



MARIAGES

TARIFS & CONDITIONS





MARIAGES

Dans un cadre enchanteur, en bord de Seine, laissez la magie opérer... A seulement 10 minutes de la Défense et disposant d'un parking de 150 places, le Golf de l'Île Fleurie vous offre la possibilité de recevoir dans votre "maison de campagne" mais sans les tracas... Le soir, à la fermeture du golf, le club house est entièrement mis à votre disposition.

Dans le cadre de la préparation de votre évènement, vous disposerez d'un interlocuteur unique à même de vous conseiller afin de rendre unique votre réception.

Le Golf de l'Île Fleurie vous offre l'opportunité de louer les Espaces de réception uniquement ou de choisir une prestation clé en Main (Salle et Traiteur).



FORMULES CLÉ EN MAIN

SISLEY

110 €
par adulte

Vin d'honneur

8 pièces cocktail
Softs à discrétion

Repas

Menu Sisley
Forfait Vin



RENOIR

125 €
par adulte

Vin d'honneur

10 pièces cocktail
2 animations culinaires
Softs à discrétion
Soupe Champenoise

Repas

Menu Renoir
Forfait Vin Royal



PISSARO

135 €
par adulte

Vin d'honneur

6 pièces cocktail
Softs à discrétion

Repas

Menu Pissaro
Forfait Vin Excellence



Les prix comprennent

- La location de Salle de 19h à 3h du matin avec mobilier
- Les prestations traiteurs citées ci-dessus
- Le service, la vaisselle, le nappage blanc et le nettoyage

Prix Net Euros TTC



NOS MENUS SYSLEY

110 € par adulte
A partir de 40 convives

8 pièces apéritives

Cœur de saumon fumé et fleurs de bleuet
Gressini au pesto et jambon de pays
Tartelette au tarama
Tartelette à la tomatade et copeaux de parmesan
Boule de foie gras et chapelure de pain d'épices
Brochette de tomate mozzarella di buffala
Mini sandwich à l'œuf façon mimosa et moutarde violette
Corbeille de Légumes de saison et ses sauces

Entrées

Filet de rouget sur marinade de fenouil
Aumônière de saumon à l'aneth
Marbré de foie gras, douceur de figues
Nage de Ravioles de Royan

Plats

Carré d'agneau en croûte d'herbe et pain d'épice
Filet de Canard en tournedos
Pavé de Saumon en croûte de pavot
Pavé de cabillaud aux légumes verts

Deux accompagnements au choix
Ecrasé de PDT aux Cèpes, Poêlée de légumes,
PDT Grenaille, Fagot Haricot vert

Trio de Fromages et sa salade à l'huile de noix

Dessert

Opaline Mangue Passion
Salade de Fruits Exotiques (30 personnes maximum)
Kouign Amann, Glace Crème brûlée
Tartelette Crumble Chocolat
Sablé au Fraises, glace Pistache

Les boissons

Vin d'honneur et Soirée Dansante:

Softs à discrétion

Repas

Vin rouge : Merlot domaine d'Astruc
Vin blanc : Chardonnay domaine d'Astruc

Eaux minérales plates et pétillantes
Café

En option

Vin Excellence : Supplément 6€ par pers
Vin rouge

Hautes Côtes de Beaune, domaine Picard ou
Saint Emilion, Grand Barrail Larose
Vin blanc

Bourgogne Aligoté Domaine Verret ou
Petit Chablis, Domaine Saint Claire

Notre Champagne (Cocktail et Dessert) :
16€ par pers

Buffet Dessert : Supplément de 3€ par pers
Pièce Montée en Choux ou Macarons :
4.50€ par pers

Prix Net Euros TTC



NOS MENUS RENOIR

125 € par adulte
A partir de 60 convives

10 pièces apéritives et 2 animations culinaires
Cœur de saumon fumé et fleurs de bleuets
Gressini au pesto et jambon de pays
Tartelette au tarama / tomatade et copeaux de parmesan
Boule de foie gras et chapelure de pain d'épices
Tomate cocktail farcie au chèvre frais et ciboulette
Brochette de tomate mozzarella di buffala
Thon mariné aux épices asiatiques
Mini sandwich à l'œuf façon mimosa et moutarde violette
Corbeille de Légumes de saison et ses sauces

