



Le Restaurant des Dunes



Restaurant des Dunes
Avenue Edouard V.I.F
62152 HardeLOT-Plage
hardeLOT@pengolfclub.com
www.pengolfclub.com



Un mariage, un baptême, une communion, c'est une fois dans la vie !

Alors pour assurer à cet événement unique et exceptionnel la réussite qui lui convient, le club-house des Dunes est l'endroit idéal pour réunir vos proches.

Vous désirez que cette journée soit parfaite ? Nous combinons toutes les conditions pour réaliser votre souhait :

- *La beauté d'un paysage golfique où règnent quiétude et nature*
- *Un cadre chaleureux mêlant confort et élégance*
- *Une cuisine exclusivement à base de produits frais, qui allie gastronomie et authenticité.*
- *Une équipe dynamique et à votre écoute qui s'adaptera à vos besoins.*

Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à contacter Sabrina, notre responsable de réservations au 03.21.83.42.84 ou 06.07.24.36.57 du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00 ou par email : comptarha@pengolfclub.com

C'est avec grand plaisir et professionnalisme qu'avec la participation de notre Chef Julien Oleville, elle vous accompagnera dans la préparation de votre réception et vous guidera dans vos choix.



La Salle



La Salle Privée



La Terrasse

Conditions de facturation

Tarif divers:

Location de la salle : 500 €

Tarif horaire pour une soirée dansante à partir de 2h du matin : 100 € par heure supplémentaire (toute heure entamée est due)

La soirée ne pourra se prolonger au-delà de 5h du matin.

Après votre départ, chaque heure nécessaire à la remise en état de la salle vous sera facturée.

Option et Dépôt d'arrhes :

Si la date est disponible, vous pouvez poser une option jusqu'à une date que nous fixerons ensemble.

Sans nouvelle de votre part à cette date, l'option sera annulée et la date libérée pour d'autres clients.

Si vous confirmez, un dépôt d'arrhes de 20% devra nous être versé au moment de la réservation puis 30% deux mois avant la date.

Droit de bouchon :

Pour le Vin : 5 €

Pour le Champagne : 8 €

Embellissement des Locaux:

Est inclus dans nos prix le nappage en tissu blanc et les serviettes assorties ainsi que leur nettoyage.

L'embellissement de la salle (compositions florales de table, de salle, menus...) est à la charge du client

Sonorisation et Animation:

L'animation de la soirée est à votre charge. La sono devra être équipée d'un régulateur de son afin d'éviter des nuisances sonores aux riverains.

Conditions particulières:

Mariage / soirée à thème: uniquement le soir, maximum 120 personnes

Communion / Baptême : maximum 50 personnes dans la salle Privée

Vin d'Honneur

À l'occasion du vin d'honneur de votre mariage, le restaurant des Dunes peut accueillir jusqu'à 500 personnes, à partir de 16h00.

De multiples possibilités peuvent vous être proposées pour rendre cet événement unique encore plus exceptionnel :

- *Une terrasse extérieure surplombant le golf, qui vous offrira une vue magnifique et verdoyante*
- *Location de tonnelles*
- *Possibilité de décorer la salle à votre goût (nous pouvons également vous mettre en contact avec un fleuriste décorateur)*
- *Prise de photos des Mariés sur le golf*

Pour tout renseignement complémentaire, notre responsable de réservations, Sabrina Dechamps, sera ravie de vous assister dans vos choix.

Toute suggestion est la bienvenue ! Dans la mesure du possible, nous serons ravis de contribuer à faire de ce jour le plus beau de votre vie !

Vin d'Honneur

Nos Formules Canapés

<i>Cocktail « Les Pins »</i>	
<i>5 pièces - 3 froides et 2 chaudes</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Cocktail « Les Dunes »</i>	
<i>8 pièces - 3 froides, 3 chaudes et 2 sucrées</i>	<i>9.00 €</i>
<i>Cocktail « Gourmet »</i>	
<i>10 pièces - 5 froides, 3 chaudes et 2 sucrées</i>	<i>12.00 €</i>
<i>Cocktail « Prestige »</i>	
<i>15 pièces - 7 froides, 4 chaudes et 4 sucrées</i>	<i>17.00 €</i>
<i>Pain Surprise - 50 pièces</i>	<i>40.00 €</i>

