



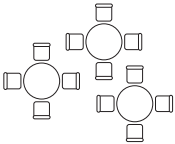
GOLF DE ROISSY
International

ÉVÈNEMENTIEL
BANQUET



ÉVÉNEMENTIEL BANQUET PRIVATISATION DE SALLE



SALLES		TARIF TTC BASSE SAISON Janvier, février, mars, novembre, décembre	TARIF TTC HAUTE SAISON Avril, mai, juin, juillet, août, septembre, octobre
SALON VIP	15 Table rectangulaire	275 €	330 €
WINGS	60 50 avec piste de danse	1 045 €	1 320 €
AULA MAGNA	140 100 avec piste de danse	1 650 €	2 420 €
RESTAURANT	200 140 avec piste de danse	2 750 €	4 400 €

> INFOS ET HORAIRES

- Arrivée à partir de 12h00 ou 19h00
- Passage à table max. 14h00 ou 21h00
- Fin de réception 17h00 (ajustable selon l'activité) ou 01h00 du matin
- Édition des menus sur table
- Décoration personnalisée en supplément



OPEN BAR



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

PIÈCES COCKTAIL



Pièces froides

CANAPÉS

- Pain suédois saumon fumé, crème à l'aneth et pomme granny Smith
- Toast foie gras, chutney d'oignons sur son pain d'épices**
- Wrap au poulet sauce tandoori
- Wrap crème de chèvre, tomate et concombre*
- Wrap fromage aux fines herbes et saumon fumé
- Foccacia au jambon de parme, poire et tapenade olive noire**
- Navette de thon et condiment poivron rouge
- Club Sandwich au poulet

VERRINES

- Guacamole, crevettes, rondelles de citron confit*
- Tataki de thon rouge, légumes croquants
- Mi-cuit de canard, chutney d'ananas et brioche**
- Gaspacho de courge, croustillant noisette**
- Mousse de chèvre / Tomates confites*
- Tartare de bœuf et sa feuille d'huître
- Gaspacho de betterave et crème de chèvre
- Frappé de melon charentais et menthe*

Pièces chaudes

CANAPÉS

- Mini croque-monsieur jambon
- Mini croque-monsieur saumon
- Croustillant de gambas basilic
- Mini pizza jambon
- Mini pizza saumon
- Mini pizza végétarienne
- Mini quiche jambon
- Mini quiche saumon-épinards
- Mini quiche végétarienne

VERRINES

- Gambas en Panko au curry
- Croquette de Comté, mayonnaise miel et moutarde
- Crémeux petit pois, chèvre pané au Panko, tomate confite*
- Yakitori de volaille, purée patates douces et coco**
- Foie gras poêlé, compotée d'oignons**
- Velouté de potiron, croûtons de pain d'épices et mi-cuit de canard**
- Parmentier de canard
- Fondue de poireaux sur une noix de St Jacques**

*Produit disponible seulement en période printemps été

**Produit disponible seulement en période automne hiver

MENU GREEN



PRINTEMPS & ÉTÉ

3 Plats 50€
ou Entrée + Plat 42€
ou Plat + Dessert 36€
(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.

Entrées

- Tomates cerises multicolores, mozzarella di bufala, pesto basilic
- Œuf poché, caviar d'aubergine et tomate confite, tuile de jambon sec et huile de sésame
- Carpaccio de daurade condiment citron vert et fenouil
- Croquette de Comté, mayonnaise miel et moutarde, salade mêlée
- Émietté de tourteaux aux agrumes, tartare d'avocat, vinaigrette
- Tarte fine aux légumes du soleil et chorizo, salade mêlée

Plats

- Suprême de volaille basse température, sauce cajun
- Filet de daurade, condiment au fenouil
- Souris d'agneau confite façon tajine, jus de cuisson (légumes et boulgour)
- Filet de bar rôti, gremolata (huile d'olive, persil haché, zeste de citron et ail)
- Magret de canard rosé, jus moutardé

Garnitures

- **1 féculent au choix** / Risotto d'épeautre, pommes de terre grenailles, mille-feuille de pommes de terre, riz aux topinambours
- **1 légume au choix** / Poêlée de légumes, écrasé de patates douces, fine ratatouille, duo de carottes glacées, haricots verts à la persillade

Desserts

- Fraise Chantilly Spéculoos
- Brownies et sa crème anglaise
- Mille-feuille aux pêches
- Tiramisu aux fruits rouges
- Pavlova aux fruits de saison
- Verrine façon tarte au citron meringuée croustillante

