



**votre  
contact**

Sabryna GHEZAL  
Tél : 01 39 52 28 48  
Fax : 01 30 71 01 06  
commercial@golf-ilefleurie.com  
[www.golf-ilefleurie.com](http://www.golf-ilefleurie.com)

Golf de l'île fleurie  
Pont de Chatou  
Ile des Impressionnistes  
Carrières-sur-Seine

## **réception sur l'île des impressionnistes**



**un cadre exceptionnel en bord de Seine  
à seulement 6 minutes de Paris La Défense**



**buffet 38.11 € HT**  
(41.85 € TTC)

**plan  
d'accès**

### Buffet d'entrées

Taboulé Méditerranéen à la menthe fraîche  
Coleslaw, Salades (pâtes fraîches, exotique, de saison)  
Composition de charcuterie accompagnée de pains variés

### Plat au buffet

Assortiment de viandes froides  
(Rosbeef, rôti de porc, poulet)  
accompagné de chips et de salade verte

### Buffet de desserts

Tarte, Gâteau au chocolat, Charlotte, Crème caramel,  
Fromage blanc à la confiture ou au caramel  
(la variété du buffet de dessert dépendra du nombre de convives)

Eaux minérales et café, vin en tonneau choisi par nos soins

Prestation assurée sur une base minimale de 20 personnes.



De la Porte Maillot se diriger vers **LA DEFENSE** en passant sur le Pont de Neuilly puis emprunter le tunnel.

Suivre **A 14 direction ST-GERMAIN-EN-LAYE** (environ 3 km) puis l'embranchement, toujours sous le tunnel, **A 86 direction ST-GERMAIN-EN-LAYE**.

Suivre l'autoroute A 86 pendant 3 Km et emprunter la **sortie 35a CHATOU**.

Sur le **Pont de Chatou**, descendre sur l'île des Impressionnistes par la droite et longer le centre de recherche **EDF** sur 1 km.

Le Golf de l'île Fleurie se situe juste après et dispose d'un parking de 200 places.

**Gare :** RER A - Rueil Malmaison



## prestations annexes

**menu enfant**, comprenant une entrée, un plat, un dessert et une boisson (soda ou jus de fruit) et servi aux enfants jusqu'à 12 ans : **18.01 € HT**

**menu prestataires de service**, comprenant un menu simplifié avec une entrée, un plat, un dessert, une boisson et un café : **23.70 € HT**

**Heures supplémentaires** : les menus comprennent la location de la salle et le service jusqu'à minuit, au-delà le tarif est de **125.42 € HT** par heure supplémentaire.

**Piste de danse** : elle est comprise dans le menu Renoir et le Cocktail dînatoire, pour les autres prestations, le tarif est de **380 € TTC** pour la soirée.

L'ensemble de nos prestations comprend la vaisselle, le nappage (selon menu). Il est possible de louer du **matériel supplémentaire** pour la soirée: mobilier, nappage, assiettes, verrerie, couverts, tente, barbecue...  
Devis sur demande.

De la mise en place d'aménagements particuliers, avant la mise à disposition du salon pour la réception, résultera la facturation de frais supplémentaires faisant l'objet d'un devis lié à l'acceptation des prestations assurées. Seront également facturés des frais de remise en état.

**prestataires de Service** : ces prestataires sont fournis uniquement à titre d'information sans aucun engagement de notre part sur la qualité du service, ni intervention dans la négociation et la facturation.

