

Séminaire  
Baptême  
Anniversaire  
Mariage  
...

**Découvrez nos formules clés en mains !**

Les Hauts Fourneaux  
le restaurant du  
golf International de **Longwy**

**Choisissez  
un cadre d'exception  
pour  
un événement unique**



Saison  
2015-2016

# Un lieu unique

## Golf International de Longwy

Adresse : site de senelle rue de la croix chaudron 54400 Longwy

Capacité d'accueil : jusqu'à 100 personnes assises et 120 pour un format cocktail.



Les Hauts Fourneaux, le restaurant du golf International de Longwy, vous accueille tout au long de l'année et vous accompagne dans la réalisation de vos événements.

Le Chef de l'établissement vous propose différents menus et cocktails pour ravir vos papilles ainsi que celles de vos convives.

Anniversaire, repas de fin d'années, journée incentive, repas de famille, mariage ...

**Choisissez un cadre original !**

Le lendemain de votre événement, un brunch vous sera proposé.



# Les animations

## **Initiation de golf et incentive**

Durant 2 heures d'initiation découvrez avec vos proches ou vos collaborateurs le plaisir du golf.

Le matériel vous est fourni et l'encadrement est réalisé par un pro de golf titulaire d'un brevet d'état.

175 € le groupe de 14 personnes (maximum)

## **Séminaire et réunion**

Vous souhaitez organiser un séminaire ou une réunion décentralisée ? Nous vous accueillons dans notre salle séminaire d'une capacité maximum de 25 personnes. Au-delà nous pouvons vous accueillir dans notre espace restauration pour vos réunions.

Organisation d'un petit-déjeuner ou d'une pause : à partir de 5.50 €

Location de la salle de séminaire : inclus dans le prix de la pause ou du petit-déjeuner ou 150 € la demi-journée

Location de vidéoprojecteur, écran : 150 €

## **Repas à thème**

Vous souhaitez organiser un repas de fin d'année, une journée presse, une soirée casino ... Choisissez un cadre original et une équipe de professionnels.

Nous trouvons les prestataires, on s'occupe de tout !  
(sur devis)



# Nos offres de Menus

## Lorrain

### Entrée (au choix)

Velouté au pois gourmand et sa crème au lard virtuel  
Tourte vigneronne de pintade aux cèpes cuisinés au  
pinot noir et sa garniture  
Salade de gambas aux mandarines et bouquet fleuris

### Plat (au choix)

Hamburger by the Golf  
(galettes de pommes de terre, steak haché maison,  
compotée d'échalotes, ketchup et mesclun)  
Le filet de bar poché rôti sur nid de fenouils confits,  
émulsion de vin blanc, riz pilaf

### Dessert (au choix)

L'ardoise de nos fromages et grappe d'automne  
Les profiteroles crème fraîche au chocolat tiède  
La mousse légère aux fruits rouge

**Prix du Menu : 25 €**

Supplément Fromage : 7.50 €

Supplément\* Pièce Montée : 5 €

La pièce montée peut être réalisée à base de choux ou de  
macarons (3 pièces / personne)

\*La Pièce Montée remplace le dessert du menu

# Nos offres de Menus

## Découverte

### Entrée (au choix)

Oxtail claire de queue de bœuf et sa raviole  
Rillettes de crevette rose façon cocktail, suprême  
d'agrumes et coulis d'avocat  
La p'tite salade de filets de caille bien élevée, fumet de  
vigne et primeur, foie de canard poêlé

### Plat (au choix)

L'éventail de poitrine de canard cuit à l'unilatéral aux sucs de  
nos mirabelles, charlotte écrasée  
Cœur de rumsteck de veau parfumé à la sauge sur garniture  
forestière, chips de lard et gratin  
Crumble de risotto crémeux aux gambas flambées, chips de  
parmesan

### Dessert (au choix)

L'ardoise de nos meilleurs fromages et grappe  
d'automne  
Le cœur fondant de moelleux au caramel beurre salé  
La coupe de fruits frais vivement arrosée au  
champagne et sorbet cassis

