18 Avenue Pierre Salvi
95500 Gonesse
Tél : 0139874534
Email: restaurantlegolf@neuf.fr
www.restaurantlegolf.com

Menu festif à 72,00€ / personne

Cocktail maison avec ou sans alcool servi avec 2 toasts par personne

Salade douce de foie gras
ou
Œuf parfait, champignons bruns, crème légère au parmesan et huile de truffe
Ou
Gravelax de saumon aux agrumes

*****

Suprême de volaille aux deux pommes sauce forestière
ou
Pièce de bœuf, sauce forestière, gratin dauphinois et légumes
ou
Poisson selon arrivage, sauce dieppoise, purée, légumes et son feuilletage

*****

Option : Duo de chèvre et brie de Meaux sur salade
+4 € en supplément / personne à la demande
*****

Brioche égarée, ganache chocolat blanc, zeste de citron vert et fruits frais
Ou
Millefeuille « maison »
Ou
Salade de fruits frais et sorbet mangue
Ou
Moelleux mi cuit chocolat et cœur praliné
Café
Eaux minérales
Vin Blanc et Rouge (Barton & Guestier)

Restaurant Le Golf
RÉVÉLATEUR DE SAVEURS

ATTENTION = Choix unique ou nous communiquer le nombre de chaque plat (maximum 2 choix sur 3 propositions) une semaine avant le jour de votre repas.

Menu Prestige à 89,00€ / personne

Cocktail maison avec ou sans alcool servi avec 2 toasts par personne

*****

Foie Gras « maison », chutney aux figues et pain aux figues
Ou
Tataki de thon en croûte de panko

*****

Filet de bar, sauce beurre blanc , purée maison et petits légumes
ou
Noix de coquille Saint Jacques sur fondue de poireaux
ou
Filet de bœuf sauce Foie Gras, gratin Dauphinois et légumes
Ou
Veau cuit à basse température, sauce forestière gratin Dauphinois et légumes

*****

Entremet chocolat- vanille et feuillantine
Ou
Paris brest
Ou
Millefeuille « maison »
Ou
Brioche égarée, ganache chocolat blanc, zeste de citron vert et fruits frais

Café
Eaux minérales
Vin Blanc et Rouge (Barton & Guestier)

Restaurant Le Golf
RÉVÉLATEUR DE SAVEURS

ATTENTION = Choix unique ou nous communiquer le nombre de chaque plat (maximum 2 choix sur 3 propositions) une semaine avant le jour de votre repas.

Menu Cocktail dînatoire Chic à 99,00€/personne

Buffet apéritif pendant environ 1h30 min à vous est proposé :
Cocktail Ferrari « Maison », Whisky, Martini rouge et blanc, Pastis, Vin, Coca, Jus d'orange, eaux et 10 toasts

CHOISIR 8 PIECES (suppléments 2.00€ par pièces supplémentaires) :

*Froid :

Mini brochette tomate mozzarella
Pain Suédois saumon fumé
Navette mousse de foie gras
Mini carpaccio de Saumon mariné
Mini carpaccio de bœuf
Verrine chèvre, tomate et son gressin
Millefeuille de Foie Gras
Toast tapenade, poivron rôti

*Chaud :

Mini brick crevette sauce aigre douce
Feuilleté saucisse
Stick mozzarella
Brochette de bœuf façon yakitori
Mini burger
Mini tajine de légumes
Mini tajine poulet cacahuète et légumes Thaï
Mini marmite pétoncle à la provençale
Mini croque-monsieur
Brochette de poulet yakitori

Restaurant Le Golf
RÉVÉLATEUR DE SAVEURS

*Plat Chaud vous est proposé :
Filet de Bœuf sauce poivre, gratin Dauphinois et légumes
Ou
Noix de coquilles saint Jacques sur fondue de poireaux
Ou
Poisson selon arrivage, purée et sa ronde de légumes
*****
Brie de Meaux sur salade
*****
Brioche égarée, ganache chocolat blanc, zeste de citron vert et fruits frais
Ou
Millefeuille « maison »
Ou
Salade de fruits frais et sorbet mangue

Café
Eau: Badoit, Evian
Vin: Barton et Guestier Blanc et Rouge jusqu'au dessert à discrétion.

ATTENTION = Choix unique ou nous communiquer le nombre de chaque plat (maximum 2 choix sur 3 propositions) une semaine avant le jour de votre repas.

Restaurant Le Golf
RÉVÉLATEUR DE SAVEURS

Nos suggestions en option :

Nos options pour agrémenter les menus :

*Buffet de boisson pendant 1h et 5 Toasts par personne + 18,00€ euros par personne
*Cocktail Ferrari « Maison », Whisky, Martini rouge et blanc, ricard, vodka, rhum, Vin, Coca, Jus d'orange, et eaux minérales

*Duo de Brie de Meaux et chèvre sur salade + 4,00€ /personne

*Trou normand + 4,00€ / personne

*Champagne

*Notre Cuvée: Champagne Launois Père et Fils Grand Cru : 68,00€
*Droit de bouchon pour le champagne 6€/bouteille ouverte

*Alcool fort
*Tarif Bouteille :
*Whisky Ballentines 70 cl: 90,00€
*Whisky Jack Daniel's 70cl : 100,00€
*Absolu Vodka 70 cl : 100,00€
*Get 27 70cl : 80,00€

*Heure supplémentaire

Tous nos prix sont nets et comprennent une prestation de 12 heures à 16h00
Au-delà un supplément horaire de 100€ de l'heure (moins de 60 personnes) ou 130€ de l'heure (entre 60 à 80 personnes) ou 150€ (plus de 80 personnes) vous sera facturé
(jusqu'à 18:00 heures maximum).

*Prestation de 19 :00 heures à minuit : Heure supplémentaire à partir de minuit pour :
- moins de 60 personnes : 120 euros de l'heure

- 60 à 80 personnes : 130 euros de l'heure
- plus de 80 personnes : 150 euros de l'heure

(jusqu'à 02h00 du matin max)

*Animation
DJ – chanteur : 800,00€/prestation
DJ (19h00 – 2h00 du matin) : entre 800,00€ à 1000,00€/ prestation
Piano Bar- chanteuse : 650,00€
Magicien 600,00 €

Je reste à votre disposition pour plus d'information.
Cordialement
Restaurant le Golf
Emily SONNET
restaurantlegolf@neuf.fr
06 24 95 32 75
01 39 87 45 34