

Un cadre
d'exception
pour un
événement unique



GOLF
ORLÉANS - LIMÈRE



GOLF
ORLÉANS - DONNERY

www.golflimere.com - 1411 Allée de la Pomme de Pin - 45160 ARDON - 02 38 63 89 40
www.golfdonnery.com - Domaine de la Touche - 45450 DONNERY - 02 38 59 25 15



 **GOLF** 

MARIAGE

L'Etiquette, le restaurant du Golf d'Orléans Limère et L'Impact, le restaurant du Golf d'Orléans Donnery, vous accueillent tout au long de l'année et vous accompagnent dans la réalisation de votre réception. Nos Chefs de cuisine, vous proposent différents menus et Vins d'Honneurs pour ravir vos papilles ainsi que celles de vos convives.

Si le temps le permet, le Vin d'Honneur vous sera servi à l'extérieur. Vous pourrez alors profiter de la vue panoramique sur le Golf.

Le Lendemain de la réception, un Brunch vous sera proposé.

L'Etiquette

Un Lieu d'exception

Capacité d'accueil : jusqu'à 170 personnes assises et 250 pour le vin d'honneur



L'Impact

Un Lieu Naturellement parfait

Capacité d'accueil : jusqu'à 120 personnes assises et 150 pour le vin d'honneur



Nos Menus

Menu Platine



Entrée :

- Saumon Mariné à l'Huile d'Olive et fenouil
- Aumônière au Chèvre et au Miel
- Velouté émulsionné aux Asperges et son Jambon de Parme

Plat :

- Magret de Canard sauce aux Morilles accompagné de son fian de courgettes - Carottes et sa purée de pommes de terre maison
- Le Filet de Sandre accompagné de son émulsion au basilic et son riz aux petits légumes
- Délice de Volailles sauce Moutarde d'Orléans, ses légumes du Soleil et son riz Pilaf

Dessert :

- Le Poirier : Crème tarlatane, morceaux de poires déposés sur sa délicieuse génoise
- L'Omelette Norvégienne : Délice Glacé saveur Café et Vanille, recouvert de sa meringue flambé maison
- Entremet au Chocolat, accompagné de son délice Framboise

 25€

LA SOIRÉE :

- Le Repas (Entrée, Plat, Assiette de Fromages, Dessert)
- La Location de la salle jusqu'à 1H00 du matin. Au-delà, nous facturons des heures supplémentaires de service à hauteur de 100€ par heure.
- Le nappage en blanc des tables, les serviettes en tissus blanc et le chemin de table de la couleur de votre choix

Forfait **Diamant**

Tout compris



LE FORFAIT COMPREND :

Le Vin d'Honneur :

- 1 Verre de Soupe Champenoise ou Kir au Vin Blanc, Jus de Fruits
 - 6 petits fours par personne
-

La Soirée :

- Le Repas (Entrée, Plat, Assiette de Fromages, Dessert)
 - Les Vins Rouges, Blanc ou Rosé d'après la sélection de notre équipe restaurant. 1 Bouteille de Vin pour 4 par personne
 - Les Eaux minérales plates et gazeuses. ½ Bouteille d'Eau minérale par personne
 - La Location de la salle jusqu'à 1H00 du matin. Au-delà, nous facturons des heures supplémentaires de service à hauteur de 100€ par heure.
 - Le nappage en blanc des tables, les serviettes en tissus blanc et le chemin de table de la couleur de votre choix
-

 À partir de **65€ TTC**

Menu **Diamant**



Les Entrées

- Le Foie Gras mi-cuit, confit d'oignons et sa brioche
- Salade façon Périgourdine (Salade, tomate, foie gras, gésier, lardon, crouton, magret de canard séchés)
- Aumônière de Saint-Jacques à la Bretonne accompagnée de sa gambas
- Mariage aux deux saumons accompagnés de sa mousse légère à l'Aneth et ses jeunes pousses
- La fricassé de Ris de veau en feuilleté (+3€)
- Le feuilleté de St Jacques accompagné de sa fondue de poireaux et son émulsion aux agrumes (+3€)