**Pour l'animation musicale:**

FRANK MICHEL - Michel LINS - tél. : 03 44 53 47 06

**Pour votre décoration florale:** CHATOU FLEURS

26, avenue Maréchal Foch - 78400 CHATOU - tél. : 01 39 52 11 43



## soirées à thèmes **41.81 € HT**

(45.45 € TTC)

### Buffet d'entrées

**T**aboulé Méditerranéen à la menthe fraîche  
**C**oleslaw, **S**alades (pâtes fraîches, exotique, de saison)  
**C**omposition de charcuterie accompagnée de pains variés

### Spécialité au choix

**P**aella  
**C**ouscous  
**C**houcroute  
**T**artiflette

### Buffet de desserts

**T**arte, **G**âteau au chocolat, **C**harlotte, **C**rème caramel,  
**F**romage blanc à la confiture ou au caramel  
(la variété du buffet de dessert dépendra du nombre de convives)

**Eaux minérales et café, vin en tonneau** choisi par nos soins

**Prestation assurée sur une base minimale de 20 personnes.**



# menu impressionniste 44.14 € HT

(47.84€TTC)

## Entrée au choix

- Tomate mozzarella basilic
- Melon à l'italienne
- Carpaccio de bœuf
- Croquant gourmand de haricots verts (sup.3€HT)  
*Foie gras, magret de canard*

## Plat au choix

- Cabillaud beurre citronné, tomate provençale, poêlée de légumes d'été
- Cœur de rumsteck sauce béarnaise, pommes sautées
- Suprême de poulet à la crème, riz basmati
- Sauté d'agneau à la provençale, pommes vapeur

## Dessert au choix

- Nougat glacé
- Fondant au chocolat
- Carpaccio d'ananas frais à la menthe

Eaux minérales et café, vin choisi par nos soins sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Apéritif et Assiette de fromages en supplément : nous consulter

Nous répondons sur place aux exceptions alimentaires (végétarien, végétalien, régimes) et interdits religieux  
Menu susceptible de changer en fonction des saisons

## pièces salées

Mini brochettes de prosciutto et melon, de tomates cerises et mozzarella marinées au basilic.

Bouchées au prosciutto et origan aux 3 poivrons

Rouleaux au saumon fumé et fromage frais à la ciboulette

Mini blinis au saumon fumé, à la ciboulette et aux rillettes de saumon fumé, au poivron rouge et au prosciutto,

Pruneaux en robe de lard

Tartelettes cocktail garnies de tapenade; œuf de caille durs et persil; pistou; tomates séchées et olives; fromage frais; saumon; concombre et ciboulette

Petits paniers de légumes et sauces de saison

## pièces sucrées

Macarons parfumés chocolat, vanille de bourbon, pistache, fraise

Mini brochettes de fruits de saison

Tartelettes au fruits, meringuées au citron, au chocolat

### Desserts servis glacés :

Bouchées de sorbets en coques de chocolat

Petit beignets au cœur crème pâtissière

## cocktail dînatoire

Réalisé par le chef « à la minute » : bruscettas

*Une bruschetta est une petite tranche de pain italien, légèrement grillée que l'on recouvre d'ingrédients frais et colorés.*

Saumon fumé et câpres; poivrons grillés; roquette et feta; caprese; champignon et persil; tomate et basilic; pastrami et herbes; roulade de fromage et épinards; champignons au pistou; roulade au poivron; tomate, pistou et parmesan.

### piérade

*Service en mini brochettes constituées entre autre de plantes aromatiques*

Satés de crevettes à la citronnelle, gambas pimentées, bœuf à la sauce de haricots noirs, légumes au piment, poulet à la citronnelle, champignons et prosciutto, saint jacques aux herbes.

### Fritures de poissons servis avec sauce tartare

Fritto misto di mare (petits beignets de sardines, coquille saint jacques, calmars).

### Accompagnements

Petits paniers de légumes et sauces



## cocktail dînatoire



Le descriptif ci-contre vous permettra d'élaborer différents types de cocktails :  
d'une prestation complète servie en lieu et place d'un dîner, à un apéritif ou à un « after dîner »  
constitué de pièces sucrées pouvant être servies après un dîner lors d'une soirée dansante .

### cocktail dînatoire\* : 68 € HT/ pers

comprenant les pièces salées (apéritif), le buffet salé (tenant lieu de plat) et les pièces sucrées, pour un total d'un minimum de 30 pièces par personne.

