

Les Mariages au Golf de l'Île Fleurie



Vivez votre rêve
en toute sérénité



Golf de l'Île Fleurie



Pour commencer... votre cocktail sur mesure

FORFAIT PIÈCES APÉRITIVES 9 pièces 20€/personne

- Mini bulle crabe, guacamole, tomate et coriandre
 - Mini muffin salé chorizo et piquidillos
 - Mini muffin salé fromages
 - Bouchées gourmandes froides
 - Petits fours chauds

FORFAIT PIÈCES APÉRITIVES 14 pièces 35€/personne

- Mini bulle crémeux de chèvre, tomates confites et pesto
 - Mini bulle foie gras et chutney de figues
- Mini bulle trilogie de saumon en crumble
 - Petits fours Le Gourmet
 - Petits fours chauds
 - Bouchées gourmandes froides
- Brochettes de poulet sauce teriyaki

DROIT DE BOUCHON

Droit de service sur le champagne ou le vin apporté par vos soins

- La bouteille : 8,00 €
- Le magnum : 12,00 €

Prix nets Euros TTC

Forfaits Boissons apéritives



FORFAIT À 10€/personne

Jus de fruits, sodas, eaux à discrétion

FORFAIT À 19€/personne

Jus de fruits, sodas, eaux à discrétion

Champagne Nicolas Feuillatte sur la base d'une bouteille pour 6 personnes

FORFAIT À 28€/personne

Jus de fruits, sodas, eaux à discrétion

Champagne Nicolas Feuillatte sur la base d'une bouteille pour 6 personnes

Whisky J&B, Porto Cruz, Gin Bombay Sapphire sur la base d'une bouteille pour 15 personnes

FORFAIT VIN D'HONNEUR A 55€/personne

Jus de fruits, sodas, eaux à discrétion

Champagne Nicolas Feuillatte sur la base d'une bouteille pour 6 personnes

Whisky J&B, Porto Cruz, Gin Bombay Sapphire
sur la base d'une bouteille pour 15 personnes

Forfait pièces apéritives 14 pièces :

- Mini bulle crémeux de chèvre, tomates confites et pesto
- Mini bulle foie gras et chutney de figues
- Mini bulle trilogie de saumon en crumble
 - Petits fours Le Gourmet
 - Petits fours chauds
 - Bouchées gourmandes froides
- Brochettes de poulet sauce teriyaki



Menu Renoir 44 € /personne

Mise en bouche

-

Tartare de saumon frais aux copeaux de saumon fumé

Déllice de foie gras de canard et sa gelée au Porto

Cassolette de fruits de mer, beurre de homard

Dégradé de melons et magret de canard fumé

-

Navarin provençal de gambas et Saint-Jacques, tagliatelles de légumes

Grenadin de veau aux girolles, tomate rôtie et haricots verts

Duo de lotte et de saumon, beurre blanc à l'infusion de betterave rouge et riz sauvage

Carré d'agneau rôti à la fleur de thym, duo de purée

Assiette de fromages, petite salade à l'huile de noix

-

Fondant au chocolat blanc et mangue épicée

Carré chocolat et ses éclats de feuille d'or

Millefeuille aux marrons

Dôme vanille et coeur de cassis

Menu unique pour l'ensemble des convives.

Prix nets Euros TTC

Menu Manet 60 € /personne



Mise en bouche

-
Aumônière de Saint Jacques aux champignons sauvage, sauce bretonne
Briochine de foie gras au Sauternes
Salade de homard aux écrevisses
Aumônière de sole parfumée aux langoustines

-
Navarin de gambas et Saint-Jacques aux herbes
Fricassée de saumon et lieu noir au pavot
Queue de lotte à l'Armoricaine

-
Liqueur de pomme et sorbet pomme verte

-
Filet de bœuf en croûte, sauce au foie gras, garniture forestière
Pigeon rôti, risotto aux champignons, jus de volaille au porto
Petite noisette d'agneau rôtie à la fleur de thym,
légumes grillés et tartelette paysanne

-
Assiette de fromages, petite salade à l'huile de noix

-
Dessert au choix (voir ci-contre)

ou

Grand buffet de desserts servi avec une coupe de champagne
Pièce montée en supplément
(6€ en remplacement du dessert, 12€ en plus du dessert)

Menu unique pour l'ensemble des convives.

