RESTAURANT DU GOLF

“Une table à PAR”

NOS OFFRES DE RÉCEPTIONS

NOS PRESTATIONS

Profitez d'un cadre exceptionnel chargé d'histoire, d'un environnement sportif de haut niveau, d'un service personnalisé pour une expérience unique et mémorable.

Familial ou amical, il y a toujours un événement fort qui ponctue votre année : anniversaire, réunion de famille...Le restaurant du Golf PGA France du Vaudreuil saura vous aider et vous proposer, en fonction de votre budget, le déjeuner, le dîner, le buffet ou le cocktail pour célébrer votre événement.

Le RESTAURANT

Ouvert toute l'année, notre restaurant cumule ce qui fait le charme des meilleures tables golfiques : une cuisine inventive et de qualité dans un cadre exceptionnel offert par notre grange dîmière du XVII^{e} siècle.





La TERRASSE

Aux beaux jours, la terrasse du restaurant est l'endroit parfait pour vos moments de convivialité. Idéalement exposée au sud, elle permet de suivre l'activité golfique tout en contemplant la faune et la flore qu'offre ce paysage incomparable.

Salle PASCASSIO

Cette salle de 116m² au premier étage du Club House, attenante à notre terrasse, est idéale pour vos grands événements.



NOTRE CAPACITÉ D'ACCUEIL

Cocktails
15 à 200 personnes

Déjeuners et dîners
Jusqu'à 150 personnes

Salle de réunion
2 à 100 personnes

Buffet
À partir de 50 personnes

LE CHEF

Anthony DALENÇON

Aux commandes des cuisines du Golf PGA France du Vaudreuil depuis 2010, Anthony Dalençon a auparavant travaillé auprès du chef étoilé Jean-Luc Tartarin lorsqu'il officiait à « La folie du bois des Fontaines » à Forges-les-Eaux, mais également chez Patrick Picard au Pasino du Havre.

Il propose aujourd'hui une cuisine moderne, créative, bien souvent inspirée par ses rencontres. Exerçant son métier avec modestie mais partageant avec sa brigade ses expériences et acquis, il contribue à faire du Restaurant du Golf PGA France du Vaudreuil, « Une Table à Par ».



« J'ai appris que l'on pouvait préparer des choses superbes en faisant simple, que l'on pouvait travailler avec technicité des petits produits »

Composez votre réception en choisissant parmi nos menus

NEW!

FORMULE "BRUNCH"

39€ *TTC*

À partir de 30 personnes.

CÔTÉ SALÉ

Œufs brouillés, bacon
Poissons marinés et fumés
Assortiment de charcuterie
Terrine charcutière
Salade' Bar
Sélection de fromages
Assortiment de pain
Sélection de plats chauds du chef

DOUCEURS SUCRÉES

Viennoiseries
Miel, confiture, pâte à tartiner
Gaufres
Crêpes
Chouquettes
Tartes de saison
Flan
Mousse au chocolat

BOISSONS CHAUDES

Café, thé, chocolat chaud...



Tarifs TTC, par personne et hors boissons. Nos plats "fait maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

MENU "EAGLE"

34€ *TTC*

Au déjeuner uniquement.

Menu élaboré par notre chef avec des produits frais de saison et du marché.

Entrée du jour

•

Plat du jour

•

Dessert du jour

LES • FROMAGES •

(en supplément des menus)

Assiette de trois fromages normands accompagnés de salade	6,50 €
Plateau de fromages affinés *(30 personnes maximum)*	8,50 €



MENU "ALBATROS"

45€ *TTC*

À partir de 20 personnes.
Pour un dîner, supplément de 10€
Un choix unique doit être établi pour l'ensemble des convives (excepté pour les régimes particuliers).

ENTRÉES

Carpaccio de thon albacore aux agrumes, vinaigrette de miel et curry

•

Tartare de saumon et avocat, émulsion de mangue

•

Pressé de joue de bœuf et foie gras

PLATS

Suprême de volaille fermière, beurre persillé sous la peau, gratin de pommes de terre

•

Joue de bœuf braisée longuement, légumes de saison

•

Dos de cabillaud rôti, beurre au vin rouge, tartare de courgettes

DESSERTS

Tarte fine aux pommes, glace vanille

•

Tartelette au citron

•

Buffet des desserts
(ou assiette de desserts si moins de 40 personnes)

Dîner servi entre 19h et 23h.
Au delà, un tarif de 35€ par heure et par serveur vous sera facturé.
Une privatisation de 1200€ vous sera facturée pour tout événement de nuit ou nécessitant une installation musicale (3h max.)

MENU

“HOLE IN ONE”

65€ *TTC*

À partir de 20 personnes.
Pour un dîner, supplément de 10€
Un choix unique doit être établi pour l’ensemble des convives (excepté pour les régimes particuliers).

