

Les réceptions au Golf de l'Île Fleurie



Anniversaire,
baptême,
communion,
fête de fin d'année,
soirée...



Golf de l'Île Fleurie



Pour commencer... votre cocktail sur mesure

- **Bouchée gourmande** - 1,50 € la pièce

(saumon fumé et cottage cheese ; crème de girolle et confit de canard ; feta tomate confite ; carotte et pétoncle à la coriandre,...)

- **Bulle apéritive** - 3,00 € la pièce

(crabe, guacamole, tomate et coriandre ; foie gras et chutney de figues ; trilogie de saumon en crumble,...)

- **Plateau de petits fours Le Gourmet 48 pièces** - 140 €

(millefeuille de comté et bresaola ; raviole de Royan au jus de carotte, citron et cannelle ; millefeuille de foie gras au thym et poivre ; tapenade, asperge verte et tomate confite, pique pois gourmand, écrevisse et mozzarella au pesto,...)

FORFAIT PIÈCES APÉRITIVES 9 PIÈCES 20€/personne

Comprenant :

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

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 PUNCH 50 VERRES À 250 €

FORFAIT SANGRIA 50 VERRES À 200 €

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



Menu Buffet froid

34 € /personne

Buffet salé

Taboulé Méditerranéen à la menthe fraîche

Tagliatelles de légumes variés

Tourbillon de poulet en salade

Salade Côté Ouest : blé tendre, julienne de légumes et fruits de mer

~

Composition de charcuteries

Assortiment de viandes froides

Buffet sucré

Tartes aux fruits, Gâteau au chocolat,

Fromage blanc à la confiture ou au caramel

Menu unique pour l'ensemble des convives.

Prix nets Euros TTC

Menu Barbecue (en buffet)

46 € /personne



Buffet d'entrées

Taboulé Méditerranéen à la menthe fraîche

Tagliatelles de légumes variés

Tourbillon de poulet en salade

Salade Côté Ouest : blé tendre, julienne de légumes et fruits de mer

-

Grillades

Viandes et Brochettes

servies avec pommes au four et tomates provençales

-

Assortiment de bouchées fromagères

-

Buffet de desserts

Tartelettes variées aux fruits

Assortiment de bouchées gourmandes sucrées

Pièce montée en supplément

(6€ en remplacement du dessert, 12€ en plus du dessert)

(la variété du buffet dépendra du nombre de convives)

Menu proposé pour un minimum de 20 convives.

Prix nets Euros TTC



Menu Impressionniste

36 € /personne

Tartare aux deux saumons

Pressé de confit de volaille aux lentilles, confiture d'oignons

Carré de légumes au pesto et fromage de chèvre frais

Suprême de bloc de foie gras et vitelottes, crumble aux noisettes (suppl. 5,28€)

-

Filet de volaille aux morilles, riz basmati

Marmite de poissons

Dos de colin-lieu, sauce à la crème fraîche et au vin blanc

Filet de canette miel et figues, gratin de pommes de terre (suppl. 5,28€)

-

Assiette de Fromages, supplément 6,00€

-

Tartelette citron

Moelleux au chocolat et crème anglaise

Dôme vanille, coeur de cassis

Carré au chocolat noir

(la variété du buffet dépendra du nombre de convives)

Menu proposé pour un minimum de 20 convives.

Prix nets Euros TTC

Cocktail dînatoire

55 € /personne



Pièces salées - 15 pièces par 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
- Mini muffin salé chorizo et piquidillos
- Mini muffin salé fromages
- Bouchées gourmandes tièdes (spécialités fromagères)
- Brochettes de poulet sauce teriyaki
- Panier de légumes à croquer et ses sauces
- Pain surprise

-

Pièces sucrées - 7 pièces par personne

- Mini bulle panacotta à la mangue
- Mini bulle crumble de citron en gelée de cassis
- Gourmandises variées
- Mini-macarons 6 arômes

Exemple de composition (selon la saison)



Menu Van Gogh

60 € /personne

Mise en bouche

-

Tartare de saumon frais aux copeaux de saumon fumé

Délice 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

-

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

Forfaits boissons repas



FORFAIT BOISSONS À 9 €/personne

Eaux minérales plates et pétillantes
Vin rouge, rosé ou blanc au tonneau
Café

FORFAIT BOISSONS À 11,50 €/personne

Eaux minérales plates et pétillantes
Vin rouge : Lugagnac, *Château Bellevue*, 2007, sur la base d'une bouteille pour 3
Café

FORFAIT BOISSONS À 18 €/personne

Eaux minérales plates et pétillantes
Vin rouge : Lugagnac, *Château Bellevue*, 2007 (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 Nicolas Feuillate Brut au dessert
Café

Vin rosé en option : Château Pas du Cerf Le Merle 2008, 25€ la bouteille



Prestations annexes

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 € par heure
- Réception de plus de 60 personnes : 300 € par heure

Toute heure commencée est due.

SALLES SUPPLÉMENTAIRES

Nous pouvons vous mettre à disposition des salles de réunion, situées au 1^{er} 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.

Informations complémentaires



Pour les particuliers, 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 5 jours minimum avant la date de l'événement.

Nos tarifs comprennent la location de la salle, la mise en place, le nappage et le dressage, ainsi que le service jusqu'à minuit.

Ils ne comprennent pas les frais liés notamment à l'animation musicale ou la décoration. Vous êtes, pour ceux-ci, libres de faire appel au prestataire de votre choix.

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

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

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

Le client est prié d'informer l'établissement d'interventions de prestataires en amont.

Il est interdit d'emporter quelque denrée alimentaire non consommée que ce soit après l'événement.

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

Tél : 01 39 52 61 61

www.golf-ilefleurie.com

Votre contact

Pour toute question concernant l'organisation d'un séminaire, d'un évènement 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