

LYON SALVAGNY GOLF CLUB



TOUTES LES SOLUTIONS GOLF
POUR VOTRE SOCIÉTÉ

100 Rue des Granges 69890 La-Tour-de- Salvagny
Téléphone : 04.78.48.88.48/Fax :04.78.48.00.16
golfclubdesalvagny@wanadoo.fr

SOMMAIRE

01 - Salle Séminaire

02 - Restauration

03 - Initiation Groupe

SALLE SEMINAIRE



Cette salle sonorisée et climatisée est :

- équipée d'un écran
- d'un vidéo projecteur HD,
- d'un paperboard
- de l'Apple TV
- d'un réseau Internet privatisée.

21.50€ Hors Taxes par personne et par jour
Minimum de 300€ Hors taxes

POLE ENSEIGNEMENT

(Tarifs par professeur pour 10 à 12 personnes maximum)

- prêt du matériel et des balles de practice.
- accès aux installations d'entraînement

INITIATION 1H

- Explication du jeu de golf et ses principes (parcours, matériel, histoire, organisation du golf en France...)
- Découverte des bases techniques du grand jeu au practice
- Découverte du putting, grâce à des ateliers préparés sur le putting green.

200€HT



INITIATION 2H



- Contenu de l'initiation 1H avec des temps plus longs sur les ateliers prévus
- 1er pas sur le parcours avec une formule de jeu appropriée
- possibilité d'organiser un concours de putting ou un concours sur 3 trous sur le parcours du château.

400€ HT

RESTAURATION

Formule Petit Déjeuner :

Café ou Thé ou et Jus de fruits

Viennoiseries (croissants et pains au chocolat)

6€ HT/pers

Restaurant fermé le soir possibilité
de Privatisation à partir de 30 personnes
minimum 1000HT

BON DE RÉSERVATION

Date de l'évènement : _____

Nom et Prénom
du responsable du séminaire : _____

Adresse de la société
(facturation) : _____

Numéro de téléphone : _____

:

Numéro de téléphone mobile : _____

Confirme les réservations suivantes :

Nombre de participants :

Petit déjeuner : ☐ oui ☐ non

Initiation golf : ☐ 1h ☐ 1h30 ☐ 2h

Disposition de la salle séminaire : ☐ Théâtre ☐ en U ☐ Ecole

heure d'arrivée prévu :

Pour le choix du repas voir page suivante

Tampon de l'entreprise et signature :



MENU N°1

2 PLATS (ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT) : 22€ HT / PERSONNE

3 PLATS (ENTRÉE / PLAT / DESSERT) : 27€ HT / PERSONNE

ENTRÉE

Crème de potimarron, éclats de châtaignes et huile de noisette

Ou

Brioche façon pain perdu aux champignons grillés et à l'ail, œuf parfait

PLAT

Pavé de saumon rôti en croûte d'amandes et gingembre, déclinaison de chou fleur et risotto croustillant

Ou

Parmentier de canard confit, sauce aux échalotes et vin rouge, purée de pommes de terre et panais, crumble de parmesan

DESSERT

Fondant au chocolat Valrhona cœur coulant, crème caramel au beurre salé et chantilly

Ou

Tarte fine aux pommes et glace à la vanille

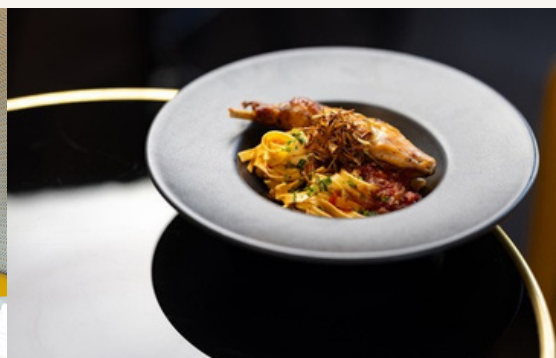
Ou

Fromage (Faisselle fermière, assiettes de fromages affinés ou demi St-Marcellin)

Afin de garantir une organisation optimale, un seul menu doit être sélectionné pour l'ensemble des participants du groupe.