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard
au pommeau de Normandie

•

Demi-homard refroidi,
chutney de mangue

•

Samossa de langoustine au chorizo,
condiment de tzatzíki

PLATS

Filet de bar à la plancha,
risotto de céleri-rave

•

Filet de bœuf rôti,
champignons du moment
et sauce bordelaise

•

Carré d’agneau en croûte d’herbes fraîches,
pimentos farcis de pomme de terre persillée

DESSERTS

Déclinaison autour du chocolat

•

Biscuit de pain de Gênes et fruits de saison

•

Buffet des desserts
(ou assiette de desserts si moins de 40 personnes)

MENU

“COOKING SHOW”

Tarif sur devis
en fonction des produits choisis

À partir de 20 personnes.
Un choix unique doit être établi pour l’ensemble des convives (excepté pour les régimes particuliers).

1re PARTIE

Apéritif dinatoire servi dans un espace lounge chaleureux et convivial, composé de 6 pièces cocktails par personne et de 3 animations culinaires préparées devant vous.

Exemples :
Plancha de foie gras poêlé et condiments
Wok de gambas façon thaï
Jambon de Bellota 100% Ibérique à la coupe

2e PARTIE

Passage à table dans l’un de nos espaces privatifs

Mise en bouche
En fonction des produits du marché

Plat
À choisir parmi les autres menus de cette plaquette

Dessert
Buffet composé de plusieurs entremets
et de mignardises
(ou assiette de desserts si moins de 40 personnes)



COCKTAILS & BOISSONS *Tarifs TTC*

FORMULES
• APÉRITIVES •

~ Formule à 5€
Kir vin blanc accompagné de 3 feuilletés chauds.

~ Formule à 10€
Kir pétillant accompagné de 3 feuilletés chauds et 3 pièces cocktails chaudes ou froides.

~ Formule à 15€
Kir pétillant accompagné de 3 feuilletés chauds et 5 pièces cocktails chaudes ou froides.

~ Formule à 20€
Champagne accompagné de 3 feuilletés chauds et 8 pièces cocktails chaudes ou froides.

PIÈCES
• COCKTAILS •

Feuilleté varié
Ex. : feuilleté au fromage, saucisse, tapenade, herbes de provence..... 0,60 € / pièce

Canapé froid
Ex. : wrap au saumon fumé, brochette tomate mozzarella, club au poulet, sucette au foie gras..... 1,90 € / pièce

Canapé chaud
Ex. : mini cheeseburger, briochin d'escargots, beignet aux crevettes ..... 1,90 € / pièce

Verrine et cuillère
Ex. : saumon fumé et caviar d'aubergine, cuillère de tourteau gelée au vin blanc..... 2,50 € / pièce

COCKTAIL
• CRÉATION •
10€

Célébrez votre événement avec un cocktail qui vous ressemble. Notre mixologue vous propose de créer une boisson unique.

Lors de notre premier rendez-vous, nous discuterons de vos préférences en termes de goûts et de senteurs. Nous vous proposerons ensuite une séance de dégustation pour ajuster et valider notre proposition. Une fois le cocktail finalisé, nous vous inviterons à lui donner un nom personnalisé, reflétant ainsi votre authenticité.



• APÉRITIFS •

Kir vin blanc *(10 cl - framboise, mûre, cassis, pêche)* ..... 3,50 €
Kir pétillant *(10 cl)* ..... 4,00 €
Open bar pendant 1h *(hors champagne et cave à whisky)*..... 14,00 €

• VINS •

BLANCS

	75 cl
IGP Hérault Petites Balades	22,00 €
Touraine – “Les Demoiselles”	25,00 €
Côtes de Thongue – St Georges d’Ibry “Excellence”	30,00 €
Sancerre – Domaine Lucien Crochet	39,00 €

ROSÉS

Rosé d’Enfer AOC Saint Mont	22,00 €
Côtes de Provence – Whispering Angel	49,00 €

ROUGES

Bordeaux Jean Degaves	22,00 €
Côtes de Blaye – Château Haut Terrier	27,00 €
St Nicolas de Bourgueil – Domaine La Chevallerie	29,00 €
Sancerre – Domaine Lucien Crochet	39,00 €

• EAUX •

Evian *(1L)* ..... 4,60 €
Badoit *(1L)* ..... 4,60 €
Chateldon *(75 cl)* ..... 6,00 €

• CHAMPAGNES •

	10 cl	75 cl
Maxim’s Paris	10,00 €	59,00 €
Devaux - Grande Réserve		75,00 €
Ruinart		95,00 €



RESTAURANT DU GOLF

Ouvert tous les jours
26 avenue Marc de la Haye - 27100 Le Vaudreuil
Tél. 02 32 50 51 51
restau@golfduvaudreuil.com