

Réceptions Privées au Golf de Mennecy Chevannes

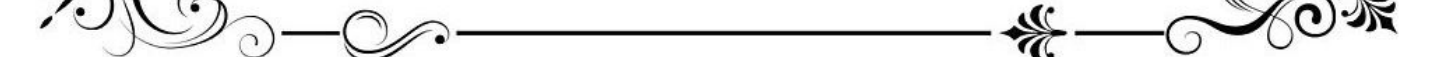


Restaurant O'Comptoirs des Saisons

Chemin de l'avenue
Parking du Golf
91750 Chevannes

Visite sur Rendez-vous

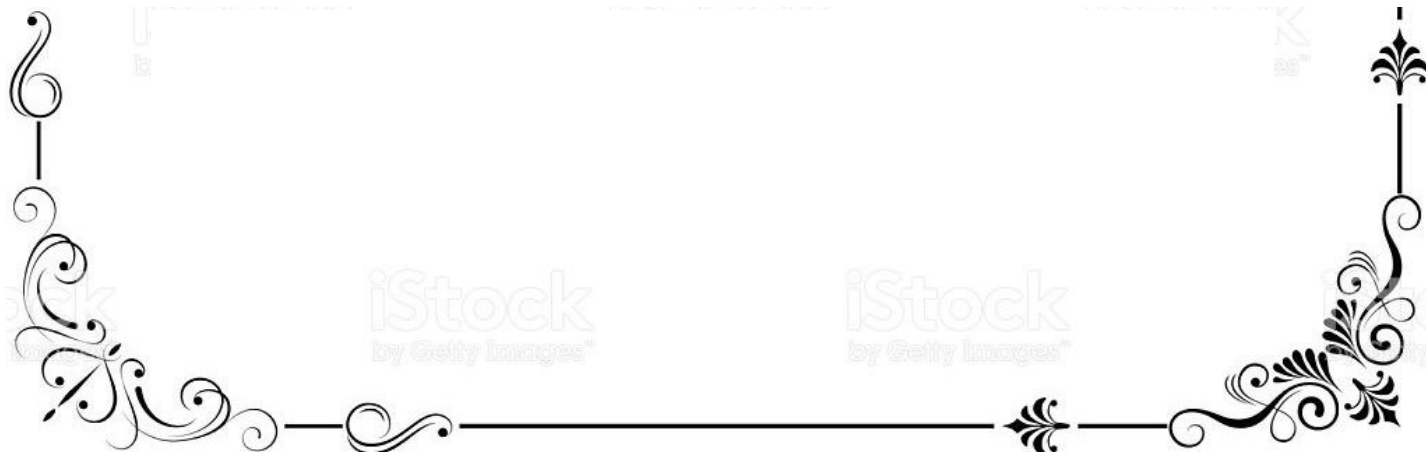
 Nos commerciaux à votre écoute : Peg et Stéphane
Tél: 0767150850
Email: event@golfdechevannes.fr 



Sommaire



Un site d'exception	Page 3
Nos formules de fête familiale	Pages 5,6 &7
Votre Mariage	Pages 9,10,11 & 12
Détails de nos prestations	Pages 14,15,16 & 17
Nous vous conseillons	Page 18
Nos conditions générale de vente	Pages 20,21 & 22
Notre foire aux questions	Pages 23 & 24
Contact et plans d'accès	Page 25



Un site d'exception



Le lieu

Le restaurant O'Comptoirs des saisons est un site d'exception pour organiser votre mariage et vos repas de fête.

Nous vous accueillons sur notre domaine pour votre réception jusqu'à 90 convives en repas assis et 130 en format cocktail.

Et pourquoi ne pas profiter de votre réception pour tester le golf ?!

Nos atouts

Des interlocuteurs à votre écoute, pour organiser avec vous votre repas, votre fête..

- ♦ Un cadre lumineux, une nature verdoyante et de grands espaces, et un cadre cosy
- ♦ Menu dégustation à -50%
- ♦ Décoration de nos tables personnalisée
- ♦ Location de la salle et de l'espace offert jusqu'à minuit
- ♦ Mise à disposition du matériel pour vos soirées : sono, vidéoprojecteur

Notre expertise

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

Qu'il s'agisse d'un anniversaire, d'un baptême ou d'un mariage, nous sommes à votre écoute afin de ne rien laisser au hasard.