Nos Boissons- Vin d'honneur

<i>Blanc de Blanc Beauchosisy</i>	<i>3.00 €/coupe</i>
<i>Méthode Champenoise Saumur brut Couronne Or</i>	<i>4.00 €/coupe</i>
<i>Champagne Petrot Bonnet</i>	<i>6.00€/coupe</i>
<i>Jus de fruits (1 l.)</i>	<i>5.00 €/bouteille</i>
<i>Coca (1.5 l)</i>	<i>5.00 €/bouteille</i>
<i>Apéritif classique</i>	<i>de 3 à 5 €/verre (selon tarif bar)</i>
<i>Whisky, Anisée, Martini, Vodka, Gin, etc...</i>	

Nos Boissons- Repas

Eaux minérales :

Vittel (1l.) :	5.00 €/bouteille
San Pellegrino (1l.)	5.00 €/bouteille

Notre suggestion de Vins :

	Prix par personne en supplément du repas *		
	10 €	15 €	30 €
Vin Liquoreux	Côtes de Bergerac Moelleux	Uby Moelleux	Coteaux du Layon St Pierre
Vin blanc sec	Uby sec	Graves Carbon d'Artigues	Sancerre blanc Robineau
Vin rouge	Bordeaux Frontenac	Agneau rouge	Mouton cadet rouge

* prix forfaitaire : vin blanc 1 bouteille pour 6, vin rouge 1 bouteille pour 3.

D'autres vins sont disponibles sur simple demande, n'hésitez pas à vous renseigner.

Divers :

Digestif (Armagnac, Cognac, Calvados, etc...) : 5.50 €

Café expresso : 1.80 €

Thé / Infusion : 2.80 €

Pour les autres boissons (Apéritifs, Jus de fruits, Coca-cola, Champagne) se référer aux tarifs indiqués à la page « Vin d'honneur ».

Menu « Les Pins » 33 €

(Hors boissons)

Foie Gras de Canard au Porto

ou

Spirale de Saumon Fumé et sa Crème d'Avocat

ou

Crème de Chou-fleur aux Eclats de Truffes

Pavé de Sandre poché au Champagne

ou

Pièce de Bœuf rôtie en Croûte d'Herbes

Entremet Glacé aux Spéculos

ou

Pyramide au Chocolat

ou

Dessert Personnalisé (avec supplément)

Menu « Les Dunes » 46 €

(Hors boissons)

Feuilleté au Foie Gras et aux Figues

ou

Brochette de Saint-Jacques à la Citronnelle

ou

Terrine de Lapin aux Pruneaux

Grenadin de Veau aux Morilles

ou

Magret de Canard au Cœur de Neufchâtel

ou

Filet de Bar rôti aux Herbes

Plateau de Fromages affinés

Farandole de Desserts

ou

Dessert personnalisé (avec supplément)

Menu Gourmet 58 €

(Hors boissons)

Duo de Foie Gras au Pain d'épices et sa Réduction de Banyuls

ou

Déclinaison autour de la Saint-Jacques

Pavé de Dorade Royale et sa Mini Ratatouille

ou

Filet de Mérou aux Pleurotes

Trou Normand

Tournedos de Bœuf au Foie Gras

ou

Filet de Sole Farcie avec sa Réduction au Vinaigre de Cidre

Buffet de Fromages affinés

Dessert personnalisé

Menu Prestige 69 €

Coupe de Champagne et ses Petits Fours

Medaillon de Homard rôti aux Agrumes

Tatin de Langoustine aux Senteurs des Bois

Trou Normand

Tournedos de Boeuf Français, façon Rossini

Plateau de Fromages affinés

Dessert Personnalisé

ou

Farandole de Desserts

Café et ses mignardises

Buffet « Tradition » 35 €

(Hors boissons)

Minimum 20 personnes

Salades et Crudités

*Celeri, Carottes Râpées, Taboulé, Piémontaise, Salade de Riz Composée,
Salade de Pâtes Composée, Salade de Tomates Mozzarella*

Poissons

*Crevettes Roses, Saumon Fumé, Bulots,
Langoustines, Saumon froid*

Charcuteries

Rillettes, Terrines, Assortiment de Cochonnailles

Viandes

Rôti de Bœuf, Poulet, Rôti de Porc

Desserts

Buffet de Desserts

Buffet « Marin » 50 €

(Hors boissons)

Minimum 20 personnes

Fruits de Mer et Crustacés

*Huîtres, Clams, Praires,
Langoustines, Terrine de Poissons, Saumon Bellevue,
Pinces de Crabe, Bulots,
Tourteaux, Crevettes Bouquet, Crevettes Grises*