Les Plats

- Suprême de Pintade, sauce cocotte façon Grand-mère et son gratin dauphinois
- Le Pavé de Veau sauce morilles et son gratin dauphinois accompagné de ses légumes de saisons
- Filet de Sole crème de crustacé et riz aux petits légumes
- Filet de Bœuf en Croûte sauce forestière, ses pommes de terre sautées et ses légumes de saison (+6€)
- Blanquette de Lotte au lard fumé, riz pilaf et ses petits légumes (+6€)

Les Fromages

- Assiette de trois fromages de nos régions
- Crème de fromage à la façon du Chef
- Assiette de Fromages 3 Chèvres

Tous nos Fromages sont accompagnés de feuilles de salade et de vinaigrette

Les Desserts

- L'Omelette Norvégienne : Délice Glacé saveur Café et Vanille, recouvert de sa meringue flambé maison
- Le Bavaois Exotique : Crème Tarlatane, mousse de fruits Exotique déposés sur sa délicieuse génoise
- Le Fraisier ou Le Framboisier selon la saison
- L'Irrésistible Chocolat : La Forêt Noire
- Le Bavaois Poire et Chocolat craquant et son coulis de fruits rouges

Buffet de nos Campagnes

Les Entrées :

- Concombres à la crème
 - Salade de pâte au pesto
 - Salade de Tomate et fêta
 - Céleri rémoulade
 - Taboulé
 - Tomates Mozzarella
-

Assortiment de Charcuteries ET Viandes Froides :

- Jambon de pays
 - Rosette de Lyon
 - Rillettes de Porc
 - Rillettes de Canard
 - Rôti de dinde froid
 - Rosbeef froid
 - Terrine de campagne
-

Plateau de Fromages et méli-mélo de salade vertes :

- Brie de Meaux
 - Pont l'Évêque
 - Chèvre
-

Buffet de Desserts :

- Tarte Bourdaloue
 - Fondant au Chocolat et crème Anglaise
 - Salade de fruits frais
 - Fromage blanc et ses accompagnements
-

30€ TTC - 15€ pour les enfants de 3 à 12 ans

(buffet servi à partir de 20 personnes)

¼ Vins Rouges et Rosé d'après la sélection de notre équipe restaurant. ¼ Bouteille par personne. Eaux minérales plates et gazeuses, Jus de fruits, Café ou Infusion.

Buffet Exaltation

Les Entrées :

- Salade composée au gré du marché
- Salade de pate au Pesto
- Salade de riz au thon
- Salade de riz aux petits légumes frais
- Tranche de saumon mariné à l'huile d'Olive
- Taboulé à la Provençale
- Assortiment maraîcher et sa crème à l'Aneth
- Brochette de tomate cerise et emmental
- Melon ou Pastèque selon la saison

Assortiment de Charcuteries, Viandes Froides et Viandes Chaudes :

- Jambon de Pays
- Rosette de Lyon
- Rillettes de Porc
- Rillettes de Canard
- Aiguillette de Poulet Mariné au Basilic et à l'Huile d'Olive
- Rôti de bœuf, Rôti de Porc, Rôti de Dinde
- Pavé de Saumon et riz aux petits légumes OU Paupiette de Veau accompagné de son flan de courgettes-carottes et ses pommes de terres vapeur

Plateau de Fromages et Méli-Mélo de salades vertes :

- Brie de Meaux
- Pont l'Evêque
- Chèvre

Les Desserts :

- Panacotta aux Fruits Rouges
- Mini tartelette citron
- Salade de fruits de saisons
- Tarte Bourdaloue
- Mini tartelette au Chocolat
- Entremet au Chocolat

49€ TTC - 20€ pour les enfants de 3 à 12 ans
(buffet servi à partir de 20 personnes)

1/4 Vins Rouges et Rosé d'après la sélection de notre équipe restaurant. 1/4 Bouteille par personne. Eaux minérales plates et gazeuses, Jus de fruits, Café ou Infusion.

