur la terrasse du restaurant avec vue imprenable sur le golf. En cas de mauvais temps, il sera servi dans une salle annexe au restaurant.

Mise en place - Tables

Le repas sera servi sur tables rondes de 8 à 10 personnes (à confirmer en fonction du nombre de convives).
La décoration des tables est à la charge des mariés et dressée par nos soins.

Les enfants

Une pièce attenante à la salle de restaurant reservée aux enfants peut être mise à disposition.

Piste de danse - DJ

La piste de danse peut être située dans la salle de restaurant ou au niveau du bar en fonction du nombre de convives.
Nous pouvons vous conseiller dans le choix de votre DJ.

Retour de mariage

Nous vous proposons, pour le lendemain des noces, un brunch ou un buffet froid. Avec un service en terrasse, si le temps le permet, de 11h à 15h.

Conditions générales de vente

Ces conditions s'appliquent à toutes nos prestations, sauf mentions spéciales prévues aux conditions particulières.
La signature de la convention de prestations mariage par le client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de vente.

TARIFS :
Tous nos prix sont TTC, par personne. La TVA est à 7% ou à 19,6% selon les prestations, le service est inclus.
RESERVATION :
Toute réservation doit être effectuée par écrit (courrier, télécopie, bon de commande). Elle n'est confirmée que par la signature de la convention de prestations mariage avant la date indiquée aux conditions particulières, suivie du versement de l'acompte s'élevant à 30% du montant total du devis joint au contrat. Le Golf Hôtel Montpellier Juvignac se réserve le droit de considérer comme caduque toute réservation qui ne serait pas accompagnée du versement de l'acompte demandé. Un second versement, de 30% du total estimé, sera réalisé 2 mois avant la date du mariage et un troisième versement de 30% sera effectué lors du rendez vous de mise au point environ 10 jours avant la date de la manifestation.
CHOIX DES PRESTATIONS :
Le choix des menus et le nombre de couverts doivent être confirmés 10 jours avant la date de la manifestation.
MODALITES DE PAIEMENT :
Le solde sera payable dans un délai maximum de 48 heures après le mariage.
ANNULATION :
Si l'annulation est du fait du Golf Hôtel Montpellier Juvignac, l'acompte sera restitué au client à concurrence des sommes reçues.
En cas d'annulation de la manifestation ou de la prestation par le client, l'acompte versé restera acquis au Golf Hôtel Montpellier Juvignac. Outre l'acompte versé restant acquis au Golf Hôtel Montpellier Juvignac, toute annulation totale ou partielle par le client sera facturée dans les conditions suivantes :

- 60 jours avant l'évènement : 50% du montant prévisionnel sera dû
- 10 jours avant l'évènement : 100% du montant prévisionnel sera dû

RESPONSABILITE :
Le Golf Hôtel Montpellier Juvignac décline toute responsabilité pour tout dommage qui pourrait être causé au matériel déposé à l'occasion de la réception, ainsi qu'aux effets personnels des clients, y compris les véhicules stationnés sur le parking.
RECLAMATION :
Toute contestation ou réclamation doit être adressée au Golf Hôtel Montpellier Juvignac par lettre recommandée avec accusé de réception dans les 10 jours suivant le départ des participants.
DIVERS NOURRITURE ET BOISSONS :
Le client n'est pas autorisé à apporter de l'extérieur du Golf Hôtel Montpellier Juvignac quelques boissons ou nourriture que ce soit sans avoir obtenu une autorisation spéciale de la Direction. Celle-ci se réserve le droit de lui imposer, dans ce cas, un droit de bouchon concernant les boissons sur la base des tarifs en vigueur.
SACEM :
Toute manifestation à caractère musical doit faire l'objet au préalable d'une déclaration du client auprès de la SACEM.

Villagecenter
RESIDENCES

Golf Hôtel* Montpellier Juvignac**
38 av. des Hameaux du Golf - 34990 Juvignac

Vos contacts pour toute demande de devis personnalisé :
Service commercial du Golf Hôtel*** Montpellier Juvignac
Sophie Boitel - Tél : 04 67 45 90 07
E-Mail : sophie.boitel@golfhotelmontpellier.com
Caroline Deschamps - Tél : 04 67 45 90 03
E-Mail : caroline.deschamps@golfhotelmontpellier.com