Formule clef en main

La décoration est un élément crucial de votre réception, elle permet de créer une ambiance, une atmosphère spéciale et qui vous ressemble.

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



Votre Fête de Famille

Anniversaire
Baptême
Repas en Famille



Formule Assis



Apéritif:

Un Verre de Soupe Champenoise et 3 amuses bouche

Entrée au choix :

Salade de Chèvre Chaud rôti au Miel

Œuf Meurette

Plat au choix:

Bavette d'Aloyau à l'échalote

Tournedos de Saumon & ses légumes de saisons

Gâteau au choix

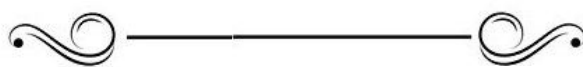
Brownie

Poirier

Framboisier

1 / 4 de Vin

Café ou Thé



Menu à 29€



Formule Debout



Apéritif:

Un Verre de Soupe Champenoise et 3 amuses bouche

Buffet Salé

Verrines (2 pièces)

Tapas (2 pièces)

Navettes (2 pièces)

Plateau de Charcuterie

Samossa

Saucisses

Mini Croque Monsieur ou Mini Croque Saumon

Salades composées (option: 2.50 €/pers)

Buffet Sucré

Mousse au Chocolat

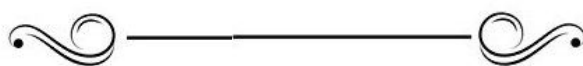
Macarons

Brownies

Pana Cotta

1 / 4 de Vin

Café ou Thé



Menu à 29€



Formule Baptême

Apéritif

Un Verre de Soupe Champenoise et 3 amuses bouche

Entrée au choix :

Salade de Chèvre Chaud rôti au Miel

Œuf Meurette

Plat au choix:

Bavette d'Aloyau à l'échalote

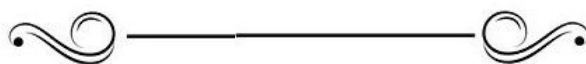
Tournedos de Saumon & ses légumes de saisons

Pièce montée

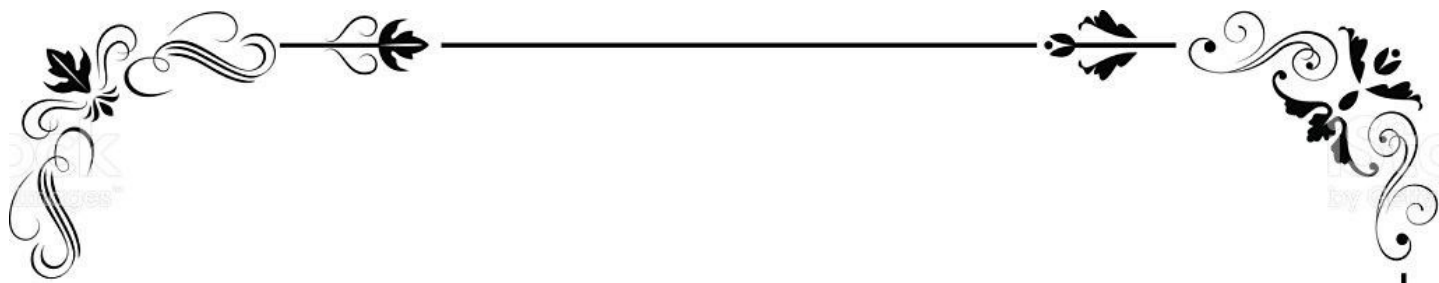
3 Choux par personne

1 / 4 de Vin

Café ou Thé



Menu à 35€



Votre Mariage
Au
Golf de Mennecy
Chevannes



Formule Birdie



Entrée au choix :

Terrine de Foie Gras Maison

Cassiolette de Pétoncles au Noilly sur sa Fondue de Poireaux

Plat au choix :

Filet de Bœuf rôti aux Cèpes & son Gratin Dauphinois

Filet de Bar rôti accompagné de sa Sauce Vierge

Dessert au choix:

Chocolat

Forêt Noire

Poirier

Fraisier (selon saison)

Framboisier



Menu à 36€

Option Fromages : 7,50€

Supplément pièce montée: 5€

Formule Eagle



Entrée au choix :

Terrine de Foie Gras de Canard Maison

Cassolette de Pétoncles au Noilly sur sa Fondue de Poireaux

Chartreuse de Crabe Roulée dans sa Crêpe

Trou normand : Granité Pomme Calvados

Plat au choix :