Animation Japonaise : Création de Sushis
Animation Américaine : Création de Mini Burger
Animation Italienne : Découpe de jambon cru sur toast
Animation Norvégienne: Découpe de Saumon

Plats

Carré d'agneau en croûte d'herbe et pain d'épice
Filet de Canard en tournedos
Pavé de Saumon en croûte de pavot
Pavé de cabillaud aux légumes verts

Deux accompagnements au choix
Ecrasé de PDT aux Cèpes, Poêlée de légumes,
PDT Grenaille, Fagot Haricot vert

Trio de Fromages et sa salade à l'huile de noix

Buffet Dessert

Délice Poire Caramel, Framboisier, Opéra

Les boissons

Vin d'honneur et Soirée Dansante:

Softs à discrétion

Soupe Champenoise

Repas (Selon le choix de votre plat)

Vin rouge

Hautes Côtes de Beaune, domaine Picard ou
Saint Emilion, Grand Barrail Larose

ou

Vin blanc

Bourgogne Aligoté Domaine Verret ou
Petit Chablis, Domaine Saint Claire

Eaux minérales plates et pétillantes

Café

En option

Notre Champagne (Cocktail et Dessert) :

16€ par pers

Entrée: Supplément de 10€ par pers

En remplacement de 6 pièces Cocktail : Pas de
supplément

Pièce Montée en Choux ou Macarons :

4.50€ par pers

Prix Net Euros TTC



NOS MENUS PISSARO

135 € par adulte
A partir de 40 convives

Vin d'honneur 6 pièces apéritives
Cœur de saumon fumé et fleurs de bleuets

Tartelette au tarama

Tartelette à la tomatade et copeaux de parmesan

Boule de foie gras et chapelure de pain d'épices

Mini sandwich à l'œuf façon mimosa et moutarde violette

Corbeille de Légumes de saison et ses sauces

Entrées

Salade d'écrevisses aux pointes d'asperge

Marbré de foie gras, douceur de figues

Nage de Ravioles de Royan

Plats Poisson

Pavé de Saumon en croûte de pavot

Dos de Bar à la provençale

Dos de Dorade laqué au cidre

Trou Normand (calvados/glace aux pommes)

Plats Viande

Grenadin de Veau

Filet de Bœuf au Poivre vert

Jarret d'agneau

Accompagnement au choix

Ecrasé de PDT aux Cèpes, Poêlée de légumes, PDT Grenaille,

Fagot Haricot vert, Galette de Légumes

Trio de Fromages et sa salade à l'huile de noix

Dessert

Opaline Mangue Passion

Salade de Fruits Exotiques (30 personnes maximum)

Kouign Amann, Glace Crème brûlée

Tartelette Crumble Chocolat

Sablé au Fraises, glace Pistache

Les boissons

Vin d'honneur et Soirée Dansante:

Softs à discrétion

Repas

Vin rouge

Hautes Côtes de Beaune, domaine Picard ou

Saint Emilion, Grand Barrail Larose

et

Vin blanc

Bourgogne Aligoté Domaine Verret ou

Petit Chablis, Domaine Saint Claire

Eaux minérales plates et pétillantes

Café

En option

Notre Champagne (Cocktail et Dessert) :

16€ par pers

Buffet Dessert : Supplément de 3€ par pers

Pièce Montée en Choux ou Macarons :

4.50€ par pers

Prix Net Euros TTC



NOS MENUS LE BRUNCH

31 € par adulte
A partir de 20 convives

Au lendemain de votre mariage, partager un nouveau moment entouré de vos amis et famille autour d'un brunch, mais cette fois en tant que jeunes mariés !

Pièces sucrées

Pains au chocolat
Croissants
Pains aux raisins
Corbeilles de fruits
Crêpes sucrées (Confiture, Nutella, sucre, miel)

Pièces Salées

Plateau de charcuterie
Tagliatelles au Saumon
Taboulé aux Fruits secs
Terrine de campagne
Clafoutis courgettes tomates chèvre

Les boissons

Café
Thé
Jus de fruits
Eaux minérales plates et pétillantes

En option

Forfait vin:
Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes
8€ par pers

Plateau de fromages :
Supplément de 6€ par pers



AUTRES PRESTATIONS

Droit de bouchon Bouteille de Vin : 5€

Droit de bouchon Bouteille d'alcool fort : 10€

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) : 21€

Steak/Frites ou Penne au Poulet - Glaces ou Fondant au Chocolat - Boisson (soda ou jus de fruit)

Menu prestataire de service : 31€

Entrée, un plat, un dessert, une boisson (soda ou jus de fruit) et un café

Heure supplémentaire - Toute heure débutée sera due
300€/heure incluant le personnel, la salle, les softs

Salle Enfant : 50€

Pour votre confort ou celui de vos enfants, nous mettons à votre disposition des salons, situés au 1er étage du Club House, pendant votre réception.