Chaque convive pourra ensuite choisir librement parmi les entrées, plats et desserts proposés dans ce menu.

Les choix individuels sont à nous transmettre au plus tard 3 jours avant la date de l'événement.





MENU N°2 **36€ HT / PERSONNE**

ENTRÉE

Foie gras de canard poêlé, crémeux de châtaignes aux agrumes
Ou

Saumon gravlax mariné à la betterave et aux baies roses, crème de stracciatella aux noix et salade de mâche

PLAT

Filet de bar, fumet crémé au vin jaune, poireau grillé, purée de céleri et vierge aux noisettes

Ou

Filet de Bœuf grillé, jus à la truffe, gratin de macaroni et poêlée de champignons de saison

DESSERT

Tatin de poires, crème anglaise à la cardamome et sorbet poire

Ou

Macaron au fruit de la passion, mangue fraîche et chocolat Valrhona

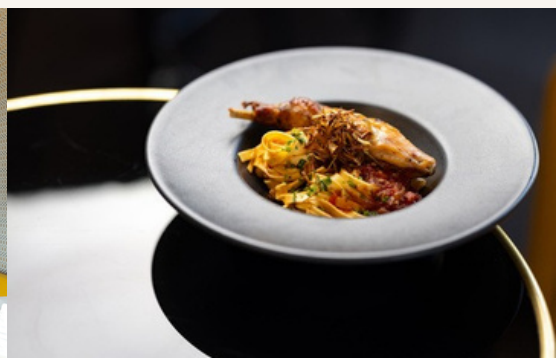
Ou

Fromage (Faisselle fermière / Assiette de fromages affinés / Demi St-Marcellin)

Afin de garantir une organisation optimale, un seul menu doit être sélectionné pour l'ensemble des participants du groupe.

Chaque convive pourra ensuite choisir librement parmi les entrées, plats et desserts proposés dans ce menu.

Les choix individuels sont à nous transmettre au plus tard 3 jours avant la date de l'événement.





FORFAIT BOISSONS AU CHOIX

Les vins proposés dans ce forfait boissons sont : Vin blanc “Mâcon Solutré-Pouilly” vin rouge “Marius de la Maison Chapoutier” et vin rosé “Villa des Sables IGP Méditerranée”

1 bouteille pour 4 personnes toutes couleurs confondues

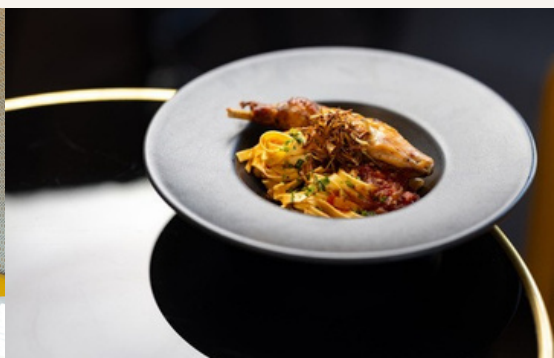
APÉRITIF (CRÉMANT DE BOURGOGNE OU SOFT) / EAUX MINÉRALES / VIN / CAFÉ
15€ HT / PERSONNE

APÉRITIF (KIR, VERRE DE VIN, SOFT OU BIÈRE) / EAUX MINÉRALES / VIN / CAFÉ
13€ HT / PERSONNE

EAUX MINÉRALES / VIN / CAFÉ
10€ HT / PERSONNE

EAUX MINÉRALES / CAFÉ
4€ HT / PERSONNE

EAUX MINÉRALES / VIN
9€ HT / PERSONNE



BON DE RÉSERVATION REPAS

Bonjour , faites votre choix de menu et remplissez le nombre de premier ou second choix pour l'entrée, le plat et le dessert souhaités par les participants.

☐ Menu n°1

☐ Menu n°2

☐ Menu n°3

	Nombre de Choix 1	Nombre de Choix 2
ENTREE		
PLAT		
DESSERT		

CHOIX DU MENU BOISSON : _____

Tampon de l'entreprise et signature :