Brunchs

Le Brunch Sucré (Servi de 11H00 à 16H00)

- Assortiments de pains et de Viennoiseries
- Beurre, Confitures et Miel
- Assortiments de Céréales
- Salade de fruits frais
- Yaourts
- Fromage Blanc
- Compote de Fruits
- Eau plate et Jus de Fruits
- Café, Thé et Chocolat

OU

Le Brunch Salé (Servi de 11H00 à 16H00)

- Jambon crus de pays
- Chorizo
- Rosette
- Sélection de salade composées
- Taboulé
- Céleri Rémoulade
- Melon ou Pastèque selon la saison
- Œufs brouillés
- Plateau de Fromages
- Eau plate, et Jus de fruits
- Café, Thé et Chocolat

17€ TTC - 10€ pour les enfants de 3 à 12 ans

Brunchs

Le Brunch Sucré et Salé (Servi de 11H00 à 16H00)

- Assortiment de Pains et de Viennoiseries
- Beurre, Confitures et Miel
- Assortiments de Céréales
- Salade fruits frais
- Yaourt et Fromage Blanc
- Compote de fruits
- Jambon de Pays
- Chorizo, Rosette
- Salade de patte au Chorizo et Salade de riz
- Crudité de saison
- Œufs brouillés
- Plateau de Fromages
- Eau plate, Jus de Fruits
- Orange à presser
- Café, Thé et Chocolat

25€ TTC - 15€ pour les enfants de 3 à 12 ans

Menu **Enfant**

Les Entrées :

- Salade du Chef au grè des saisons
 - Friand façon fromagère
-

Les Plat :

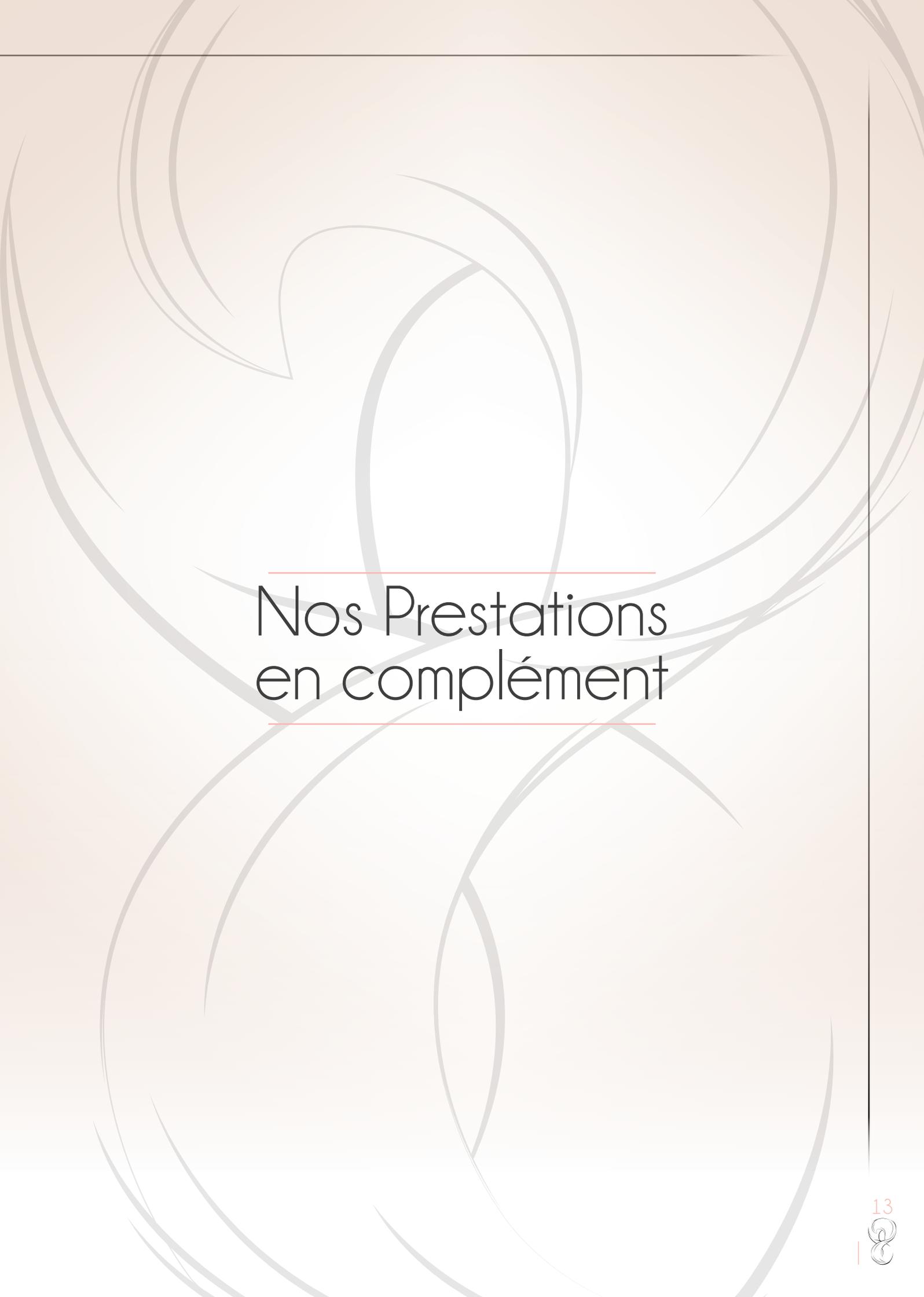
- Volaille accompagnée de ses frites
 - Steak Haché accompagné de ses frites
-