Suprême de Pintade Rôti accompagné de sa Pomme Anna ou de son Gratin Dauphinois

Carré d'Agneau (3 pièces) et leurs Aubergines au Parmesan

Dos de Cabillaud & son Risotto

Farandole de fromages sur son lit de verdure

Dessert au choix :

1 brochette de fruits & 1 verrine sucrée

Chocolat

Forêt Noire

Poirier

Fraisier (selon saison)

Framboisier



Menu à 46€

Supplément pièce montée: 5€

Formule Albatros



Entrée froide au choix :

Terrine de Foie Gras de Canard Maison & son Chutney au Figue

Tartare de Langoustine et Mangue au Citron Vert

&

Vol au vent de St-Jacques

Trou normand : Granité à la Mandarine Impériale

Plat au choix :

Filet de Bœuf rôti aux Cèpes accompagné de sa Pomme Anna

Côte d'Agneau Persillé au Parmesan accompagné de son Gratin Dauphinois

Dos de Loup accompagné de ses petits légumes de saison

Farandole de fromages sur son lit de verdure

Dessert au choix :

1 brochette de fruits & 1 verrine sucrée

Chocolat

Forêt Noire

Poirier

Fraisier (selon saison)

Framboisier



Menu à 59€

Supplément pièce montée: 5€



Le Brunch du Dimanche Midi



Prestation servie de 11H à 14H

Sucré 10€

Assortiment de pains et de viennoiseries

Confitures, Miel, Beurre et 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 & Salé 20€

Assortiment de pains et de viennoiseries

Confitures, Miel, Beurre et 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, Infusion, Chocolat

Le Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans



Bol de Chips

Entrée au choix:

Œuf Mayonnaise

Assiette de Charcuterie

Plat:

Steak Haché & ses Frites

Dessert:

Boule de Glace

Menu à 15€

Formules Boissons



Un verre de soupe champenoise accompagné de 3 petits fours, 1/4 de vin, une demi bouteille d'eau plate ou gazeuse & un café ou thé par personne

Nos choix de vins

Traditionnel 14€

Chinon Angelliaume / Coteaux Varois Escarelle / Sauvignon Val de Loire

Dégustation 18€

Bourgogne Pinot Noir Vodrick / Alsace Gewurztraminer Hanskeller / Côte de Provence Château Cavalier

Grands Vins 24€

St Emilion Grand Cru Clos Grand Faurie / Chablis Louis Moreau / Côte de Provence Château Cavalier

Options Boissons

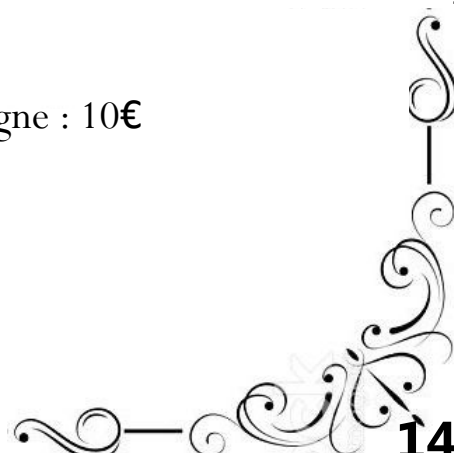
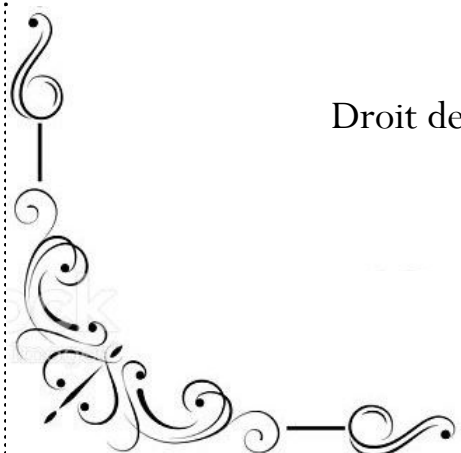
1 verre de soupe champenoise et 3 petits fours supplémentaire : 7€

