Golfs Orléans-Limère et Orléans-Donnery

VOS ÉVÈNEMENTS CLÉS EN MAIN EN UN "CLIC"

- Groupes
- Entreprises
- CE
- Associations

GOLF ORLÉANS - LIMÈRE

GOLF ORLÉANS - DONNERY

www.golflimere.com - 1411 Allée de la Pomme de Pin - 45160 Ardon
www.golfdonnery.com - Domaine de La Touche - 45450 Donnery

GOLF
SÉMINAIRE

RESTAURANT
GROUPES / ENTREPRISES / CE / ASSOCIATIONS

L'Etiquette, le restaurant du Golf d'Orléans Limère et L'Impact, le restaurant du Golf d'Orléans Donnery, vous accueillent tout au long de l'année et vous accompagnent dans la réalisation de votre réception.
Nos Chefs de cuisine, vous proposent différents menus et cocktails pour ravir vos papilles ainsi que celles de vos convives.
Si le temps le permet, le cocktail vous sera servi à l'extérieur. Vous pourrez alors profiter de la vue panoramique sur le Golf.

L'Etiquette

Un Lieu d'exception

Capacité d'accueil : jusqu'à 150 personnes assises et 250 pour le cocktail

L'Impact

Un Lieu Naturellement parfait

Capacité d'accueil : jusqu'à 90 personnes assises et 150 pour le cocktail

Sommaire

Pour se Réunir 5
Les Locations 6
Les Parcours 7
Initiation au Golf 8

APÉRITIFS & COCKTAILS 9
Le Départ 10
Le Bogey 10
Le Par 10
Le Birdie 11
L'Eagle 11
Prestige 11
Sélection vins et fromages regionnaux 12

NOS MENUS GROUPE 13
Menu Élégance 14
Menu Tentation 15
Menu Évasion 16
Forfait Diamant 17
Menu Diamant 18

NOS BRUNCHS & BUFFETS 19
Brunch Sucré ou Salé 20
Brunch Sucré et Salé 21
Buffet de nos Campagnes 22
Buffet Champêtre 23
Buffet de nos Régions 24
Buffet de Saison 25
Buffet Garden Party 26

Pour se Réunir

CAFÉ D'ACCUEIL

Café, thé, chocolat, jus de fruits et 2 viennoiseries par personne

7€

PETIT DÉJEUNER D'ACCUEIL

Café, thé, chocolat, jus d'oranges pressées par vos soins, pains frais, beurre, confitures, céréales, panier de fruits de saison, fromage blanc, et 2 viennoiseries par personne

12€

FORMULE CAFÉ

Café Nespresso à discrétion et eau minérale par personne

1/2 journée à 7€
Journée à 13€

PAUSE SUCRÉE

Café, thé, chocolat, jus de fruits et 2 mignardises par personne

7€

PAUSE SALÉE

Café, thé, eau minérale, plateaux de charcuteries, pains et brochette tomate-mozzarella par personne

7€

PAUSE SUCRÉE ET SALÉE

Café, thé, chocolat, jus de fruits, plateaux de charcuteries, pains, brochette de tomate-mozzarella et 2 mignardises par personne

13€

Les **Locations**

LOCATION DE SALLE

10€ par personne

LOCATION DE MATÉRIELS

Écran, Rétroprojecteur, Paper Board ou Paper Board Smart Kapp

150€

Les **Parcours**

LE GOLF DE LIMÈRE

À l'orée de la forêt solognote, le golf d'Orléans-Limère est un magnifique parcours de 18 trous (par 72 de 6221 mètres) qui alterne plans d'eau intéressants, greens bien défendus et quelques beaux bunkers encombrants.
Avec un tracé d'une remarquable technicité, un cadre charmant et tranquille, et un entretien irréprochable, ce golf aux nombreux atouts mérite sa place parmi les plus beaux parcours de championnats.
Depuis 1992, le golf d'Orléans-Limère est reconnu parmi les joyaux des destinations golf. Repris par la chaîne GAIA Concept, ce golf désormais dans la "force de l'âge", offre un tracé au rythme très agréable : les neuf premiers trous sont lovés au centre du terrain, ceux du retour en font le tour.
L'autre atout de ce golf, c'est définitivement l'intelligence du challenge proposé. Il ne reste plus pour chaque joueur qu'à adapter son choix tactique à sa technique.
Excellent test pour les joueurs confirmés, le parcours du golf d'Orléans Limère est néanmoins recommandé à tous les joueurs, quel que soit leur niveau, pour son originalité et son atmosphère incomparable.

