



DEAUVILLE
SAINT-GATIEN • GOLF

Mariage 2017
**AU GOLF DE DEAUVILLE
SAINT-GATIEN**



AU PROGRAMME ...

Le temps d'un week-end	3
Cocktail au Golf	4
Pour agrémenter votre cocktail	6
Dîner au Golf	7
Les petits plus	8
Cocktail & Dîner	9
Pour continuer la fête	10
Votre prestation comprend	11
Animation musicale	12
Décoration florale	13
Photographie	14
Le Jour d'après	15
Pour agrémenter votre journée	16
Conditions générales	17

LE TEMPS D'UN WEEK-END

VOTRE MARIAGE À SAINT-GATIEN

Mademoiselle, Monsieur,

Vous serez les bienvenus au Golf de Deauville Saint-Gatien pour cet heureux évènement.

Vous pourrez profiter d'un cadre exceptionnel dans un lieu authentique. De la terrasse donnant directement sur le golf à la salle panoramique offrant une vue plongeante dans la vallée de l'estuaire, vous ne pourrez qu'apprécier ce lieu de détente pour vos festivités. Soyez sûrs que vos invités bénéficieront d'un accueil chaleureux.

Nous sommes à votre disposition pour l'organisation de votre cocktail, de votre soirée ainsi que de la journée du lendemain : vous trouverez dans ce book nos suggestions pour tous ces moments inoubliables.

Nous pouvons accueillir jusqu'à 120 invités pour vos repas.

Les mets proposés dans ces prestations sont faits maison ou fournis par nos partenaires locaux.

Nous vous proposons également les services de prestataires locaux en matière d'animation musicale et de décoration florale.

Au plaisir de vous accueillir dans notre golf !

L'équipe du Golf de Deauville Saint-Gatien

COCKTAIL AU GOLF

12€ par personne

(10 pièces par personne – 6 froides & 4 chaudes – au choix)

Saveurs froides

Canapé de saumon fumé
Canapé de jambon Serrano
Navette de magret fumé aux noix
Rillettes de sardines, beurre d'ail
Coupelle de guacamole et tortillas
Blini crème de Roquefort & noix
Coquille d'œufs brouillés parfumés à la truffe
Abricot farci au foie gras de canard

Les brochettes

Brochette à l'italienne (mozza-tomate cerise confite-bresaola)
Brochette melon et jambon de pays
Brochette de volaille tandoori
Brochette de crevette rose marinées aux herbes

Les verrines

Fraîcheur de Taboulé Libanais aux lentilles
Tartare de saumon aux agrumes, lentilles vertes du Puy
Crème de Camembert, finger au cumin
Gaspacho de tomate au basilic
Verrine de tomates cerises & tapenade d'olives noires
Tartare de magret, chèvre frais (maison Borniambuc) aux herbes
Tartare de saumon, crème d'aneth légère

Saveurs chaudes

Mini-quiche lorraine
Brochette de volaille au Colombo
Crevette rose poêlée à l'ail
Rouelle de boudin blanc fermier à l'ancienne, compotée de pommes
Assortiment de Samoussa & Accra de morue

Forfait boissons

Forfait Sauvignon

5€ par personne

Kir (violette, myrtille, mûre, cassis, pêche)
(base 2 coupes par personne)

Boissons softs : sodas, jus de fruits, eau minérale

Forfait Jura

12€ par personne

Crémant du Jura – Domaine Petit, Pupillin
(base 3 coupes par personne)

Boissons softs : sodas, jus de fruits, eau minérale

Forfait Champagne

18€ par personne

Champagne Domaine Janisson
(base 3 coupes par personne)

Boissons softs : sodas, jus de fruits, eau minérale



Forfait location d'espace pour la prestation cocktail seule : 500€

(frais offerts si la prestation dîner est retenue)

POUR AGRÉMENTER VOTRE COCKTAIL

Animations culinaires Terre & Mer

Atelier plancha

Brochette de volaille Tandoori

Foie gras poêlé

Mini-brochette de bœuf mariné à la Provençale

12€ par personne

Dégustation d'huîtres fines claires (2 par personne)

pain de seigle, beurre et vinaigre d'échalotes

5€ par personne

Atelier saumon fumé

pain Waldkorn, citron et beurre

5€ par personne

Animation golf sur le putting green

120€/heure

Initiation et challenge mini-golf le temps du cocktail

Encadrement de vos invités par deux coachs de golf.

Le challenge donne lieu à un classement général avec remise des prix éventuelle pendant la soirée.