3 petits fours : 4€

1 coupe de champagne: 6€

1 verre de Sauternes: 9€

Droit de bouchon uniquement sur le champagne : 10€



Nos gourmandises



Des petites douceurs pour accompagner votre soirée

Options salées

3 petits fours : 3€

Assiette de fromages: 7.50€

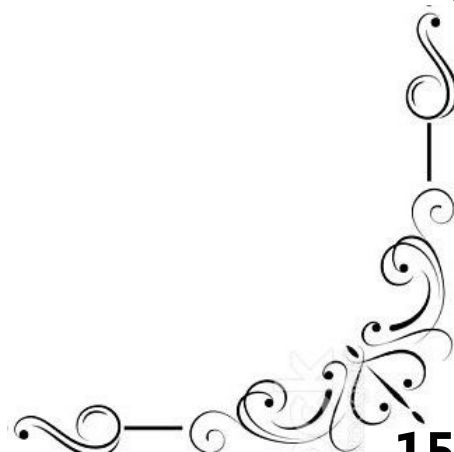
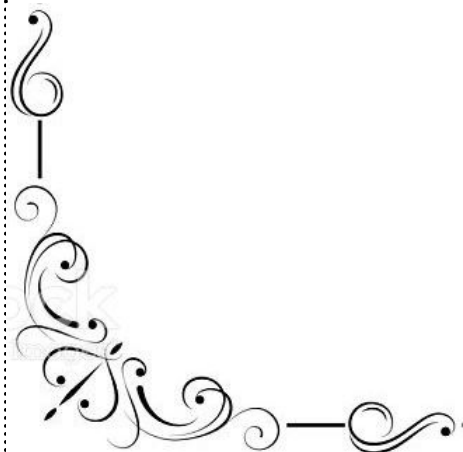
Options sucrées

Pièce montée en remplacement du dessert (3 choux/pers) : 5€

Dessert + pièce montée : 11€

Brochette de fruits : 2.50€

Macarons sucrés avec votre café: 2€



Soirées a Thèmes



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

Thème traditionnel

Nappage blanc, Chemin de table et serviettes aux couleurs de votre choix

4€

Option petit bouquets

6€



Thème Disco

Nappage blanc, chemin de table et serviettes aux couleurs de votre choix

Boule à facettes, brillants et leds

6€

Option petits bouquets

8€

Soirées à Thèmes



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

Thème Champêtre

Nappage blanc, chemin de table naturel et serviettes crèmes

Accessoires : petits et grands bougeoirs, décoration naturelle et petit bouquets

8€

Option bouquets gamme supérieur
12 €



Thème Romantique

Nappage blanc, chemin de table et serviettes aux couleurs de votre choix

Accessoires : Bougeoirs

6€



Options

Décoration Florale sur Devis

Forfait mise en place (marques places & impression Menu) 4€/pers

Cadeaux Mariage Balle logotée prénom & date 5€ la balle

Nous vous conseillons



La privatisation des lieux

Profitez du lieux rien qu'entre vous ,et partagez ce moment en famille en toute tranquillité.

La privatisation comprend les heures supplémentaires du personnel de 23h30 à 2h du matin.

Mais aussi la mise à disposition de notre rétroprojecteur, une sono et des lumières avec une piste de danse qualité DJ

Tarif : 600€ TTC

Initiation Golf

Profitez du lieux pour marquer les esprits !

Nos enseignants vous organisent un mini challenge et vous emmène sur le Green ...

Tarif : 10€ / Personne

Nos prestataires

Notre DJ : Tropical Fun

Contactez Julien NOEL au 06 29 85 00 89

www.tropicalfun.fr

Nos Photographes

Contactez Pascal au 06 78 89 21 04

Www.pascal-photo.fr

Olivier Gombert au 06 7513 34 56

Www.oliviergombert.com

Séance photo avec la voiturette pour les mariés !

Nos conditions générales



Toute prestation se déroulant au Restaurant O'Comptoirs des Saisons du Golf de Mennecy-Chevannes implique l'acceptation des conditions suivantes:

1. LA COMMANDE

Toute commande de prestation doit systématiquement être transmise signée par le client par courrier ou par mail. Toute proposition non confirmée par l'un de ces deux moyens sera considéré comme nulle.

La commande s'effectuera sur la base du nombre de convives confirmé par l'organisateur par signature de la proposition commerciale et CGV sous un délais de 15 jours avant le déroulement d'un événement familial (mariage, anniversaire, baptême, etc).

Passé ce délai en l'absence des documents signés la commande sera effectuée sur la base de la proposition initiale transmise au client.