Les petits plus à Limère :

- Le parcours 6 trous compact permet aux néophytes de vivre leurs premières émotions golfiques sur un parcours adapté !
- Les Balnéades : centre de remise en forme, soins etc. à 100 mètres.
- Mercure Les Portes de Sologne : l'hôtel sur le golf.

LE GOLF DE DONNERY

Le golf d'Orléans Donnery se déploie au coeur de l'ancien domaine du Chateau de la Touche datant du XIXe siècle. Le parcours 18 trous est tracé au coeur d'un domaine de 27 hectares : les 9 premiers trous sont disséminés en pleine forêt tandis que les 9 derniers trous sont implantés sur des fairways plus ouverts.
Le tracé originel remonte à la présence d'une base américaine après-guerre : les 9 premiers trous sont façonnés en 1952, puis complétés dans les années 1990, avant une refonte complète du parcours 18 trous en 2001, harmonieusement intégré dans une chênaie centenaire.
La technicité du parcours lui vient des quelques bunkers et pièces d'eau disposés en obstacles parfois redoutables, exigeant du joueur patience, réflexion et persévérance : le plaisir n'en est que plus grand !

Initiation au **Golf**

Après votre évènement, profitez du lieu pour faire une initiation au golf de 2 heures en compagnie d'un professionnel diplômé. Les joueurs auront droit à un accès au practice avec le prêt du matériel ainsi que plusieurs ateliers (putting, parcours compact, etc).

30€ par personne pour 2h encadré par un enseignant.
Minimum 5 personnes.

Compris :
- Prêt du matériel (clubs, balles ; il est conseillé d'être chaussé avec des chaussures de sport)
- Accès parcours compact offert à l'issue de l'initiation

Et le **Footgolf ?**

Vous connaissez ?

Parcours FOOTGOLF sur 6, 9 ou 18 trous !
Matériel (ballon et carte de score) fournis

15€ / personne (mini 12 personnes)

Apéritifs & Cocktails

Le **Départ**

- Kir au vin blanc (1 verre par personne)
- Jus de fruits

- Olives
- 3 petits fours par personne

12,00€ par personne

Le **Bogey**

- Punch ou Sangria (1 verre par personne)
- Jus de fruits

- Verrine du Chef
- Méli-mélo pruneau et lard
- Caviar d'aubergine sur son toast
- Tartine façon pizza
- Allumettes fromagères

16,00€ par personne

Le **Par**

- Punch ou Sangria (1 verre par personne)
- Jus de fruits

- Rillettes de la Mer
- Saumon sur toast
- Allumettes fromagères
- Caviar d'aubergine sur toast
- Blinis aux œufs de caille
- Tartine façon pizza
- Panier du maraîcher sauce aux herbes

22,00€ par personne

Le **Birdie**

- Coupe de Champagne (1 coupe par personne)
- Jus de fruits

- Verrine maraîchère
- Rillettes de la mer
- Saumon sur toast
- Escargots persillés
- Allumettes fromagères
- Assortiment maraîcher et sauce aux herbes
- Foie gras sur son pain d'épices
- Mini quiche façon lorraine

31,00€ par personne

L'**Eagle**

- Coupes de Champagne (1 coupe par personne)
- Jus de fruits

- Méli-mélo de St Jacques et tomates cerises
- Saumon sur son canapé
- Toast au pistou et sa purée de poivrons
- Caviar d'aubergine sur toast
- Délice de foie gras sur son pain d'épices
- Bouchée d'escargots
- Mini quiche aux poireaux
- Brochette de fruits de saison
- Mini tartelette au Chocolat
- Mini baba au rhum
- Mini éclair et sa crème pâtissière
- Verrine fruitière

37,00€ par personne

Prestige

- Coupes de Champagne (2 coupes par personne)
- 1 verre de vin blanc et rouge par personne
- Jus de Fruits

- 13 petits fours salés
- 7 petits fours sucrés

52,00€ par personne

Supplément bouteille de Champagne à 45€

Sélection **Vins et fromages régionaux**

(à déterminer sur mesure)

Pièce montée n°1 :

- Comté 18 mois d'affinage
- Mimolette extra vieille
- Cantal entre deux
- Brebis Vernières
- Bûchette de chèvre blanche ou cendrée
- Tête de moine

Pièce montée n°2 :

- Tomme aux fleurs
- Tomme de l'Ardèche
- Bleu de Gex
- Estive du Pays Basque
- Bourrine Vendéenne
- Bûche de chèvre Chavignole

35€ TTC par personne

+ assortiment de charcuterie environ 120 g par personne
45€ TTC par personne

Minimum 20 personnes. Environ 80/120 g par personne.

Boissons comprises : 2 verres de vin par personne selon notre sélection.