PARTENAIRES

Nous mettrons à votre disposition une suggestion de prestataires sans aucune intervention de notre part dans la négociation et la facturation:

- DJ / Orchestre
- Photographe / Vidéaste
- Décoratrice / Fleuriste
- Location de matériels

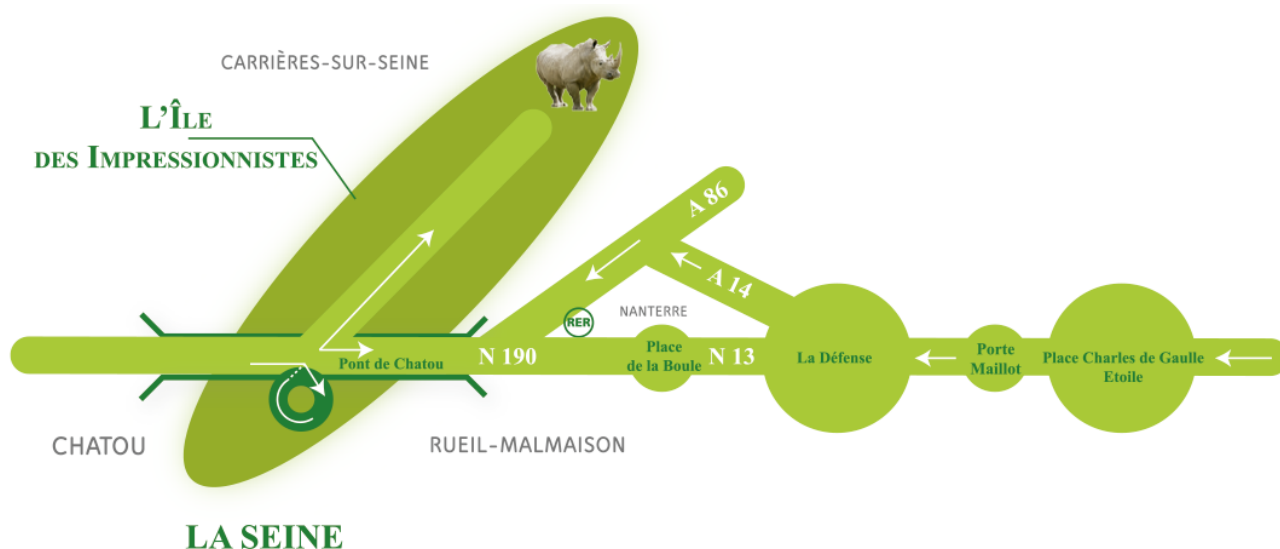
Simplement, nous vous demandons de nous faire part de vos choix de prestataires en amont de la manifestation.

Toute réservation n'est définitivement enregistrée par notre établissement qu'après réception du devis dûment signé, revêtu de la mention "bon pour accord" et accompagné d'un acompte de 50% du montant TTC du devis. Un second versement à hauteur de 25% du montant TTC du devis sera demandé 1 mois minimum avant la date de l'événement.

Prix Net Euros TTC



ACCÈS



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 1km jusqu'au Golf de l'Île Fleurie.

(parking privé de 150 places).

Coordonnées GPS : 48°53'03" N - 2°10'24" E

ACCÈS RER A

Gare de Rueil-Malmaison
puis ligne de bus 4 jusqu'à l'arrêt EDF2

Gare de Chatou-Croissy
puis ligne de bus 4 jusqu'à l'arrêt EDF2.

AUTOLIB' : 2 stations à moins de 2 Km

8 av Edouard Belin, 92500 Rueil-Malmaison



CONTACT

Morgane HARBOUN-COHEN

Tél. 01 39 52 28 48

commercial@golf-ilefleurie.com



**ÎLE FLEURIE
GOLF CLUB**

www.golf-ilefleurie.com

Pont de Chatou - Île des impressionnistes
CARRIERES SUR SEINE - 78400 CHATOU