2. LA PRESTATION

L'établissement se réserve le droit de modifier une offre par des produits ou prestations identiques sans que cela puisse entraîner une modification du tarif.

La société reste seule maître de la configuration des salles mises à disposition et des lieux des différents événements.

Plusieurs événements de natures différentes pouvant se dérouler simultanément au sein de l'établissement, **sauf notification clairement exprimé dans le devis**, n'accorde aucune exclusivité sur le site.

3. LES HEURES SUPPLEMENTAIRES

Aucun supplément horaire ne sera demandé jusqu'à minuit. A partir de cette heure, nous vous proposons un tarif de 600€ incluant la mise à disposition du matériel tels que la sono, lumière de piste et rétroprojecteur, la location de la salle mais aussi les heures supplémentaires de l'équipe en salle.

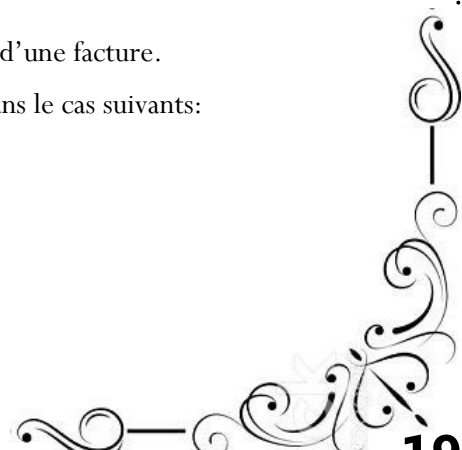
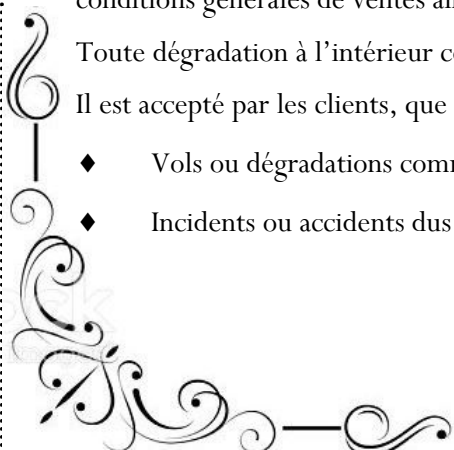
4. RESPONSABILITE

Les clients du restaurant du Golf O Comptoirs des Saisons devront respecter le règlement intérieur, les présentes conditions générales de ventes ainsi que les us et coutumes pratiqués sur le Golf.

Toute dégradation à l'intérieur comme à l'extérieur de l'établissement fera l'objet d'une facture.

Il est accepté par les clients, que l'établissement ne pourra être tenu responsable dans le cas suivants:

- ◆ Vols ou dégradations commis sur le parking non gardé du restaurant
- ◆ Incidents ou accidents dus à l'utilisation non conforme de nos installations



Nos conditions générales



De plus, la surveillance et la responsabilité des enfants incombent en totalité à leurs parents.

L'établissement décline toute responsabilité en cas d'accidents ou d'incidents pouvant survenir aux enfants.

Tout incident, dégradation ou préjudice constaté fera l'objet d'une facturation.

Il est indiqué que les confettis, paillettes et autres fines particules, ainsi que les clous et les punaises sont interdits dans notre établissement.

5.IVRESSE PUBLIQUE

L'établissement conformément à la loi, pourra décider d'arrêter de servir des boissons alcoolisées à toutes personnes manifestement sous l'emprise de l'alcool, le responsable restauration du Golf de Mennecy-Chevannes présent dans l'établissement sera seul juge de l'état de la personne concernée.

6.NUISSANCE SONORE

En application du décret 15 Décembre 1998 relatifs aux prescriptions applicables aux établissements ou locaux recevant du public et diffusant à titre habituel de la musique amplifiée, les dispositions suivantes sont applicables:

- ◆ Animations sonores exclusivement à l'intérieur des bâtiments
- ◆ Matériel d'animations sonores exclusivement alimentés électriquement sur la prise asservie à cet effet.
- ◆ Puissance sonore limitée à 105 décibels après 22h00.

Cette réglementation a une double visée:

- ◆ Protéger l'audition du public fréquentant ces établissements, par la limitation du niveau sonore moyen et protéger le voisinage de ces établissements

7. LES TARIFS

Le tarif exprimé en Euro sur le devis signé est ferme. Il ne pourra être modifié après acceptation du devis. Les tarifs exprimés hors taxes seront surmontés du taux de TVA en vigueur.



