

# 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](mailto:golfclubdesalvagny@wanadoo.fr)

# SOMMAIRE

01 - Salle Séminaire

---

02 - Restauration

---

03 - Initiation Groupe

---

# SALLE SEMINAIRE



Cette salle sonorisée et climatisée est :

- équipée d'un écran tactile 86 pouce
- Caméra 4k pour vos visioconférences
- Micro intégré à l'écran et micro de table déporté multipoint
- Paperboard possible
- Réseau Internet privatisée
- Machine à café Nespresso

27.50€ Hors Taxes par personne et par jour  
Minimum de 380€ Hors taxes

# ÉCRAN TACTILE DERNIÈRE GÉNÉRATION AVEC CAMERA 4K HAUTE DÉFINITION ET MICRO

3 tailles d'écran  
65" | 75" | 86"



Écran 4K, vitre en  
verre trempé



Cadre blanc ultra fin  
en alu



Android 13 et  
Play Store mis à jour



8Go de RAM  
64Go de stockage



Tactile haute précision  
40 points de contact

## Koesio Screen ISI Touch 86" / 217cm.



Dimensions

- Produit 1967,9\*1171,6\*88.7mm
- Colis 2140\*1340\*280mm
- VESA 800 x 600mm
- Poids net 76kg (±1)
- Poids brut 95kg (±1)



Audio

- 6 micros intégrés
- 2 haut-parleurs 15W intégrés
- 1 caisson de basse 15W intégré

### Applis et fonctionnalités

- Accès au Play Store
- Koesio TV intégrée (nécessite un abonnement)
- Visioconférence
- Post-it
- Tableau blanc avec reconnaissance de caractères
- Navigateur internet
- Explorateur de fichiers
- Multifenêtrage
- Palette d'outils flottante



Connectivité

- Cast multi devices via eShare
- Partage par QR Code et email
- Wifi : connexion et Hotspot

Inclus : 1 télécommande IR, 1 support mural,  
2 stylets passifs, 1 module Wifi, 1 câble HDMI,  
1 câble d'alimentation et 1 câble USB Touch



1 mode freeze  
pour figer l'écran et  
faire des annotations

1 mode enregistrement  
pour conserver la  
présentation



Écran

- Résolution 4K UHD 3840 x 2160 px
- Format 16:9
- Vitre en verre trempé 4mm MOHS niveau 7
- Anti-reflet et traitement antibactérien
- Détecteur de présence
- Détecteur de luminosité
- Haut-parleurs intégrés : 2 x 15W
- Caisson de basse 15W intégré
- Luminosité ≥ 400cd/m² Rétroéclairage D-LED
- Angle de vue 178° (H et V)
- Couleurs supportées 1.07b (8bit + FRC)
- Ratio de contraste 4000 :1
- Fréquence d'image 60Hz
- Durée de vie 50000 heures
- Cadre ultra fin en aluminium blanc
- Garantie 2 ans



Logiciel

- Android 13 avec Play Store intégré
- CPU Cortex A73\*4+A53\*4
- GPU MaliG52 MP8
- MAJ automatiques
- DDR4 : 8Go de Ram
- eMMC : 64Go de stockage
- Wi-Fi intégré Mediatek MT7663BU
- Dual band 2.4GHz / 5GHz, 802.11 a/b/g/n/ac
- Bluetooth 2.1 + EDR/4.2/5.1



Module OPS  
(en option)

- Option 1 :
  - i5 gen11
  - 8Go de RAM
  - 256Go SSD de stockage
  - Windows 10 Pro

- Option 2 :
  - i7 gen11
  - 16Go de RAM
  - 512Go SSD de stockage
  - Windows 10 Pro



Système tactile

- Technologie infrarouge 0 bonding
- 40 points de contact en tactile
- 20 points de contact en écriture
- Taux de transmission verre >90%
- Mode de contact : doigt, stylet, objet opaque
- Précision tactile ≤1mm
- Temps de réponse tactile : 8ms