Eaux et Vins IPG Pays d'Oc Merlot Rouge et Chardonnay Blanc à volonté / Café ou Thé

Nos offres additionnelles (prix par personne)

- Assiette de trois fromages et salade **8€**
- Buffet de fromages et salade **6€**
- Pièce montée 4 choux/pers. **8€**
- Softs* à volonté pendant votre repas **3€**

- Forfait Grands Vins** à volonté pendant votre repas **12€**
- Champagne à volonté du dessert à la fin de la prestation **10€**
- Service de votre Champagne du dessert à la fin de la prestation **5€**
- Gâteaux personnalisés - Tarif selon votre demande

*Softs à définir parmi jus d'orange, jus de pomme, jus multifruits, Oasis, Fuze Tea, Coca-cola, et Coca-cola zéro

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

MENU GREEN



AUTOMNE & HIVER

3 Plats 50€
ou Entrée + Plat 42€
ou Plat + Dessert 36€

(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.*

Entrées

- Salade de pousse d'hiver (endive, mâche, frisée), toast de pain de campagne et Sainte-Maure cendré au miel
- Œuf poché, crémeux de courge, huile de roquette et tuile aux graines de courges
- Demi camembert rôti aux herbes et ses tranches de jambon Serrano
- Croquette de Comté, mayonnaise miel et moutarde, salade mêlée
- Tourte de cuisse de canard confite et sa salade montée
- Aumônières de légumes poêlés et ses champignons du moment

Plats

- Suprême de volaille basse température, sauce cajun
- Paleron de bœuf, jus aux 4 épices (gingembre, cannelle, clou de girofle, noix de muscade)
- Souris d'agneau confite façon tajine, jus de cuisson (légumes et boulgour)
- Filet de poisson croûte de pain d'épices, sauce vierge aux agrumes d'hiver
- Magret de canard rosé, jus moutardé

Garnitures

- **1 féculent au choix** / Risotto d'épeautre, pommes de terre grenailles, mille-feuille de pommes de terre, riz aux topinambours
- **1 légume au choix** / Poêlée de légumes, écrasé de patates douces, fine ratatouille, duo de carottes glacées, haricots verts à la persillade

Desserts

- Fraise Chantilly Spéculoos
- Brownies et sa crème anglaise
- Mille-feuille aux pêches
- Tiramisu aux fruits rouges
- Pavlova aux fruits de saison
- Verrine façon tarte au citron meringuée croustillante

Eaux et Vins IPG Pays d'Oc Merlot Rouge et Chardonnay Blanc à volonté / Café ou Thé

Nos offres additionnelles (prix par personne)

- Assiette de trois fromages et salade **8€**
- Buffet de fromages et salade **6€**
- Pièce montée 4 choux/pers. **8€**
- Softs* à volonté pendant votre repas **3€**

- Forfait Grands Vins** à volonté pendant votre repas **12€**
- Champagne à volonté du dessert à la fin de la prestation **10€**
- Service de votre Champagne du dessert à la fin de la prestation **5€**
- Gâteaux personnalisés - Tarif selon votre demande

*Softs à définir parmi jus d'orange, jus de pomme, jus multifruits, Oasis, Fuze Tea, Coca-cola, et Coca-cola zéro

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

MENU BOGEY

PRINTEMPS & ÉTÉ

3 Plats 59€
ou Entrée + Plat 50€
ou Plat + Dessert 43€
(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.

Entrées

- Saumon gravelax, betterave, condiments aux agrumes et crème citronnée
- Burrata, tomates cerises multicolores et émulsion basilic
- Tarte fine d'été aux légumes croquants et chiffonade de jambon Serrano
- Tartare avocat crevettes
- Œuf poché, crème de poivron, tuile de parmesan

Plats

- Pavé de saumon, sauce au curry
- Quasi de veau, jus de viande
- Souris d'agneau confite façon tajine, jus de cuisson (légumes et boulgour)
- Filet de bar rôti, sauce vierge au cassis frais
- Pavé de lieu jaune, crème d'aïoli
- Magret de canard rosé, caviar d'aubergine, jus moutardé
- Filet de bœuf, jus corsé