Nos conditions générales



8. LES ACOMPTES

Toute demande devra être confirmée par un ou des acompte(s) comme suit:

Un acompte de réservation de 30% du montant de la prestation sera encaissé le jour de la réservation.

9. LA FACTURATION

La facturation s'effectuera sur la base du nombre de convives confirmé par l'organisateur par signature de la proposition commerciale et CGV selon les délais ci-dessus:

- ◆ 15 jours avant le déroulement d'un événement familial
- ◆ 10 jours avant le déroulement d'un événement professionnel
- ◆ 2 jours avant le déroulement d'un séminaire ou diner/déjeuner <10 personnes

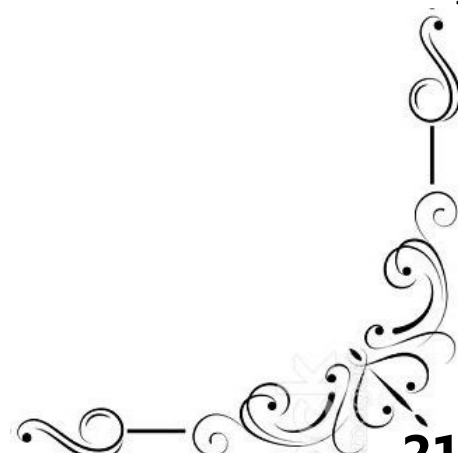
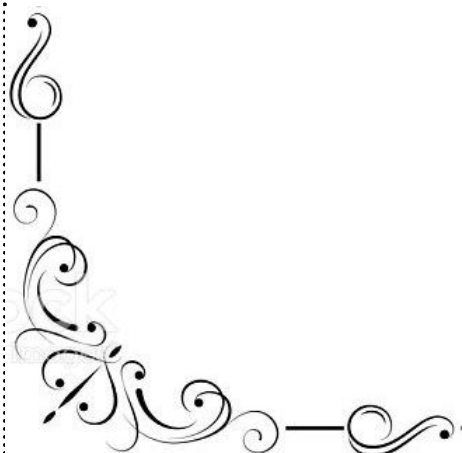
Passé ce délai ou en l'absence des documents cités ci-dessus signés la facturation sera effectuée sur la base de la proposition initiale transmise au client réalisée à la demande et avec les éléments de ce dernier (cf point 1 CVG)

10. PRESTATION ET FACTURATION COMPLEMENTAIRE

D'éventuels suppléments seront facturés selon le bon de commande et/ou les consommations effectives durant le déroulement de la prestation

11. LE REGLEMENT

Le règlement du solde de la facture devra être effectué dans les 72h avant le déroulement de la prestation. Seules les sociétés disposeront d'un délai de paiement de 30 jours à réception de la facture. Il ne sera pas accordé d'escompte pour règlement anticipé.



Nos conditions générales



12. RETARD DE PAIEMENT

Toute facture non acquittée dans les délais précédemment indiqués donnera lieu à la facturation de pénalité de retard au taux de 1.5 fois le taux légal d'intérêt en vigueur à cette date, et ce à compter du premier jour de retard.

En outre, à titre de clause pénale, le client paiera une somme égale à 15% du montant total de la facture considérée, avec un minimum de 100€ TTC, et ce sans préjudice pour le Golf de Mennecey-Chevannes de faire valoir en réparation de préjudice subi.

13. CONDITION D'ANNULATION

Il est convenu entre les parties que ni l'acompte ni le solde ne seront remboursés pour quelque motif où quelque raison que ce soit venant du client.