Les Desserts :

- Coupe de 2 Boules de glaces (Au choix selon les disponibilités)
 - Fondant au chocolat et sa crème Anglaise
-

 15€

Le Menu Enfant est accompagné d'un verre de jus de fruits ou de soda.
Il est destiné aux enfants de 3 à 12 Ans.



Nos Prestations en complément

Le Vin d'Honneur

NOS FORMULES BOISSONS :

Formules Vin d'Honneur	Invités au Vin d'Honneur	Invités au dîner
1 Verre de Soupe Champenoise, Sangria ou Punch et 6 Petits fours	12 € par invité	Inclu dans le forfait Diamant
2 Verres de Soupe Champenoise, Sangria ou Punch et 8 Petits fours	16 € par invité	5 € par invité
2 Verres de Soupe Champenoise, Sangria ou Punch et 12 petits fours	20 € par invité	8 € par invité
3 Verre de Soupe Champenoise, Sangria ou Punch et 18 petits fours	24 € par invité	12 € par invité

LES ANIMATIONS

Animation Plancha saveur fumée

Servi en brochette, notre Chef vous proposera des aliments cuits sur plancha afin de vous proposer un plaisir gustatif digne de votre événement (un choix unique) :

- Magret de Canard mariné au miel
- Aiguillette de Poulet à l'aigre doux
- Onglet de Bœuf mariné aux herbes de Provence
- Brochette de Pétoncle et tomate cerise
- Gambas Rose mariné aux épices
- Médaille de lotte mariné au safran

350€ TTC (pour environ 100 pièces)

Animation Terre et Mer

- Foie Gras
- Saumon Fumé
- Jambon de Pays à la découpe

350€ TTC (pour environ 100 pièces)

Le Soir...

TROU OLIVÉTAİN OU NORMAND

Un trou Olivétain spécialité d'Olivet ou le Trou Normand est un parfait digestif pour vos invités ! Servi avec un sorbet Poire ou Pomme, il sera être apprécié entre deux plats.