DÎNER AU GOLF

65€ par personne

Entrée froide au choix

Terrine de foie gras de canard maison
et chutney poires-pommes de pays

Duo de tartares de saumon & crevettes roses,
herbes fraîches, petite salade d'agrumes

Salade gourmande façon périgourdine

Blinis d'écrevisse marinés au gingembre et piment de Caienne,
queues d'asperges vertes et roquette

~

Plat chaud au choix

Médaille de veau trois noix, réduction à l'estragon

Tournedos de bœuf sauce périgueux
& sa poêlée de champignons sauvages

Filet de canette rôti, sauce poivre de Sarawak & morilles

Selle d'agneau braisée, jus au parfum de maquis
(romarin, herbes de Provence)

Accompagnements au choix

Couronne de pommes grenaille & tartare de tomates

Matignon de petits légumes de saison & tomate provençale

Blinis de râpé de pommes de terre et jonque d'épinards à la crème

~

Desserts de Mariage

Pièce montée (base 3 choux par personne)

Verrines & gourmandises servies en buffet

Choix de menu unique pour l'ensemble du groupe

Boissons

Eau minérale

Vin (1 bouteille/4 personnes)

Café

LES PETITS PLUS ...

Trou Normand

6€ par personne

Sorbet pommes cidrées (Martine Lambert)
au Calvados 10 ans d'âge

Fromages

« Les affinés du Pays d'Auge »

5€ par personne

Livarot, Camembert, Pont-l'Evêque – au lait cru
Salade mêlée aux herbes potagères, trilogie de pains

« Les affinés du terroir français »

9€ par personne

Tour de France des fromages (en buffet) – au lait cru
Origines : Auvergne, Alpes, Loire
Salade aux noix et farandole de pains variés

Pyramide de desserts

3€ par personne

Croquant trois chocolats, opéra,
fraisier & macarons aux fruits rouges, mini-verrines
Coulis aux fruits et sauce au chocolat

Forfait Champagne

10 bouteilles : 350€

20 bouteilles : 600€

30 bouteilles : 800€

COCKTAIL & DÎNER

77€ par personne

PROLONGEZ VOTRE COCKTAIL AVANT DE PASSER À TABLE ...

Cette formule permet d'instaurer davantage de dynamisme pour le début de soirée, avec l'apéritif et l'entrée en format cocktail, suivis directement du plat chaud servi à table.

Cocktail

12 pièces par personne (6 froides et 4 chaudes)
Atelier plancha

Plat chaud & Dessert

Et les petits plus

Selon les propositions de cocktail et dîner aux pages précédentes.



POUR CONTINUER LA FÊTE ...

SOIRÉE DANSANTE « OPEN BAR »

Après minuit – après le dessert

Forfait 500€

Bière (base 1 fût)
Alcool panaché de 6 bouteilles
Boissons softs

Service, vasques, verrerie & glace

Au-delà de 2h

Heure supplémentaire = 100€ / heure



VOTRE PRESTATION COMPREND ...

La location d'espaces (sauf pour la prestation cocktail seule) :

- Espace cocktail
- Salon panoramique
- Piste de danse

Art de la table :

- Tables ovales de 8 à 9 invités
- Nappage et serviettes en tissu damassé blanc
- Assiettes rondes blanches
- Verrerie cristalline

Le personnel de service et de cuisine jusqu'à 2h :

- 1 serveur pour 15 personnes
- 3 cuisiniers

Le ménage des salles.

Les boissons sont comprises selon le quota fixé en fonction du nombre d'invités.

Tarifs des suppléments (hors quota) :

- Champagne : 35€ la bouteille
- Vin : 19€ la bouteille
- Eau minérale : 5€ la bouteille

Pour toute prestation additionnelle hors cadre, nous consulter.

ANIMATION MUSICALE

Par Normandie Sonorisation – prestataire fidèle du Golf de Saint-Gatien



Kit de base : 690€

- Animation pendant le repas
- Soirée DJ

<http://www.normandie-sonorisation.com/>

Contact :

- 02 31 64 27 92 - 06 09 80 14 66
- info@normandie-sonorisation.com

DÉCORATION FLORALE

Par Végétal Saint-Gatien – prestataire fidèle du Golf de Saint-Gatien

Pack décoration florale : 380€

- 10 centres de tables ronds
- 2 bouquets d'entrée / réception



A l'unité :

- Centre de table rond : à partir de 15 €
- Bouquet rond dans un vase en verre : à partir de 20 €
- Décoration florale dans un vase cocktail : à partir de 30 €



St Gatien des bois

Commandez par ☎
et réglez par 
02 31 65 29 32

Livraison à domicile
Transmissions florales

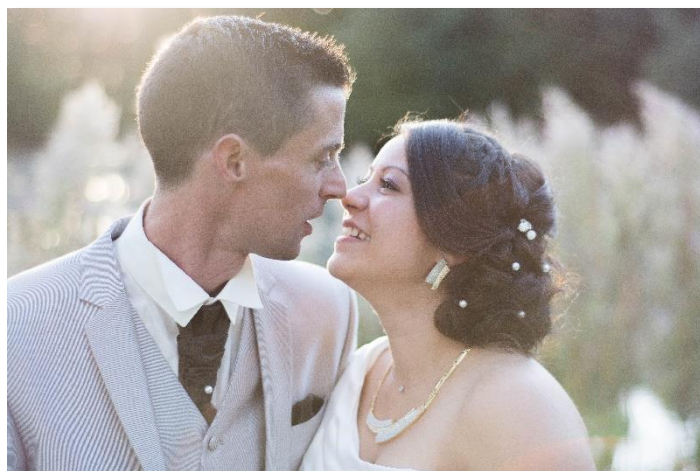
*Fleurissez tous
vos événements...*

Végétal
Artisan Fleuriste



PHOTOGRAPHIE

Par Valentine Jensen - Photographe Professionnelle partenaire du Golf



Séances Engagement & Trash the Dress

Formules à partir de 600€ TTC

Prestations à la carte à partir de 150€ TTC



<http://valentine-jensen-photographe.weebly.com>

Contact :