Nos Menus Groupe

Menu **Élégance**

Les Entrées :
- Salade de gésiers et ses croutons et lardons
- Aumonière de fruits de mer au curry
- Terrine de nos campagnes

Les Plats :
- Canon de volaille sauce forestière
- Jambonneau rôti aux herbes de Provence
- Dos de cabillaud et sa crème safranée

Les Desserts :
- La Tarte fine aux poires
- Le traditionnel Tiramisu café
- L'Entremet aux fruits rouges

28€ TTC par personne

Le menu doit être défini pour l'ensemble du groupe et l'accompagnement du plat est au choix pour l'ensemble du groupe également : haricots verts en fagot / riz aux petits légumes / pommes de terre sautées / gratin dauphinois / poêlée de légumes / flan de courgettes et carottes / purée de pommes de terre maison.

Boissons comprises : 1/2 bouteille d'eau minérale par personne (plate ou gazeuse) et 1 bouteille de vin pour 4 personnes, 1 café ou thé/infusion par personne.

Menu **Tentation**

Les Entrées :
- Aumonière au chèvre & au miel
- Velouté émulsionné aux asperges et son jambon de Parme
- Mariage aux deux saumons accompagné de sa légère mousse à l'aneth & ses jeunes pousses

Les Plats :
- Filet de sandre accompagné de son émulsion au basilic
- Cuisse de pintade sauce cocotte façon grand-mère
- Filet de bœuf en croûte et sa sauce forestière

Les Desserts :
- Fondant au chocolat et sa crème anglaise
- Charlotte aux fruits rouges et son coulis
- Le délice aux poires : mousse, morceaux de poires déposés sur sa génoise

38€ TTC par personne

Le menu doit être défini pour l'ensemble du groupe et l'accompagnement du plat est au choix pour l'ensemble du groupe également : haricots verts en fagot / riz aux petits légumes / pommes de terre sautées / gratin dauphinois / poêlée de légumes / flan de courgettes et carottes / purée de pommes de terre maison.

Boissons comprises : 1/2 bouteille d'eau minérale par personne (plate ou gazeuse) et 1 bouteille de vin pour 4 personnes, 1 café ou thé/infusion par personne.

Menu **Évasion**

Les Entrées :

- Terrine de foie gras de canard et son confit d'oignons*
- La Fricassée de ris de veau en feuilleté
- Aumonière de Saint Jacques accompagnée de sa gambas et de son émulsion
- Salade façon Périgourdine (foie gras, gésiers, lardons, croûtons, magrets de canard séchés, jeunes pousses. . .)
- Mariage aux deux saumons accompagné de sa légère mousse à l'aneth & ses jeunes pousses

Les Plats :

- Le tournedos en croute, façon Rossini maison
- Le filet de sole sauce crustacés
- Suprême de pintade sauce cocotte façon grand-mère
- Quasi de veau sauce morilles
- Le filet de bœuf façon Wellington

L'Assiette de fromages

Brie de Meaux, Pont l'Evèque, chèvre et salade verte

Les Desserts:

- Le traditionnel Tiramisu café
- Le délice aux poires chocolat sur son croquant praliné
- Le délice chocolat : Entremets au chocolat sur son lit framboise
- Le délice exotique : mousse de fruits exotique sur sa génoise maison

48€ TTC par personne

Le menu doit être défini pour l'ensemble du groupe et l'accompagnement du plat est au choix pour l'ensemble du groupe également : haricots verts en fagot / riz aux petits légumes / pommes de terre sautées / gratin dauphinois / poêlée de légumes / flan de courgettes et carottes / purée de pommes de terre maison.

Boissons comprises : 1/2 bouteille d'eau minérale par personne (plate ou gazeuse) et 1 bouteille de vin pour 4 personnes, 1 café ou thé/infusion par personne.

*Avec supplément, veuillez nous consulter

Forfait **Diamant**

Tout compris

LE FORFAIT COMPREND :

L'apéritif :

- 1 Verre de soupe Champenoise ou punch ou sangria, jus de fruits
- 6 petits fours par personne

La Soirée :

- Le Repas (Entrée, Plat, Assiette de Fromages, Dessert)
- Les vins rouges ou blanc d'après la sélection de notre équipe restaurant. 1 Bouteille de vin pour 4.
- Les Eaux minérales plates et gazeuses. ½ Bouteille d'Eau minérale par personne
- La Location de la salle jusqu'à 1H00 du matin. Au-delà, nous facturons des heures supplémentaires de service à hauteur de 100€ par heure.
- Le nappage en blanc des tables et les serviettes en tissus blanc.