Garnitures

- **1 féculent au choix** / Risotto d'épeautre, pommes de terre grenailles, mille-feuille de pommes de terre, riz aux topinambours
- **1 légume au choix** / Poêlée de légumes, écrasé de patates douces, fine ratatouille, duo de carottes glacées, haricots verts à la persillade

Desserts

- Flan Parisien à la vanille
- Tarte aux fruits de saison, crème d'amande et fruits de saison
- Chou façon Paris-Brest
- Saint-Honoré, crème vanille
- Entremets aux trois chocolats
- Charlotte pistache - framboises*

Eaux et Vins IPG Pays d'Oc Merlot Rouge et Chardonnay Blanc à volonté / Café ou Thé

* Selon la saisonnalité

Nos offres additionnelles (prix par personne)

- Assiette de trois fromages et salade **8€**
- Buffet de fromages et salade **6€**
- Pièce montée 4 choux/pers. **8€**
- Softs* à volonté pendant votre repas **3€**

- Forfait Grands Vins** à volonté pendant votre repas **12€**
- Champagne à volonté du dessert à la fin de la prestation **10€**
- Service de votre Champagne du dessert à la fin de la prestation **5€**
- Gâteaux personnalisés - Tarif selon votre demande

*Softs à définir parmi jus d'orange, jus de pomme, jus multivitamines, Oasis, Fuze Tea, Coca-cola, et Coca-cola zéro

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

MENU BOGEY

AUTOMNE & HIVER

3 Plats 59€
ou Entrée + Plat 50€
ou Plat + Dessert 43€

(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.

Entrées

- Saumon fumé, condiments aux agrumes et crème citronnée
- Noix de Saint-Jacques*, crème de topinambour et condiment huile d'olive citron et herbes fraîches
- Foie gras poêlé, brioche toastée, jus réduit aux pommes
- Effeillé de cabillaud, salade de pousse montée et sauce hollandaise
- Œuf poché poêlée de champignons des bois, émulsion aux noix
- Tourte de canard confit et salade montée

Plats

- Pavé de saumon, sauce au curry
- Quasi de veau, jus de viande
- Souris d'agneau confite façon tajine, jus de cuisson (légumes et boulgour)
- Filet de bar rôti, jus d'épinards
- Pavé de lieu jaune, crème d'aïoli
- Magret de canard rosé, jus réduit au foie gras et orange
- Filet de bœuf, jus corsé

Garnitures

- **1 féculent au choix** / Risotto d'épeautre, pommes de terre grenailles, mille-feuille de pommes de terre, riz aux topinambours
- **1 légume au choix** / Poêlée de légumes, écrasé de patates douces, fine ratatouille, duo de carottes glacées, haricots verts à la persillade

Desserts

- Tarte fine aux pommes, crème d'amande
- Choux façon Paris-Brest
- Saint-Honoré, crème vanille
- Entremets aux trois chocolats
- Charlotte aux marrons et éclats de noisettes
- Verrine façon tarte au citron meringuée croustillante

Eaux et Vins IPG Pays d'Oc Merlot Rouge et Chardonnay Blanc à volonté / Café ou Thé

* Selon la saisonnalité

Nos offres additionnelles (prix par personne)

- Assiette de trois fromages et salade **8€**
- Buffet de fromages et salade **6€**
- Pièce montée 4 choux/pers. **8€**
- Softs* à volonté pendant votre repas **3€**

- Forfait Grands Vins** à volonté pendant votre repas **12€**
- Champagne à volonté du dessert à la fin de la prestation **10€**
- Service de votre Champagne du dessert à la fin de la prestation **5€**
- Gâteaux personnalisés - Tarif selon votre demande

*Softs à définir parmi jus d'orange, jus de pomme, jus multifruits, Oasis, Fuze Tea, Coca-cola, et Coca-cola zéro

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

MENU ALBATROS



PRINTEMPS & ÉTÉ

3 Plats 70€
ou Entrée + Plat 59€
ou Plat + Dessert 51€

(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.