Conditions  
environnementales

- T° de fonctionnement 0°C à 40°C
- Humidité de fonctionnement 20% à 80% RH
- T° de stockage -10° à 60°C
- Humidité de stockage 10% à 80%
- Altitude max 5000m



Alimentation

- AC 100 ~ 240V, 50/60Hz
- Consommation max ≤300W
- Consommation en veille <0.5W



Sécurité

- Verrouillage de l'écran avec un code
- Verrouillage des ports entrants
- Verrouillage du Wi-Fi
- Verrouillage du tactile
- Verrouillage de la télécommande

# 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  Ecolier

heure d'arrivée prévu :

Pour le choix du repas voir page suivante

Tampon de l'entreprise et signature :

# 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



### MENU N°1

2 PLATS (ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT) : 23€ HT / PERSONNE

3 PLATS (ENTRÉE / PLAT / DESSERT) : 28€ HT / PERSONNE

#### ENTRÉE

Velouté de fèves, espuma menthe et tuile de pain

Ou

Tatin de chou rouge au chèvre frais, roquette et condiment balsamique

#### PLAT

Haut de cuisse de poulet mariné aux épices cajun, sauce au yaourt et à l'ail, fricassée de grenailles et purée de carottes au beurre noisette

Ou

Parmentier de saumon, jeunes pousses d'épinard, laque au miel et gingembre

#### DESSERT

Fondant au chocolat Valrhona cœur coulant, glace à la vanille, crème caramel au beurre salé et noisettes caramélisées

Ou

Tiramisù aux fraises fraîches et confit de fraises au citron vert

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**  
**33€ HT / PERSONNE**

**ENTRÉE**

Pléiade de légumes printaniers, condiments et œuf parfait

Ou

Burrata, condiment d'abricots et mouillette au romarin

**PLAT**

Demi magret de canard servi rosé, sauce chimichurri, mousseline de céleri et pressé de patates douces

Ou

Filet de daurade snacké à la plancha, sauce vierge aux olives, risotto crémeux

**DESSERT**

Brioche façon pain perdu, crème caramel au beurre salé, glace à la vanille, chantilly et noisettes caramélisées

Ou

Chocolat Valrhona et Cerise Amarena en différentes textures dans l'esprit d'une forêt noire

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°3**  
**37€ HT / PERSONNE**

**ENTRÉE**

Escalope de foie gras de canard poêlée, caramel de porto, déclinaison d'asperges et noisettes grillées

Ou

Tataki de saumon fumé au sésame, condiment radis, crème légère au raifort et roquette

**PLAT**

Dos de cabillaud cuit au naturel, coulis de langoustines, risotto de céleri au citron confit

Ou

Filet de veau rôti en croûte d'herbes, jus de veau corsé, croustillant de pommes de terre et carotte glacée

**DESSERT**

**Profiteroles gourmandes**

*Chou craquelin, glace à la vanille, chantilly, coulis chocolat Valrhona et amandes effilées*

Ou

Millefeuille à la vanille et fraises fraîches, mousse caramel à la fève tonka

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 et vin rouge “Marius de la Maison Chapoutier” et vin rosé “Aurélia IGP Méditerranée”  
*1 bouteille pour 4 personnes toutes couleurs confondues*

**APÉRITIF (CRÉMANT DE BOURGOGNE OU SOFT) / EAUX MINÉRALES / VIN / CAFÉ**  
16€ HT / PERSONNE

**APÉRITIF (KIR, VERRE DE VIN, SOFT OU BIÈRE) / EAUX MINÉRALES / VIN / CAFÉ**  
14€ HT / PERSONNE

**EAUX MINÉRALES / VIN / CAFÉ**  
11€ HT / PERSONNE

**EAUX MINÉRALES / CAFÉ**  
4€ HT / PERSONNE

**EAUX MINÉRALES / VIN**  
10€ 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 :**

# 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 préparé 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