Buffet de Fromages

Buffet de Desserts

ou

Gâteau Personnalisé

Café

Buffet « Prestige » 65 €

(Hors boissons)

Minimum 20 personnes

Salades et Crudités

*Celeri, Carottes Râpées, Taboulé, Piémontaise, Salade de Riz Composée,
Salade de Pâtes Composée, Salade de Tomates Mozzarella*

Fruits de Mer & Crustacés

*Crevettes Roses, Saumon Fumé, Saumon froid,
Langoustines, Bulots, Huîtres, Clams, Amandes, Terrines de Poissons,
Pinces de Crabe, Crevettes Bouquet, Crevettes Grises*

Charcuteries

Rillettes, Terrines, Assortiment de Cochonnailles

Viandes

Rôti de Bœuf, Poulet, Rôti de Porc

Buffet de Fromages

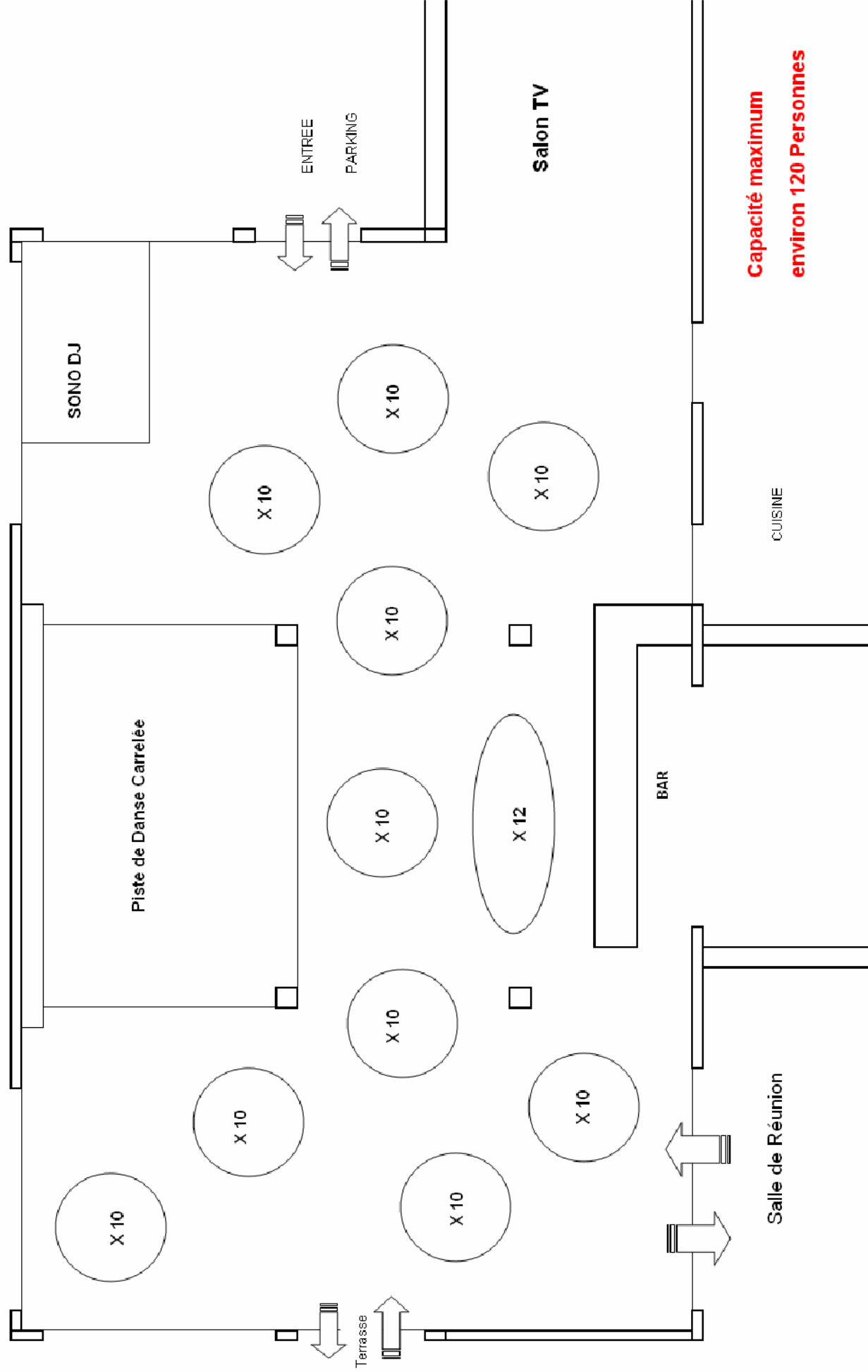
Desserts

Buffet de Dessert

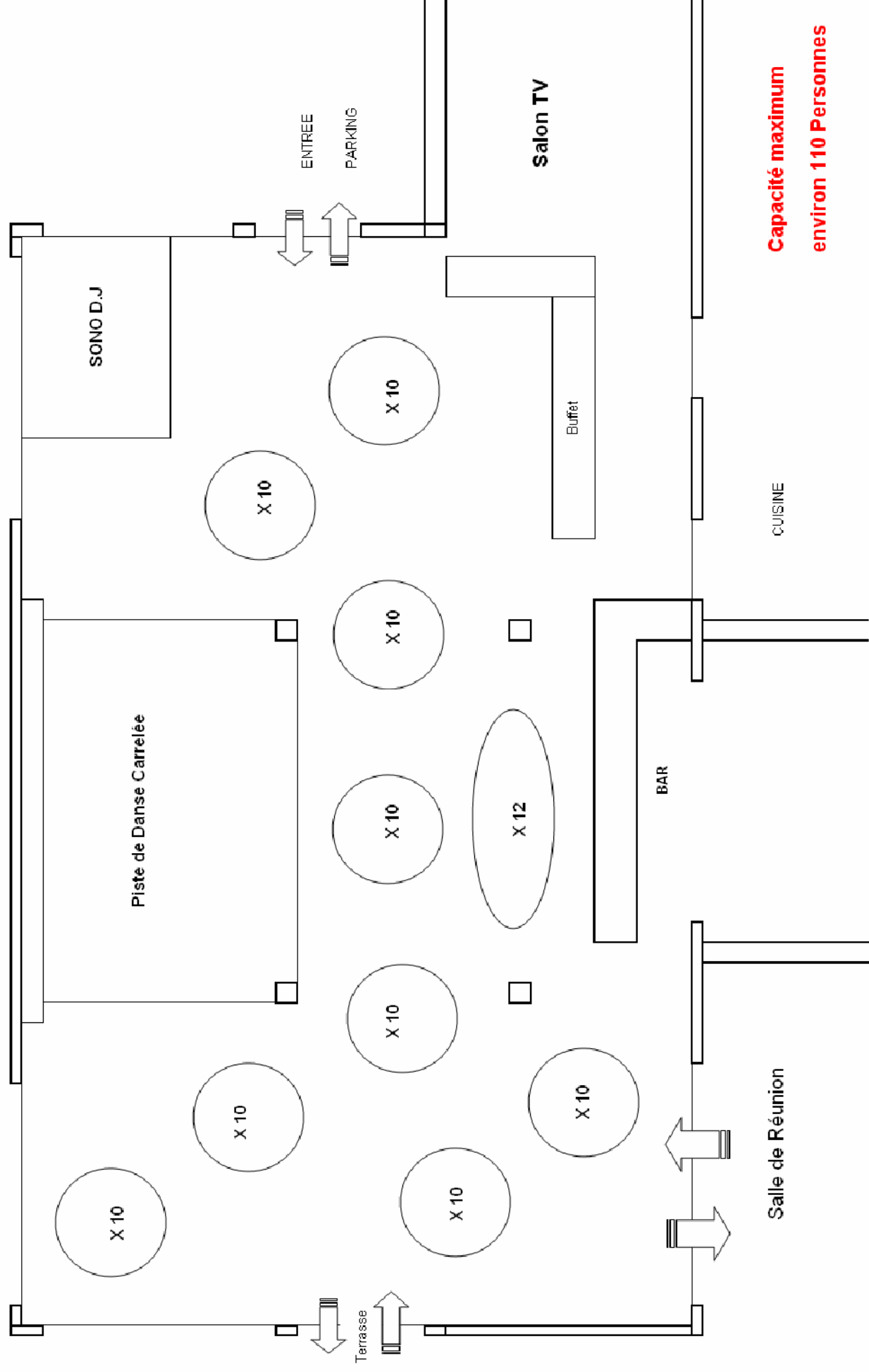
ou

Dessert Personnalisé

Plans de la Salle - Restaurant des Dunes - Golf d'Hardelet
Configuration Maximum en Mariage / Banquet



Plans de la Salle - Restaurant des Dunes - Golf d'Hardelet
Configuration Maximum en Mariage / Banquet avec BUFFET



**Capacité maximum
environ 110 Personnes**