À partir de **72€ TTC**

Menu **Diamant**

Les Entrées

- Le foie gras mi-cuit, confit d'oignons et sa brioche*
- Salade façon Périgourdine (salade, tomates, foie gras, gésiers, lardons, croutons, magret de canard séchés)
- Aumônière de St Jacques à la Bretonne accompagnée de sa gambas
- Mariage aux deux saumons accompagné de sa mousse légère à l'Aneth et ses jeunes pousses
- La fricassée de ris de veau en feuilleté
- Le feuilleté de St Jacques accompagné de sa fondue de poireaux et son émulsion aux agrumes*

Les Plats

- Suprême de pintade, sauce cocotte façon grand-mère et son gratin dauphinois
- Le pavé de veau sauce morilles et son gratin dauphinois accompagné de ses légumes de saisons
- Filet de sole crème de crustacés et riz aux petits légumes
- Filet de bœuf en croûte sauce forestière, ses pommes de terre sautées et ses légumes de saison
- Blanquette de lotte au lard fumé, riz pilaf et ses petits légumes

Les Fromages

- Assiette de trois fromages de nos régions
- Crème de fromages à la façon du Chef
- Assiette de fromages 3 chèvres

Tous nos Fromages sont accompagnés de feuilles de salade et de vinaigrette

Les Desserts

- L'Omelette Norvégienne : Délice glacé saveur café et vanille, recouvert de sa meringue flambée maison
- Le Bavarois Exotique : Mousse de fruits exotiques déposés sur sa délicieuse génoise
- Le Fraisier ou Le Framboisier selon la saison
- L'Irrésistible Chocolat : La Forêt Noire
- Le Bavarois poire et chocolat craquant et son coulis de fruits rouges

*Avec supplément, veuillez nous consulter

Nos Brunchs & Buffets

(MINIMUM 15 PERSONNES)

Brunch **Sucré ou Salé**

Le Brunch Sucré (Servi de 11H00 à 16H00)

- Assortiment de pains et de viennoiseries
- Beurre, confitures et miel
- Assortiment de céréales
- Salade de fruits frais
- Yaourts
- Fromage blanc
- Compote de fruits
- Eau plate et jus de fruits
- Café, thé et chocolat

OU

Le Brunch Salé (Servi de 11H00 à 16H00)

- Jambon cru de pays
- Chorizo
- Rosette
- Sélection de salades composées
- Taboulé
- Céleri rémoulade
- Melon ou pastèque selon la saison
- Œufs brouillés
- Plateau de fromages
- Eau plate, et jus de fruits
- Café, thé et chocolat

19€ TTC - 11€ pour les enfants de 3 à 12 ans

Brunch **Sucré et Salé**

(Servi de 11H00 à 16H00)

- Assortiment de pains et de viennoiseries
- Beurre, confitures et miel
- Assortiment de céréales
- Salade de fruits frais
- Yaourts et fromage blanc
- Compote de fruits
- Jambon de pays
- Chorizo, rosette
- Salade de pâtes au chorizo et salade de riz
- Crudités de saison
- Œufs brouillés
- Plateau de fromages
- Eau plate, jus de fruits
- Oranges à presser
- Café, thé et chocolat

27€ TTC - 16€ pour les enfants de 3 à 12 ans

Buffet **de nos Campagnes**

Les Entrées :
- Concombres à la crème
- Salade de pâtes au pesto
- Salade de tomates et féta
- Céleri rémoulade
- Taboulé
- Tomates mozzarella

Assortiment de Charcuteries et Viandes Froides :
- Jambon de pays
- Rosette de Lyon
- Rillettes de porc
- Rilettes de canard
- Rôti de dinde froid
- Rosbeef froid
- Terrine de campagne

Plateau de Fromages et Méli-Mélo de Salade Verte :
- Brie de Meaux
- Pont l'évêque
- Chèvre

Buffet de Desserts :
- Tarte Bourdaloue
- Fondant au chocolat et crème Anglaise
- Salade de fruits frais
- Fromage blanc et ses accompagnements

32€ TTC - 16€ pour les enfants de 3 à 12 ans
(brunch servi à partir de 20 personnes)

Boissons comprises : 1/2 bouteille d'eau minérale par personne (plate ou gazeuse) et 1 bouteille de vin pour 4 personnes, 1 café ou thé/infusion par personne.

