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

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

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

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

ÉCRAN TACTILE DERNIÈRE GENERATION AVEC CAMERA 4K HAUTE DÉFINITION ET MICRO

3 tailles d'écran 65'' | 75'' | 86''

Ecran 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.

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



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

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

Sécurité

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

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

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 dejeuner : ☐ oui ☐ non

Initiation golf : ☐ 1h ☐ 1h30 ☐ 2h

Disposition de la salle séminaire : ☐ Théatre ☐ en U ☐ Ecolier

heure d'arrivée prévu :

Pour le choix du repas voir page suivante

Tampon de l'entreprise et signature :

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

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**

ENTRÉES

Terrine de campagne maison, condiments et pain grillé

Ou

Velouté de potimarron, châtaignes grillées et croûtons dorés

PLATS

Suprême de poulet fermier d'Auvergne, jus au thym, gratin dauphinois
et champignons de saison

Ou

Petites seiches grillées à la plancha, persillade, crème de chorizo ibérique et tagliatelles à l'encre de seiche

DESSERTS

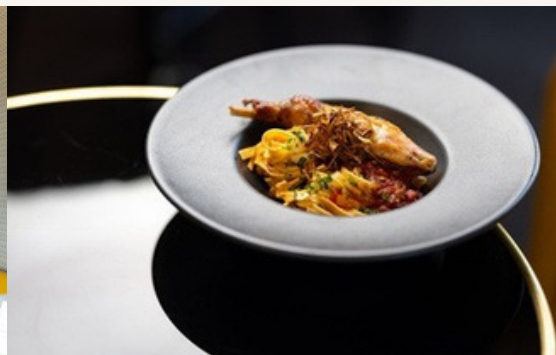
Fondant au chocolat Valrhona, glace vanille, caramel au beurre salé et noisettes caramélisées

Ou

Crème brûlée à la vanille

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.









LA TABLE DU GOLF

MENU N°2
33€ HT / PERSONNE

ENTRÉES

Œuf meurette, champignons, lard paysan fumé, oignons grelots et mouillettes grillées

Ou

Salade de lentilles, orange, bleu, avocat, trévise et noisettes torréfiées

PLATS

Magret de canard rôti, sauce au poivre, gratin de macaroni et légumes d'automne rôtis

Ou

Dos de cabillaud rôti, crème d'ail doux, écrasée de pommes de terre au safran et légumes de saison

DESSERTS

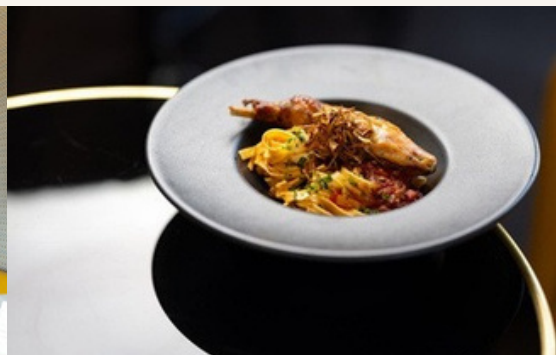
Fondant au chocolat Valrhona, glace vanille, caramel au beurre salé et noisettes caramélisées

Ou

Tarte au citron, meringue italienne au citron vert et sorbet citron

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

ENTRÉES

Tataki de thon, coulis passion et mousseline de céleri-rave

Ou

Foie gras de canard entier mi-cuit, condiment coing au vinaigre de cidre et brioche toastée, salade de mâche

PLATS

Filet de bœuf grillé, jus corsé, croustillant de pommes de terre et carottes glacées

Ou

Noix de St Jacques snackées, sauce vierge aux agrumes et risotto crémeux

DESSERTS

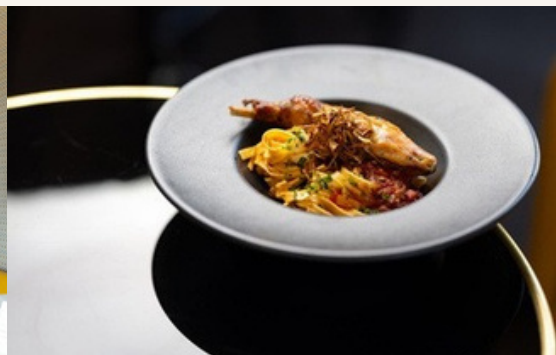
Chou craquelin tout chocolat Valrhona, croustillant cacao, glace chocolat et praliné aux amandes

Ou

Tatin de pommes caramélisées, sablé breton au sarrasin, caramel de cidre et crème d'Isigny

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 Méditerrannée”

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 :

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

POLE ENSEIGNEMENT

(Tarifs par professeur pour 10 à 12 personnes maximum)
-prêt du matériel et des balles de practice.
-accès aux installations d'entrainement

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

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