

Réceptions Privées au Golf de Gif-Chevry



Description de Golf de Gif - Chevry

C'est dans un cadre lumineux et verdoyant que le Golf de Chevry vous accueille pour tous vos événements.

Cet immense site vous garantit un dépaysement total aux portes de Paris.

Et pourquoi ne pas profiter de votre mariage pour tester le green ?!

Espaces et capacités

Le restaurant du domaine vous accueille pour votre réception jusqu'à 90 convives en repas assis et jusqu'à 130 personnes en cocktail. Dans cet intérieur cosy et où pénètre une douce lumière naturelle, vos invités dégusteront le menu de votre fête préparé avec la complicité du chef du Golf de Chevry.



Ouvert sur l'extérieur et pour le plaisir des yeux, vous pourrez organiser votre événement dans cet espace où de grandes vérandas vous offre une vue magnifique sur les jardins du Golf. Vous aurez également la possibilité d'organiser votre vin d'honneur à l'extérieur. Toute l'équipe se tient à votre disposition pour vous accompagner dans la réalisation du plus beau jour de votre vie.

Des conseils en organisation

Il n'est pas toujours évident d'organiser seul son évènement, c'est pourquoi notre équipe de professionnels vous guide dans l'organisation...

Qu'il s'agisse d'un anniversaire, d'un baptême ou d'un mariage, nous sommes à votre disposition afin que rien ne soit laissé au hasard...

Organisation partielle ou totale de votre évènement !

Prestation All Inclusive

La décoration est un élément crucial de votre réception... En fonction de votre thème vous déciderez des couleurs de la déco, c'est essentiel pour créer une ambiance, un atmosphère spéciale et qui vous ressemble.

Nous vous proposons des kits de décoration tout inclus pour que vous n'ayez plus besoin de vous préoccuper de quoi que se soit...

Kit Happy Garden 4 €/pers



Kit Macaron 6 €/pers



Kit Disco-Lunge 4€/pers



Kit en Rouge & Blanc 7€/pers



Menue Birdie



Entrée (au choix):

Tartare de Tomates, Basilic sur lit de Mozzarella

Tartine de Serrano et Mozzarella aux herbes

Salade de Chèvre chaud au Miel

Feuilleté de Volailles aux Champignons

Plat (au choix):

Aiguillettes de Poulet au Curry

Filet de Cabillaud à la Provençale

Rôti de Porc aux pruneaux

Fricassée de Sol aux cèpes et au vinaigre de Xéres

Dessert :

Gâteaux: (au choix)

Chocolat

Forêt noire

Poirier

Fraisier

Framboisier

Prix du Menu : 25 €

Supplément Fromage : 7.50 €

Supplément Pièce Montée : 5 €



Menue Eagle



Entrée (au choix):

Tartare aux deux saumon, Mascarpone citronnée
Salade de Gésiers de Canard confits
Feuilleté de Saint-Jacques et sa fondue de Poireaux
Brochettes de Poulet au Vinaigre Balsamique et au Soja

Plat (au choix):

Emincé de Magret de Canard aux Pêches
Filet de Bar et sa Crème de Basilic
Aiguillettes de Canard au Miel et au Soja
Pavé de Saumon à l'Aneth
Pavé de Rumsteak, Sauce aux Poivres

Farandole de fromages sur son lit de verdure

Dessert (au choix):

2 brochettes de fruits/pers

Gâteaux (au choix):

Chocolat

Forêt noire

Poirier

Fraisier

Framboisier

Prix du Menu : 36 €

Supplément Pièce Montée : 5 €





Menu Albatros

Entrée (au choix):

Brochette de langoustines et ananas

Tendresse Périgourdine

Carpaccio de St Jacques aux agrumes

Trou Normand

Plat (au choix):

Bar au basilic accompagné de son riz safrané

Emincé de magret aux pêches accompagné d'un écrasé de pommes de terres

Filet de bœuf aux girolles accompagné de ces fagots de haricots vert & tomates provençales

Farandole de fromages sur son lit de verdure

Dessert :

1 brochette de fruit & 1 verrine sucrée

Gâteaux (au choix):