Prix nets Euros TTC



Forfaits Boissons repas

FORFAIT BOISSONS* à 18 €/personne

Eaux minérales plates et pétillantes

Vin rouge : Bordeaux Montagne St Emilion Château Beauséjour, 2006 (1 bouteille pour 3)

Vin blanc : Sauvignon Touraine, Vallée des Rois, 2008 (1 bouteille pour 4)

Café

FORFAIT BOISSONS* à 30 €/personne

Eaux minérales plates et pétillantes

Vin rouge : Hautes Côtes de Beaune, Château Chassagne, 2007 (1 bouteille pour 3)

Vin blanc : Bourgogne Aligoté Domaine Verret 2008 (1 bouteille pour 4)

Coupe de champagne au dessert

Café

** En option : Vin rosé, Cbâteau Pas du Cerf Le Merle 2008, 25€ la bouteille
et Vin moelleux, Sauternes Antoine de Brion Segur, 2004, 40€ la bouteille*

FORFAIT BOISSONS SOFT FIN DE SOIRÉE 10€/personne

Eaux, jus de fruits, et sodas à discrétion à partir de minuit
et jusqu'à la fin de votre soirée

Prix nets Euros TTC



Prestations annexes Informations complémentaires

L'ensemble de nos prestations comprend la vaisselle, le nappage (selon menu), et le mobilier du Club House. Il est possible de louer le matériel de votre choix : mobilier, nappage, assiettes, verrerie, couverts, tente, barbecue...

Devis sur demande.

MENU ENFANT

Comprenant une entrée, un plat, un dessert et une boisson (soda ou jus de fruit) et servi aux enfants jusqu'à 12 ans : 19 €

MENU PRESTATAIRES DE SERVICE

Pour les prestataires extérieurs intervenant lors de votre soirée.
Comprenant un menu simplifié avec une entrée, un plat, un dessert, une boisson et un café : 25 €

HEURES SUPPLÉMENTAIRES

Les menus comprennent la location de la salle et le service jusqu'à minuit.

Au-delà de minuit, le tarif est de :

- Réception de moins de 60 personnes : 150 € /heure
- Réception de plus de 60 personnes : 300 € /heure

Toute heure débutée est due.

SALLES SUPPLÉMENTAIRES

Nous pouvons vous mettre à disposition des salles de réunion, situées au 1er étage du Club House, pendant votre réception (pour le couchage des enfants par exemple). Cette location est au tarif de 75€ pour les salles Eagle, Green et Birdie, et de 150€ pour la salle Fairway.

VOUS RECHERCHEZ UN PRESTATAIRE ?

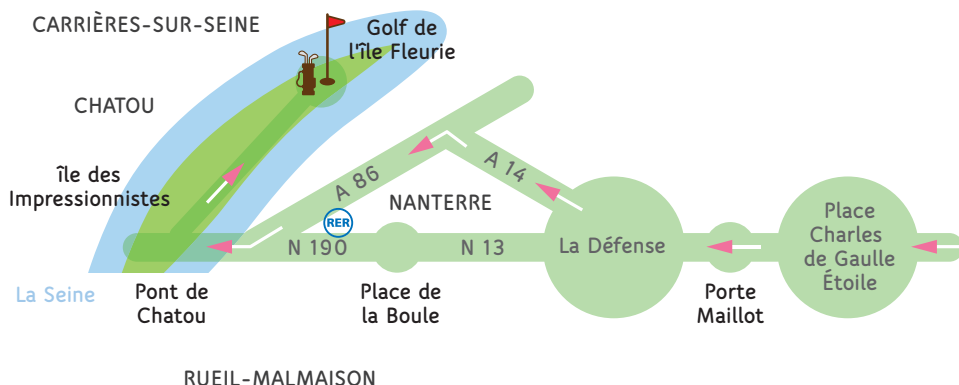
Nous vous suggérons ces prestataires sans aucun engagement de notre part sur la qualité du service, ni intervention dans la négociation et la facturation.

Animation musicale : Michel LINS - tél : 03 44 53 47 06

Décoration : Hélène FREROT - De Table en Table - tél : 06 13 10 95 63

Prix nets Euros TTC

Comment nous rejoindre ?



En provenance de Paris Porte Maillot

Se diriger vers la Défense et emprunter le tunnel en suivant l'A14 puis l'A86 en direction de Saint-Germain-en-Laye.

Prendre la sortie « 35a » Chatou.

Au pont de Chatou, descendre sur l'Île des Impressionnistes et poursuivre tout droit sur 1 km jusqu'au Golf de l'île Fleurie. (parking privé de 150 places).

Coordonnées GPS : 48°54'03" N - 2°10'24" E

Accès RER A

Gare de Rueil-Malmaison puis ligne de bus 4E jusqu'au Golf.

Gare de Chatou-Croissy puis ligne de bus 4B jusqu'au Golf.

Golf de l'île Fleurie

Pont de Chatou

Île des Impressionnistes

Carrières-sur-Seine

78400 Chatou

Tel : 01 39 52 61 61

www.golf-ilefleurie.com

Votre contact

Pour toute question concernant l'organisation d'un séminaire, d'un événement d'entreprise ou pour toute autre manifestation, un seul interlocuteur à votre écoute :

Aletta NOUJAIM

Tel : 01 39 52 28 48

E-mail : commercial@golf-ilefleurie.com