### pièces salées uniquement : 22 € HT/pers

comprenant 10 pièces par personne

### pièces sucrées uniquement: 22 € HT/ pers

comprenant 10 pièces par personne

### pièce montée : 11.37 € HT/ pers

comprenant trois choux en cône

Ces cocktails sont proposés accompagnés de différentes formules de boissons:

### sélection de vins pour cocktail dînatoire : 24 € HT / pers

Vin blanc ou rosé: 1 bouteille pour 4 personne

Vin rouge: 1 bouteille pour 3 personne

Eaux minérales: 1 bouteille pour 3 personne - Café

### apéritif : voir carte ci-après

Champagne : voir carte ci-après ou fourni par vos soins

(Droit de bouchon 6.69 € par bouteille ou 10.03 € pour un Magnum)

Punch, sangria : voir carte ci-après

\*Piste de danse comprise dans la formule « cocktail dînatoire »

Tarifs en euros HT



## barbecue 52.81 € HT

(57.41 €TTC)

### Buffet d'entrées

Taboulé Méditerranéen à la menthe fraîche

Coleslaw, Salades (pâtes fraîches, exotique, de saison)

Composition de charcuterie accompagnée de pains variés

### Grillades

Viandes et Brochettes (agneau, mouton, porc)

servies avec pommes au four et tomates provençales

### Buffet de fromages

### Buffet de desserts

Tarte, Gâteau au chocolat, Charlotte, Crème caramel,

Fromage blanc à la confiture ou au caramel

(la variété du buffet de dessert dépendra du nombre de convives)

Eaux minérales et café, vin choisi par nos soins sur la base  
d'une bouteille pour 3 personnes

Prestation assurée sur une base minimale de 20 personnes.



## Menu Van Gogh

**68.75€ HT**

(75.35€TTC)

### Mise en bouche

### Entrée au choix

Tartare de saumon frais aux copeaux de saumon fumé

Déllice de foie gras de Canard et sa gelée au Porto

Cassolette de fruits de mer, beurre de Homard

Dégradé de melons et magret de canard fumé

### Plat au choix

Navarin Provençal de Gambas et Saint-Jacques, tagliatelles de légumes

Grenadin de veau aux girolles, tomate rôtie et haricots verts

Duo de lotte et de saumon, beurre blanc  
à l'infusion de betterave rouge et riz sauvage

Carré d'agneau rôti à la fleur de thym, duo de purée

### Buffet de Fromages

### Dessert au choix

Fraisier Framboisier Poirier Opéra

Pièce montée en supplément

(5.69 € HT en remplacement du dessert, 11.37 € HT en plus du dessert)

Eaux minérales et café, vin choisi par nos soins sur la base  
d'une bouteille pour 4 personnes de vin blanc,  
une bouteille pour 3 personnes de vin rouge

Piste de danse comprise



## apéritif cocktail

### after

	Kir vin blanc	4.18 €	le verre (10 cl)
	Kir royal	7.94€	le verre (12 cl)
	Champagne	7.52 €	la coupe (12 cl)
	Champagne Nicolas Feuillatte brut	41.81 €	la bouteille
	Punch	5.43 €	le verre (10 cl)
	Sangria	4.18 €	le verre (10 cl)
	whisky, gin, vodka, etc.	7.52 €	le verre (4 cl)
	cocktail de jus de fruits	4.74 €	le verre (25 cl)
	canapé	1.42 €	la pièce
	pain surprise	42.65 €	50 pièces
	Panier de légumes	47.39 €	50 pièces
	petit four frais	1.42 €	la pièce

Forfait boissons non alcoolisées 9.48 € par personne

### droit de bouchon

droit de service sur le champagne ou le vin apporté par vos soins  
la bouteille 6.69 € le magnum 10.03 €

Possibilité de forfait à la bouteille sur devis  
Tarifs en euros HT