

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

RESTAURATION

Pour bien démarrer...

Formule Petit Déjeuner :

Café ou Thé ou Chocolat Jus de fruits
Viennoiseries (croissants et pains au chocolat)

6€ HT/pers

Formule Repas :

Menu n°1

Choix 1 :

Filet de Daurade grillé sur peau, huile vierge et risotto de céleri au citron confit

Ou

Choix 2 :

Filet mignon de porc rôti, sauce au miel et à la moutarde, purée de pommes de terre aux herbes et chou fleur aux épices

Choix 1 :

Salade d'oranges et pamplemousse, sirop au miel et à la menthe, tuile croustillante

Ou

Choix 2 :

Fondant au Chocolat Valrhona, crème anglaise à la vanille et noisettes caramélisées

Café

Eaux minérales

Une bouteilles de Côtes de Rhône pour 4 pers

27.00€ HT

Menu n°2

Choix 1 :

Salade de gésiers de canard confits, croûtons et œuf parfait

Ou

Choix 2 :

Gambas grillées, velouté de carottes au piment d'Espelette

Choix 1 :

Pavé de Cabillaud, crème aux moules, riz pilaf et fondue de poireaux au curry

Ou

Choix 2 :

Parmentier de canard confit et patates douces, salade de mâche à l'huile de noix

Choix 1 :

Crumble aux fruits exotiques et pépites de chocolat noir

Ou

Choix 2 :

Crème brûlée à la Vanille Bourbon

Café

Eaux minérales

Une bouteille de Côtes de Rhône pour 4 pers.

32.00€ HT

Menu n°3

Choix 1 :

Saumon Gravlax, crème à la ciboulette, salade de mâche à l'huile de noix

Ou

Choix 2 :

Ravioles au foie gras et châtaignes rôties

Choix 1 :

Blanquette de Lotte Bretonne et riz pilaf

Ou

Choix 2 :

Suprême de volaille fermière Label Rouge rôti, crème aux girolles et cèpes, tagliatelles fraîches

Choix 1 :

Profiteroles gourmandes, glace à la Vanille Bourbon et coulis chocolat Valrhona

Ou

Choix 2 :

Tarte au citron meringuée

Café

Eaux minérales

Une bouteille de Côtes de Rhône pour 4 pers.

39.00€ HT

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



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 :

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 souhaitez par les participants.

Menu n°1

Menu n°2

Menu n°3

	Choix 1	Choix 2
ENTREE		
PLAT		
DESSERT		

Tampon de l'entreprise et signature :