### Prix du Menu : 40 €

Supplément Fromage : 7.50 €

Supplément\* Pièce Montée : 5 €

La pièce montée peut être réalisée à base de choux ou de  
macarons (3 pièces / personne)

# Nos offres de Menus

## Gastronomique

### Entrée (au choix)

Le consommé de bœuf volaille aux ravioles de foie gras  
La terrine foie de canard mi-cuit des ducs de lorraine  
Rémoulade de tourteaux et salade d'herbes au coulis  
provençale

### Plat (au choix)

Le mignon de bœuf en croute façon Wellington, duxelles  
forestière et sauce périgourdine  
Le salmis de chevreuil, sauce poivrade, spâzlis au beurre et  
pomme aïrelles  
Le feuilleté cuit minute et ses filets de soles sur fondue de  
poireaux sauce champagne, pomme château

### Dessert (au choix)

L'ardoise de nos meilleurs fromages, noix et grappe  
d'automne  
L'harmonie mascarpone aux fruits rouges et son coulis  
L'omelette norvégienne flambée en salle

### Prix du Menu : 50 €

Supplément Fromage : 7.50 €

Supplément\* Pièce Montée : 5 €

La pièce montée peut être réalisée à base de choux ou de  
macarons (3 pièces / personne)

\*La Pièce Montée remplace le dessert du menu

# Le Menu Enfant

## Menu Enfant

Velouté de légumes du moment

Ou

Salade du chef au gré des saisons

\*\*\*

Les Nuggets maison sauce barbecue, frites fraîches ou riz

Ou

Steack haché sur riz pilaf ou frites fraîches

Ou

Filet de lieu pané, coulis de tomate et frites fraîches ou riz

\*\*\*

Mousse au chocolat ou boule de glace aux choix

**15 € / enfant**

# Les Forfaits Boissons

## **Forfait boissons sans alcool ou forfait enfant - 10 €**

Un Verre de Cocktail de Fruits accompagné de 2 petit-four,  
1 soda par personne,  
une demi bouteille d'eau Minérale ou gazeuse,  
un café ou une infusion

## **Forfait boissons 1 - 12 €**

Un Verre de Soupe Champenoise accompagné de 2 petit-four,  
1 bouteille de Vin pour 6 personnes,  
une demi bouteille d'eau minérale ou gazeuse,  
un café ou une infusion

## **Forfait boissons 2 - 22 €**

Un Verre de Soupe Champenoise accompagné de 3 petit-four,  
1 bouteille de Vin pour 4 personnes,  
une demi bouteille d'Eau minérale ou gazeuse,  
une Coupe de Champagne,  
un café ou une infusion

## **Forfait boissons 3 - 30 €**

Deux Verres de Soupe Champenoise accompagnés de 6 petit-four,  
1 bouteille de Vin pour 4 personnes,  
une demi bouteille d'Eau plate et d'Eau gazeuse par personne,  
une Coupe de Champagne,  
un café ou une infusion

## **Forfait boissons 4 - 39 €**

Deux Verres de Soupe Champenoise accompagnés de 6 petit-four,  
une bouteille de Vin pour 3 personnes, une  
demi bouteille d'Eau minérale par personne,  
Deux Coupes de Champagne,  
un café ou une infusion

Nous proposons le droit de bouchon à 8 €

Vins inclus dans les forfaits : Douthe pour les vins et Jacquart pour le champagne

# Les Formules Brunch

## Brunch sucré

Assortiment de pains et de viennoiseries  
Confiture, Miel, Beurre, Céréales  
Yaourts, Fromage blanc, Compote de fruits  
Eau plate et jus de fruits  
1 Boisson chaude au choix (thé, café, chocolat)  
**12 €**

## Brunch salé

Assortiment de charcuteries et crudités  
Œuf brouillés  
Plateau de Fromages  
Eau plate et Jus de Fruits  
1 Boisson chaude au choix (thé, café, chocolat)  
**15 €**