Chocolat

Forêt noire

Poirier

Fraisier

Framboisier

Prix du Menu : 45 €

Supplément Pièce Montée : 5 €



Forfaits boissons

Forfait boissons 1 : Un Verre de Soupe Champenoise accompagné de 3 tapas, 1/4 de Vin par personne, une demi bouteille d'eau plate et d'eau gazeuse, un café ou une infusion

12 €

Forfait boissons 2 : Un Verre de Soupe Champenoise accompagné de 3 tapas, 1/4 de Vin par personne, une demi bouteille d'Eau plate et d'Eau gazeuse, une Coupe de Champagne , un café ou une infusion

20 €

Forfait boissons 3 : Deux Verres de Soupe Champenoise accompagnés de 6 petits fours, 1/4 de Vin par personne, une demi bouteille d'Eau plate et d'Eau gazeuse par personne, une Coupe de Champagne, un café ou une infusion

28 €

Forfait boissons 4 : Deux Verres de Soupe Champenoise accompagnés de 6 petits fours, Une bouteille de Vin pour 3 personnes, une demis bouteille d'Eau plate et d'Eau gazeuse par personne, Deux Coupes de Champagne , un café ou une infusion

35 €

Des petites douceurs pour accompagner votre soirée

Nous vous proposons de déguster :

- *Un plateau de petits fours sucrés 35 €*
- *Plateau de de mini verrines sucrées 40 €*
- *Plateau de macarons 45 €*

(Plateau de 24 pièces)



Quelques gourmandises afin que vos convives ne restent pas sur le faim...

Et pour qu'ils ne restent pas sur leur soif...

Vous pouvez agrémenter vos mignardises avec du Champagne.





Des moments inoubliables dans un lieu inoubliable

La soirée débutera à l'extérieur de notre salle de réception, votre cocktail se déroulera face aux espaces verts et ainsi vous pourrez profiter du havre de paix qui s'offre à vous...

En cas de mauvaises conditions climatiques, votre cocktail se tiendra sous nos chapiteaux,

La Fête Continue...

Nous vous proposons d'organiser votre Brunch le lendemain midi afin d'échanger avec vos convives autour d'un repas, d'un cocktail ou tout simplement d'un barbecue !

Pour vous détendre, mais aussi marquer les esprits de vos invités, nos enseignants vous proposent une Initiation au Golf d'une ou deux heures en fonction de vos envies...

Le Brunch du Dimanche Midi

Prestation servie de 11 heures à 16h heures.

Sucré 10 €

*Assortiment de pains et de viennoiseries
Confitures, Miel, Beurre, Céréales*

Yaourts, Fromage blanc, compote de Fruits

Eau plate et Jus de Fruits



Salé 15€

*Assortiment de Charcuterie
Œufs brouillés*

Plateau de Fromages

Assortiment de crudités

Eau plate et Jus de Fruits



Sucré et Salé 20 €

*Assortiment de pains et de viennoiseries
Confitures, Miel, Beurre, Céréales*

Yaourts, Fromage blanc, compote de Fruits

*Assortiment de Charcuterie
Œufs brouillés*

Plateau de Fromages

Assortiment de crudités

Eau plate et Jus de Fruits

Votre brunch sera accompagné de café, thé, chocolat chaud

Nos Partenaires

Photographe : Pascal, www.pascal-photo.fr, 06 78 89 21 04

Olivier Gombert, www.oliviergombert.com, 06 75 13 34 56

Animation musicale : Tropical Fun, www.tropicalfun.fr, Julien Noel, 06 29 85 00 89

Décoratrice : De Table en Table, www.detableentable.fr, Hélène Frérot, 06 13 10 95 63

Magicien : Alex Fineltain, www.magicienparis.org, 06 07 31 59 25

*Golf de Gif-Chevry
Rond Point du Golf
91190 Gif Sur Yvette*

Visite sur rendez-vous

Pour tous renseignements et réservations contactez:

Audrey : 06 74 27 81 02 ou audrey@golfdechevry.fr

*Notre équipe vous accompagne dans la réalisation de votre mariage ou de vos évènements familiaux
pour ne rien laisser au hasard...*