Buffet **Champêtre**

Les Entrées :
- Concombres à la crème
- Salade de pâtes au pesto
- Salade de tomates et féta
- Céleri rémoulade
- Taboulé
- Tomates mozzarella

Assortiment de Charcuteries et Viandes Froides :
- Jambon de pays
- Rosette de Lyon
- Rillettes de porc
- Rilettes de canard
- Rôti de dinde froid
- Rosbeef froid
- Terrine de campagne

Plat chaud :
- Pavé de cabillaud et riz aux petits légumes
  OU paupiette de veau accompagné de son riz aux petits légumes et gratin dauphinois

Plateau de Fromages et Méli-Mélo de Salade Verte :
- Brie de Meaux
- Pont l'évêque
- Chèvre

Buffet de Desserts :
- Tarte Bourdaloue
- Fondant au chocolat et crème Anglaise
- Salade de fruits frais
- Fromage blanc et ses accompagnements

42€ TTC - 21€ pour les enfants de 3 à 12 ans
(brunch servi à partir de 20 personnes)

Boissons comprises : 1/2 bouteille d'eau minérale par personne (plate ou gazeuse) et 1 bouteille de vin pour 4 personnes, 1 café ou thé/infusion par personne.

Buffet de nos Régions

Les Entrées :
- Salade composée au gré du marché
- Salade de pâtes au pesto
- Salade de riz au thon
- Salade de tagliatelles et poivrons
- Tranche de saumon mariné à l'huile d'olive
- Taboulé à la Provençale
- Assortiment maraîcher et sa crème à l'aneth
- Brochette de tomates cerises et mozzarella
- Melon ou pastèque selon la saison

Assortiment de Charcuteries, Viandes Froides et Viandes Chaudes :
- Jambon de pays
- Rosette de Lyon
- Rillettes de porc
- Rillettes de canard
- Suprêmes de volaille marinée au basilic et à l'huile d'olive
- Rôti de bœuf, rôti de porc, rôti de dinde
- Pavé de saumon et riz aux petits légumes ET paupiette de veau accompagné de son riz aux petits légumes et gratin dauphinois

Plateau de Fromages et Méli-Mélo de Salade Verte :
- Brie de Meaux
- Pont l'évêque
- Chèvre

Les Desserts :
- Fromage blanc
- Panacotta aux fruits rouges
- Mini tartelette citron
- Salade de fruits de saison
- Tarte Bourdaloue
- Mini tartelette au chocolat
- Entremets au chocolat

52€ TTC - 21€ pour les enfants de 3 à 12 ans
(brunch servi à partir de 20 personnes)

Boissons comprises : 1/2 bouteille d'eau minérale par personne (plate ou gazeuse) et 1 bouteille de vin pour 4 personnes, 1 café ou thé/infusion par personne.

Buffet de Saison

Apéritif
Sangria, Punch, soupe champenoise
3 petits fours par personne
jus de fruit

Entrée sous forme d'animations
Animation Saumon - Andouille de Jargeau - Aiguillettes de poulet
Canapés et verrines du Chef
Légumes fraicheur croque au sel
1 pièce de chaque par personne

Servi à l'assiette au buffet Animé par nos équipes

Filet de Sole safranée • Fondue de poireaux et riz aux petits légumes

Quasi de veau • Gratin de courgette & haricots verts en fagots

Plateau de 3 fromages de nos régions

servi sur Ardoise en centre de table

L'instant Desserts !

L'Omelette norvégienne chocolat vanille
La tulipe de fruits frais
L'incontournable fraisier

1/4 de vin, eaux minérales et café inclus

67€ TTC

Buffet Garden Party

Les Apéritifs :
- Soupe Champenoise
- Lillet
- 3 feuilletés par personne

Les Entrées :
- Marquise de Jambon de Bayonne et rosette de Lyon
- 2 salades composées au gré du marché

Les Plats :
- Aiguillette de poulet mariné au basilic et à l'huile d'olive
- Rôti de bœuf
- Dos de Cabillaud et son beurre Blanc au riz pilaf

Les Fromages :
- Plateau de crottins de chèvre et brie de Meaux
- Fromage blanc

Les Desserts :
- Farandole de fruits de saison
- Tartes aux fruits de saison
- Tiramisu

Et Aussi... :
- Petits fours salés service plateau avant l'ouverture du buffet
- Animation foie gras
- Animation saumon fumé
- Petits fours sucrés servis sur plateaux en fin de service

75€ TTC

Boissons comprises : 1/2 bouteille d'eau minérale par personne (plate ou gazeuse) et 1 bouteille de vin pour 4 personnes, 1 café ou thé/infusion par personne.

GOLF ORLÉANS - LIMÈRE
GOLF ORLÉANS - DONNERY

www.golflimere.com - 1411 Allée de la Pomme de Pin - 45160 Ardon - 02 38 63 89 40
www.golfdonnery.com - Domaine de La Touche - 45450 Donnery - 02 38 59 25 15