## Brunch sucré-salé

Assortiment de pains et de viennoiseries  
Confiture, Miel, Beurre, Céréales  
Yaourts, Fromage blanc, Compote de fruits  
Assortiment de charcuteries et crudités  
Plateau de fromages  
Eau plate et jus de fruits  
1 Boisson chaude au choix (thé, café, chocolat)  
**20 €**

# Les Formules Buffets

## Buffet Campagnard

Jambon de Pays  
Fuseau Lorrain  
Rillettes de porc  
Terrine de campagne  
Salade et crudités

\*\*\*

Crottin de chèvre  
Brie de Meaux  
Brochette de tomates cerise et mozzarella

\*\*\*

Tartes aux fruits de saisons  
Jus de fruits

\*\*\*

1 /4 de vin rouge et rosé  
Eaux plates et gazeuses  
Café ou thé

**25 € / personne**

# Les Formules Buffets

## Buffet des Hauts Fourneaux

Fontaine de jambon de pays et fuseaux Lorrain  
2 salades composées au gré du marché

### **Viandes froides**

Bœuf façon roastbeef et rôti de dinde mariné aux herbes

### **Viandes chaudes**

Coq au vin et tagliatelles

Ou

Filets de saumon rosé sauce champagne et riz pilaf au  
curcuma

\*\*\*

Plateau de fromages affinés  
Farandoles de fruits de saisons  
Tarte du moment  
Fondant au caramel beurre salé

\*\*\*

1 L de vin pour 4 personnes, rouge, rosé ou blanc  
Eaux plates et gazeuses  
Jus de fruits  
Café ou thé

**49 € / personne**

# Les Formules Barbecue

## Barbecue Champêtre

Brochette de saucisses mixte

Brochette de poulet soja

Sardines à la fleur de thym

Farandoles de salades de pâtes et crudités

\*\*\*

Bananes au barbecue cuites dans leur peau

Ou

Tarte aux fruits de saison

\*\*\*

1 /4 de vin rouge, blanc ou rosé

Café

**25 € / personne**

## Barbecue Chic

Cotes de porc marinées sauce barbecue

Brochette de saucisse mixte

Brochette de bœuf au soja

Filets de sardine à la fleur de thym

Darne de saumon sauce choron

Et leurs farandoles de salade de pâtes et riz et leur taboulé

\*\*\*

Plateaux de fromages et mesclun

Fondants au caramel beurre salé ou tarte du moment ou

brochette de melon au barbecue

\*\*\*

1 /4 de vin rouge, blanc ou rosé

Café

**49 € / personne**

# Les Cocktails

## Cocktail du Golfeur

Assiette de Charcuterie  
Cacahuètes et olives

\*\*\*

1 verre de bière (0.25 cl) / invité  
ou 1 verre de Kir maison  
ou un verre de cocktail de fruits sans alcool

**9.50 € / personne**

## Cocktail de Bienvenue

3 amuse-bouche salés  
3 amuse-bouche sucrés  
Cacahuètes et olives

\*\*\*

1 verre de soupe champenoise  
ou de cocktail de fruits sans alcool

**13.50 € / personne**

## Cocktail Chic

3 amuse-bouche salés froids  
3 amuse-bouche salés chauds  
6 amuse-bouche sucrés  
Cacahuètes et olives

\*\*\*

1 coupe de Champagne  
1/4 de vin par personne (rouge, blanc ou rosé)  
1/2 bouteille d'eau plate ou pétillante / personne

**36 € / personne**

Contact et demande de devis :  
03 82 26 83 95  
evenement@golflongwy.fr

Adresse :  
Le restaurant du Golf International de Longwy  
"Les Hauts Fourneaux"  
Site de Senelle,  
Rue de la Croix Chaudron, 54400 Longwy

Découvrez la cuisine du Chef et nos équipes au restaurant tous les midis 7/7 et les vendredis et samedis soirs.  
Réservations au 03 82 26 83 95.

En plein centre de Longwy, à 40 min de Metz et à moins de 10 min du Luxembourg et de la Belgique !