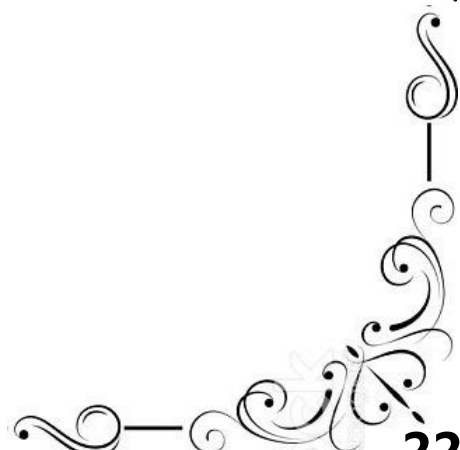
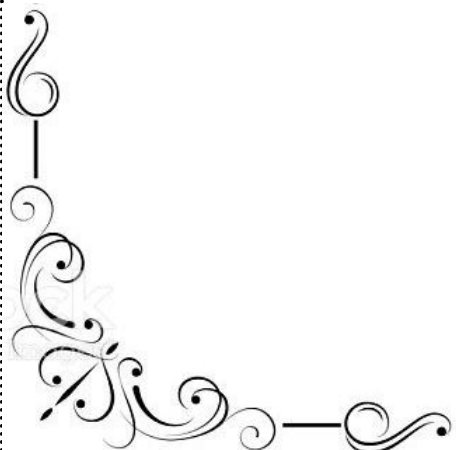
L'acompte comme solde seront restitués dans leur totalité dans le seul et unique cas où la prestation ne puisse pas être assurée par le Golf de Mennecey-Chevannes.

14. JURIDICTION COMPETENTE

Les parties tenteront de résoudre à l'amiable les litiges de toute nature ou les contestations relatives à la formation ou à l'exécution de la vente. A défaut d'accord, le tribunal de commerce d'Evry sera seul compétent.

Signature suivie de la mention:

« Lu et approuvé »



Foire aux questions



Quelle est la capacité de la salle du restaurant ?	Debout : 100 personnes Assis : 80 personnes
Y a t-il une piste de danse ?	Oui dans la petite salle du restaurant avec du matériel son et lumières
Y a t-il une terrasse privatisée ?	Oui
Y a t-il un accès pour les personnes à mobilité réduite ?	Oui
Y a t-il des chaises hautes ?	Notre restaurant dispose d'une chaise haute
Quels sont les horaires du restaurant ?	Tout les midis de 12h à 14h Les vendredis et Samedis soir de 19h à 23h30 -> ces horaires sont modulables sur demande (option privatisation)
A -t-on la possibilité d'amener son vin et son apéritif ?	Non
A -t-on la possibilité d'amener son champagne ?	Oui avec un droit de bouchon de 10 € par bouteille de 0,75 L
Peut-on amener un complément d'amuse bouche pour l'apéritif ?	Uniquement sur demande
Peut-on louer uniquement la salle ?	Non nous ne faisons pas de location sèche de salle
Peut-on privatiser la salle ?	Oui sur demande et la privatisation est payante elle comprend : la salle, prêt du matériel (sono, rétro projecteur et éclairage), la salle et le personnel jusqu'à 2 h du matin
Les animaux de compagnie sont-ils autorisés ?	Non
Disposez-vous de menus végétarien, végétan, sans gluten, etc...	Non, mais nous pouvons vous concocter des plats à la demande. A voir au préalable

Foire aux questions



Peut-on amener sa propre décoration ?	Non nous avons des packages de décorations avec des thématiques différentes à partir de 4€ Possibilité d'apporter quelque décoration, conditions à voir avec l'organisateur
Peut-on apporter des confettis, cotillons, paillettes, ... ?	Non
Y-a-t-il des vestiaires à disposition ?	Oui, possibilité de mettre des lits parapluie pour les plus petits
Peut-on faire un feu d'artifice ?	Oui, sur demande d'autorisation de la mairie
Peut-on faire des photos de groupe au sein du Golf?	Non
Peut-on faire des photos avec vos voiturettes de Golf?	Oui, seulement pour les mariés
Pouvons nous faire notre vin d'honneur dans votre structure?	Bien sûr, nous le servons à partir de 19h
Avez-vous une machine à bulle, est-il possible de faire une soirée mousse ?	Non
Pouvons-nous jouer au golf le jour J ?	Oui, pensez à réserver votre initiation 15 jours au préalable
Quand à la disposition de la salle, comment fonctionnez vous ?	Nous élaborons un plan selon le nombre de convives, selon privatisation des lieux ou non. A voir avec notre organisateur le jour de votre rendez-vous
Faut-il une nounou pour s'occuper des petits lors de la réception.	Il est obligatoire de passer par une nounou pour les réceptions incluant plus de 10 enfants

Contacts & Plan d'accès



Golf de Mennecy-Chevannes

Restaurant O Comptoirs des Saisons

Chemin de l'avenue Parking du Golf

91750 Chevannes

Visite sur rendez-vous uniquement

Pour tous renseignements et réservation contactez

Peg' au 0767150850

Email: event@golfdechevannes.fr