Entrées

- Tartare de saumon, citron caviar, herbes fraîches et crème de yuzu
- Tataki de thon*, sauce ponzu et sésame
- Burrata, tomates cerises multicolores et sorbet basilic
- Tartare avocat crevettes
- Arancini champignons et mozzarella, coulis de pesto et copeaux de parmesan

Plats

- Pavé de saumon, beurre blanc au Noailly Prat
- Médaillon de filet mignon de veau cuit basse température, jus court
- Souris d'agneau confite façon tajine, jus de cuisson (légumes et boulgour)
- Dos de cabillaud*, sauce au curcuma
- Selle d'agneau snackée, jus épicé
- Filet de bœuf, jus corsé

Garnitures

- **1 féculent au choix** / Risotto d'épeautre, pommes de terre grenailles, mille-feuille de pommes de terre, riz aux topinambours
- **1 légume au choix** / Poêlée de légumes, écrasé de patates douces, fine ratatouille, duo de carottes glacées, haricots verts à la persillade

Desserts

- Royal chocolat praliné
- Fraisier, crème vanille et génoise
- Macaron de saison
- Chou façon Paris-Brest
- Chou crème vanille et fruits de saisons
- Tarte au citron meringuée

Eaux et Vins IPG Pays d'Oc Merlot Rouge et Chardonnay Blanc à volonté / Café ou Thé

* Selon la saisonnalité

Nos offres additionnelles (prix par personne)

- Assiette de trois fromages et salade **8€**
- Buffet de fromages et salade **6€**
- Pièce montée 4 choux/pers. **8€**
- Softs* à volonté pendant votre repas **3€**

- Forfait Grands Vins** à volonté pendant votre repas **12€**
- Champagne à volonté du dessert à la fin de la prestation **10€**
- Service de votre Champagne du dessert à la fin de la prestation **5€**
- Gâteaux personnalisés - Tarif selon votre demande

*Softs à définir parmi jus d'orange, jus de pomme, jus multifruits, Oasis, Fuze Tea, Coca-cola, et Coca-cola zéro

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

MENU ALBATROS



AUTOMNE & HIVER

3 Plats 70€
ou Entrée + Plat 59€
ou Plat + Dessert 51€

(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.*

Entrées

- Mi-cuit de foie au vin sucré, cognac, chutney aux fruits de saison
- Tataki de thon*, Julienne de légumes, sauce ponzu
- Foie gras poêlé, brioche toastée, jus réduit aux pommes
- Saint-Jacques snackées crème de topinambour, émulsion de vin blanc et échalotes
- Œuf mollet pané, poêlée de girolles et tétragone, coulis aux herbes fraîches

Plats

- Saint-Jacques rôties*, bisque de crustacés
- Suprême de volaille de Luteau sauce aux champignons de saison
- Souris d'agneau confite façon tajine, jus de cuisson (légumes et boulgour)
- Pavé de saumon, beurre blanc au Noailly Prat
- Dos de cabillaud*, crème aux câpres et ail
- Filet de bœuf, jus corsé au foie gras

Garnitures

- **1 féculent au choix** / Risotto d'épeautre, pommes de terre grenailles, mille-feuille de pommes de terre, riz aux topinambours
- **1 légume au choix** / Poêlée de légumes, écrasé de patates douces, fine ratatouille, duo de carottes glacées, haricots verts à la persillade

Desserts

- Mi-cuit tiède au chocolat et chantilly maison
- Macaron de saison
- Verrine d'agrumes meringuée
- Chou crème de sésame noir
- Crumble tiède pomme poire

Eaux et Vins IPG Pays d'Oc Merlot Rouge et Chardonnay Blanc à volonté / Café ou Thé

* Selon la saisonnalité

Nos offres additionnelles (prix par personne)

- Assiette de trois fromages et salade **8€**
- Buffet de fromages et salade **6€**
- Pièce montée 4 choux/pers. **8€**
- Softs* à volonté pendant votre repas **3€**

- Forfait Grands Vins** à volonté pendant votre repas **12€**
- Champagne à volonté du dessert à la fin de la prestation **10€**
- Service de votre Champagne du dessert à la fin de la prestation **5€**
- Gâteaux personnalisés - Tarif selon votre demande

*Softs à définir parmi jus d'orange, jus de pomme, jus multifruits, Oasis, Fuze Tea, Coca-cola, et Coca-cola zéro

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



MENU ENFANT

Menu unique pour tous les enfants jusqu'à 12 ans

3 Plats 24 € ou Plat - Dessert 19 € / prix TTC

Entrée

Œuf Mimosa

Salade de crudités et / ou charcuteries

Assiette de saumon fumé et ses toasts

Plat

Burger, frites

Steak haché, pommes de terre sautées

Pavé de saumon, riz blanc, sauce beurre blanc

Dessert

Gâteau au chocolat

Salade de fruits frais

Comme les adultes (+2 €)

Eau, Coca-Cola