3,00€ TTC

PIÈCE MONTÉE

La Pièce montée est incontournable pour votre repas de Mariage : Le Choux, composé d'une crème pâtissière traditionnelle, classique à la vanille ou de la saveur que vous souhaitez, il ne vous reste plus qu'à choisir la forme de votre pièce montée !

2,00€ TTC par Chou

PISTE DE DANSE

La Piste de Danse en parquet flottant donnera un aspect élégant à votre salle de mariage.

15 m² à 300€ TTC
20 m² à 400€ TTC

HÉBERGEMENT

Profitez d'offres avantageuses en nous auprès de nos Hébergement Partenaires.

DÉCORATION



Lk déco

Fleuriste - Décorateur
Location de décoration événementielle

De la plus simple
à la plus extravagante,
Lkdeco créera pour vous
une décoration unique !

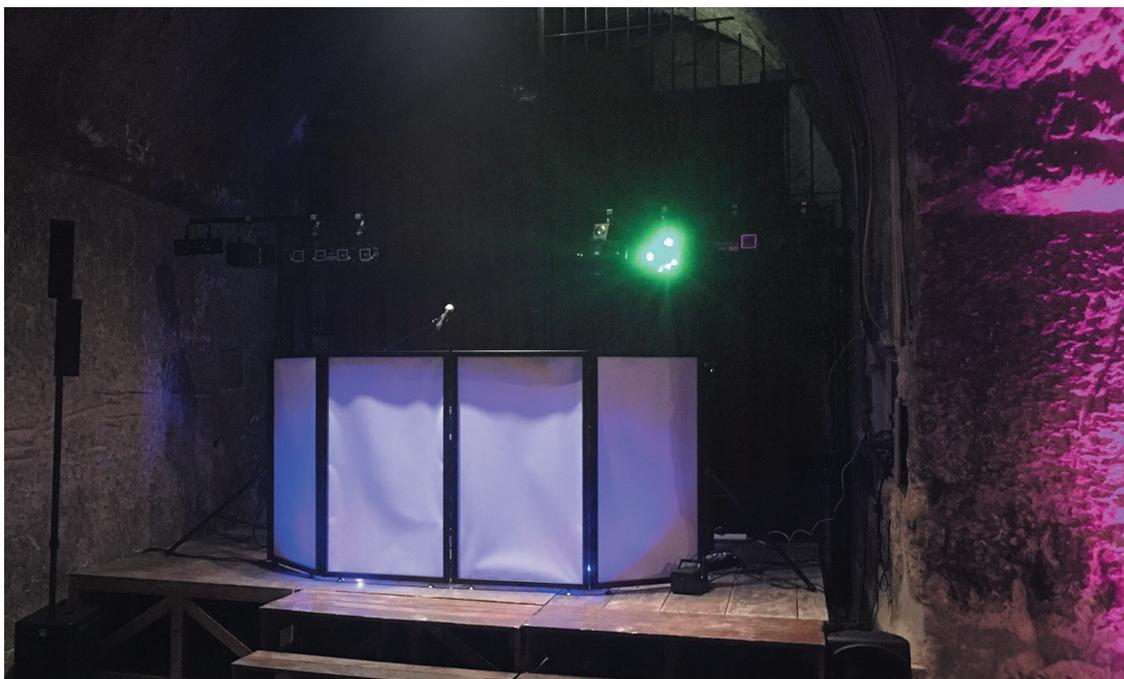
06 60 57 19 20
karine.lkdeco@yahoo.fr
28310 Toury
www.lkdeco.com

Suivez nous sur :

 Lkdeco -  @lkdeco



ANIMATION DJ



Marc - Agitateur de soirée
06 71 97 08 41 - ranviermarc09@gmail.com

LA FLASHBOX :

L'animation idéale pour tous vos évènements







GOLF
ORLÉANS - LIMÈRE



GOLF
ORLÉANS - DONNERY