- 06 12 75 26 97
- valentine.jensen.photographe@gmail.com

Golf de Deauville Saint-Gatien – Le Mont Saint-Jean 14130 Saint-Gatien-des-Bois

Tel : 02 31 65 19 99 – Fax : 02 31 65 11 24 – www.golfdeauville.com

Vos interlocuteurs : Pierre PELTIER – ppeltier@golfdeauville.com ; Anne CHARLES – acharles@golfdeauville.com

LE JOUR D'APRÈS

BUFFET-BRUNCH EN SALON PANORAMIQUE

25€ par personne

« Côté Terroir »

Duo de jambon de pays & jambon blanc

Plateau de charcuterie

Trio de viandes (blanc de volaille émincé, bœuf & porc, en rôti)

Terrine de campagne & rillettes

« Côté Jardin »

Salades diverses & Légumes de saison

(Salade de haricots verts aux noix, tomate-mozzarella-basilic, carottes, céleri
rémoulade, salade parisienne, légumes grillés marinés (aubergines,
courgettes, tomates, artichauts), taboulé, œufs mimosa, pommes de terre
estragon, salade de tomates, betterave à l'ail, riz au thon...)

« Côté Mer »

Bulots

Crevettes roses

Terrine de poissons

Salades & Fromages

Plateau de fromages & Panier de pains variés

Salade mêlée aux herbes potagères

Camembert, Pont l'Evêque, Livarot, beurre demi-sel

Buffet de desserts

Gâteaux – Tartelettes – Verrines

Boissons

Vin « au tonneau » (0,30 L par personne)
Cidre du Pays d'Auge (1 bouteille pour 5 personnes)
Eau minérale (1 bouteille pour 4 personnes)
Café

Ce que comprend votre prestation

Location d'espaces

Buffet en salle panoramique

Art de la table

Mobilier : table en long ou ovales & chaises rouges matelassées
Nappage en tissu damassé blanc, serviettes blanches tissu
Assiettes rondes blanches
Verrerie cristalline

Art du buffet

Nappage en tissu blanc, plateaux argent

Personnel de service et de cuisine

2 serveurs, mode buffet
1 cuisinier

POUR AGRÉMENTER VOTRE JOURNÉE

L'initiation au golf des mariés

De 12h à 13h – 5 à 30 personnes – 120€/heure

Animation golf sur le putting green
Encadrement de vos invités par deux coachs de golf.

CONDITIONS GÉNÉRALES

Réservation

Toute commande sera prise en compte après signature du contrat, cette signature engage le client et le golf. Afin de réserver la date de votre mariage, nous vous demandons un chèque de réservation de 1500€ (non encaissé sauf en cas d'annulation).

Conditions de règlement

Un chèque d'acompte de 50% de la somme globale de la réception devra nous parvenir après signature du contrat et sera encaissé 2 mois avant la date de la prestation. Le solde devra nous parvenir à réception de la facture.

Nombre

Le nombre approximatif de convives devra nous être donné à la signature du contrat. Le nombre définitif de convives nous sera communiqué par écrit 15 jours ouvrés avant la date de la réception. La facture définitive sera alors établie.

Responsabilité

Les pertes et casses sont sous l'entière responsabilité du client.

Pour toutes détériorations du nappage tissus (brûlé, taché de façon irréversible, coupé, écrit...), la nappe vous sera facturée 70€ HT. La facturation des nappes détériorées fera l'objet d'une facture différente de celle de votre mariage est sera établie dans un délai de 15 jours.

Dans le cas d'intervention de prestataires externes, le Golf de Deauville Saint-Gatien, agissant en qualité de relais, dégage totalement sa responsabilité vis à vis de ces derniers.

Les nouveaux textes communautaires régissant notre profession sous le contrôle de la DGSV et la DGCCRF nous obligent à détruire ou à jeter à l'issue de la réception tous produits présentés aux consommateurs ou réchauffés. En conséquence, nos responsables étant tenus de respecter impérativement ces instructions, notre société dégage totalement sa responsabilité sur les risques encourus dans le cas où nos clients insisteraient pour conserver les produits restant.

Horaires de service

Les horaires de service seront définis avec vous et selon vos souhaits de timing. Tout dépassement horaire sera facturé à l'heure, comme établi dans la proposition.

Dégustation

Un déjeuner test (entrée et plat) peut être organisé au restaurant du golf. La dégustation vous sera offerte si notre proposition est retenue. Si notre proposition n'est pas retenue, elle vous sera facturée 40€ TTC par personne.

Annulation

En cas d'annulation 2 mois avant, le chèque d'acompte ne vous sera pas remboursé.