



GOLF DE ROISSY
International



RESTAURATION
GROUPE
GOLF



RESTAURATION DE GROUPES

Profitez de nos buffets et paniers repas !

Choisissez à la carte en fonction de vos envies ou de votre budget.

À votre arrivée

Accueil café 8€

Café, thé, jus de fruits, eaux, mini viennoiseries

À emporter

Panier repas 12€

1 sandwich, 1 barre chocolatée, 1 fruit, 1 bouteille d'eau plate 1L

" Et si on cassait la croûte entre le 9 et le 10 ? "

Buffet Campagnard 22€

Salade piémontaise / Taboulé

Rosette / Jambon blanc / Jambon de pays / Saucisse sèche / Chorizo

Rillettes d'oie / Pâté de campagne

Fromages

Pain de campagne / Baguette

Buffet de la mer 25€

Soupe de poisson / Huîtres, vinaigre à l'échalote

Saumon fumé / Rillettes de saumon

Rillettes de thon / Terrine de poisson / Tzatziki

Pain blanc / Pain suédois

Eaux incluses

Vins + 6€

MENU DRIVE

Automne & Hiver

3 Plats 41€
ou Plat + Dessert 30€
ou Entrée + Plat 34€
(prix TTC)

*Menu unique pour l'ensemble des participants
(même entrée, même plat et même dessert pour tous) sauf cas particuliers.
Si vous souhaitez un double choix, un supplément vous sera facturé.*

Entrée

- Œuf mollet, poêlée de champignons et sa tuile de lard
- Tourte aux légumes et Hareng, mélange de salade
- Tartare aux deux saumons, citron vert
- Pastilla de légumes, beurre blanc
- Velouté de saison, copeaux de mi-cuit de foie gras

Plat

- Pavé de poisson de saison et ses légumes pot au feu, sauce façon tartare
- Suprême de volaille basse température, gratin dauphinois, sauce moutarde à l'ancienne
- Paleron de bœuf braisé, mariné au vin rouge et ses légumes oubliés
- Poisson de saison, délice de patates douces, sauce citronnée
- Épaule d'agneau confite, mousseline de pommes de terre à l'ail et romarin, jus de cuisson

Dessert

- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Tarte fine tiède aux pommes chantilly maison et coulis de caramel
- Moelleux chocolat, Chantilly
- Crumble tiède de fruits de saison, dentelle croustillante
- Poire pochée et son chocolat chaud

Eaux et Vins IGP Pays d'Oc « Le Sudiste » Rouge et Blanc à volonté, Café

Nos offres additionnelles

- Assiette de trois fromages et salade 8€
- Softs à volonté pendant votre repas 3€
- Forfait Grands Vins* à volonté pendant votre repas 12€

> Passage à table entre 12h00 et 15h00

* Saint-Emilion Grand Cru AOC, Château Fournay Le clos / Chablis, Domaine Heimbouger, Les Terres Blanches

MENU DRIVE

Automne & Hiver

3 Plats 41€
ou Plat + Dessert 30€
ou Entrée + Plat 34€
(prix TTC)

*Menu unique pour l'ensemble des participants
(même entrée, même plat et même dessert pour tous) sauf cas particuliers.
Si vous souhaitez un double choix, un supplément vous sera facturé.*

Entrée

- Œuf mollet, poêlée de champignons et sa tuile de lard
- Tourte aux légumes et Hareng, mélange de salade
- Tartare aux deux saumons, citron vert
- Pastilla de légumes, beurre blanc
- Velouté de saison, copeaux de mi-cuit de foie gras

Plat

- Pavé de poisson de saison et ses légumes pot au feu, sauce façon tartare
- Suprême de volaille basse température, gratin dauphinois, sauce moutarde à l'ancienne
- Paleron de bœuf braisé, mariné au vin rouge et ses légumes oubliés
- Poisson de saison, délice de patates douces, sauce citronnée
- Épaule d'agneau confite, mousseline de pommes de terre à l'ail et romarin, jus de cuisson

Dessert

- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Tarte fine tiède aux pommes chantilly maison et coulis de caramel
- Moelleux chocolat, Chantilly
- Crumble tiède de fruits de saison, dentelle croustillante
- Poire pochée et son chocolat chaud

Eaux et Vins IGP Pays d'Oc « Le Sudiste » Rouge et Blanc à volonté, Café

Nos offres additionnelles

- Assiette de trois fromages et salade 8€
- Softs à volonté pendant votre repas 3€
- Forfait Grands Vins* à volonté pendant votre repas 12€

> Passage à table entre 12h00 et 15h00

* Saint-Emilion Grand Cru AOC, Château Fournay Le clos / Chablis, Domaine Heimbouger, Les Terres Blanches

OPEN BAR & REMISE DE PRIX



Tarifs indiqués par personne

Le Tee

Kir au vin blanc, Bières et Softs

45 minutes **10€** (8,67€ HT) / 1 heure 30 **13,50€** (11,70€ HT)

Le Swing

Kir pétillant, Whisky, Gin, Vodka, Ricard et Softs

45 minutes **16,50€** (14,09€ HT) / 1 heure 30 **23€** (19,62€ HT)

L'Eagle

Champagne, Whisky, Gin, Vodka, Ricard et Softs

45 minutes **22€** (18,67€ HT) / 1 heure 30 **33€** (28,03€ HT)

Pièces cocktails

+ 2 canapés (1 froid, 1 chaud) **3€** (2,73€ HT)

+ 4 canapés (2 froids, 2 chauds) **6€** (5,45€ HT)

+ 6 canapés (2 froids, 2 chauds, 2 verrines) **11€** (10,00€ HT)

+ 1 canapé en supplément **1,50€** (1,36€ HT)

+ 1 verrine en supplément **2,50€** (2,27€ HT)

L'Atelier

- Découpe de saumon
- Découpe de jambon cru
- Terrine de foie gras
- Risotto

6€ (5,45€ HT) / Minimum 30 personnes