



GOLF

ORLÉANS - LIMÈRE



GOLF

ORLÉANS - DONNERY

UN CADRE D'EXCEPTION
POUR VOTRE _____
événement privé
_____ OU _____
professionnel



ANNIVERSAIRE • BAPTÊME • DÉJEUNER DE FAMILLE
GROUPES • ENTREPRISES • CE • ASSOCIATIONS...



www.golffimere.com - 1411 Allée de la Pomme de Pin - 45160 Ardon

www.golfdonnery.com - Domaine de La Touche - 45450 Donnery

Votre contact ÉVÈNEMENT SUR-MESURE au 07 83 75 20 06 - evenement@golffimere.com



 GOLF

ÉVÈNEMENT PRIVÉ

ANNIVERSAIRE / BAPTÊME / DÉJEUNER DE FAMILLE



 GOLF 
SÉMINAIRE

GROUPES / ENTREPRISES / CE / ASSOCIATIONS

L'Étiquette, 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.



Un Lieu d'exception

Capacité d'accueil :

- Jusqu'à 150 personnes assises
- 250 pour le cocktail



Un Lieu Naturellement parfait

Capacité d'accueil :

- Jusqu'à 90 personnes assises
- 150 pour le cocktail



SOMMAIRE

Pour se Réunir	6
Les Locations	7
Les Parcours	8
Initiation au Golf	9

APÉRITIFS & COCKTAILS _____ 9

Nos formules boissons	11
Le Départ	12
Le Bogey	12
Le Par	12
Le Birdie	12
L'Eagle	13
Prestige	13
Sélection vins et fromages régionaux	13

NOS MENUS GROUPE _____ 14

Nos menus groupe de saison	15
Forfait Diamant	16
Menu Diamant	17

NOS BRUNCHS & BUFFETS _____ 18

Brunch Sucré ou Salé	19
Brunch Sucré et Salé	20
Buffet de nos Campagnes	21
Buffet Champêtre	22
Buffet de nos Régions	23
Buffet Garden Party	24



POUR SE — — réunir

Café d'accueil

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

8€

Formule café

Café Nespresso à discrétion
et eau minérale

1/2 journée à 8€ • Journée à 13€

Pause sucrée

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

8,50€

Pause salée

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

8,50€

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

13€

Pause sucrée & salée

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

14€



LES _____ locations

Location de salle

12€ par personne

Location de matériels

Écran, Rétroprojecteur, Paper Board ou Paper Board Smart Kapp

160€



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 bijoux 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 Château 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 personnes pour 2h encadré par un enseignant.
Minimum 5 personnes.

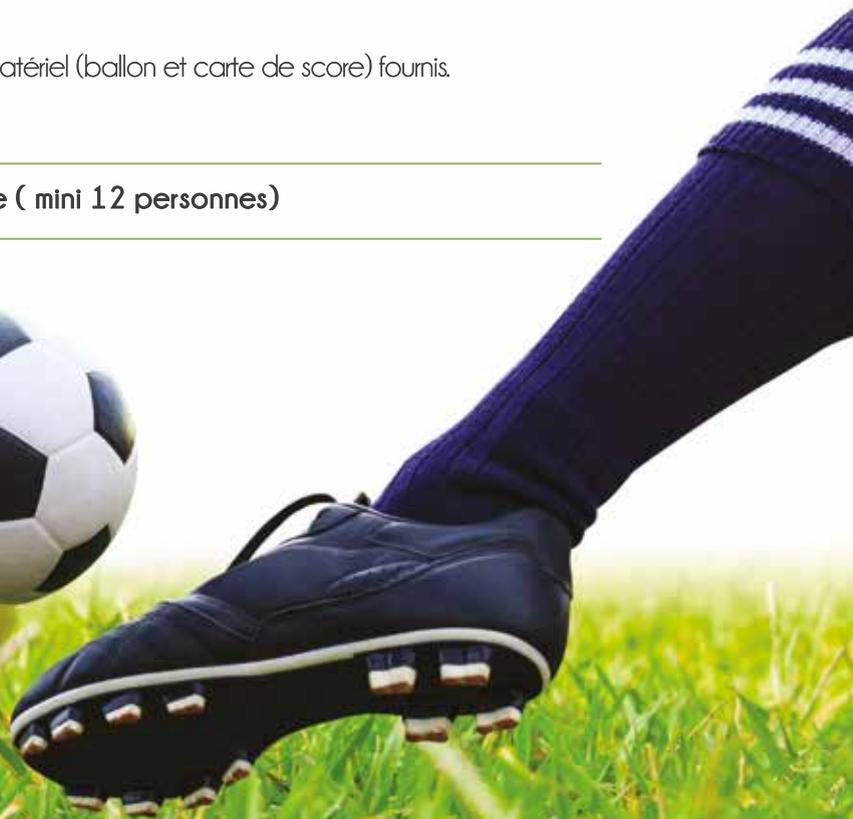
COMPRIS :

- 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.
Activité en autonomie.

15€ / personne (mini 12 personnes)





APÉRITIFS
et COCKTAILS

APÉRITIFS et COCKTAILS

Nos formules boissons :

Formules Apéritifs	Invités à l'apéritif	Invités au diner
1 Verre de soupe Champenoise, Sangria ou Punch et 6 petits fours	18€ par invité	Inclu dans le forfait Diamant
2 Verres de soupe Champenoise, Sangria ou Punch et 8 petits fours	26€ par invité	6€ par invité
2 Verres de soupe Champenoise, Sangria ou Punch et 12 petits fours	34€ par invité	9€ par invité
3 Verres de soupe Champenoise, Sangria ou Punch et 18 petits fours	45€ par invité	13€ par invité

Les animations

Animation Plancha saveur fumée

Servis en brochettes, notre Chef vous proposera des aliments cuits sur plancha afin de vous proposer un plaisir gustatif digne de votre événement (un choix unique) :

- Magret de canard mariné au miel
- Aiguillette de poulet à l'aigre douce
- Onglet de bœuf mariné aux herbes de Provence
- Gambas rose marinée aux épices
- Médaillon de lotte mariné au safran

390€ TTC (pour environ 100 pièces)

Animation Terre et Mer

- Foie gras
- Saumon fumé
- Jambon de pays à la découpe

390€ TTC (pour environ 100 pièces)



et APÉRITIFS COCKTAILS

Le Départ

- Kir au vin blanc (1 verre par personne)
 - Jus de fruits
- Olives
- 3 petits fours par personne

13€ par personne

Le Bogey

- Punch ou Sangria (1 verre par personne)
- Jus de fruits
- Verrine du Chef
- Accras de morue
- Caviar d'aubergine sur son toast
- Tartine façon pizza
- Allumettes fromagères

16€ 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€ 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€ par personne



et APÉRITIFS COCKTAILS

L'Eagle

- Coupe 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
- Choux fruits rouges
- Mini tartelette au Chocolat
- Mini baba au rhum
- Mini éclair et sa crème pâtissière
- Verrine fruitière

37€ 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€ par personne

Supplément bouteille de Champagne à 45€

Sélection Vins & 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

40€ TTC par personne

+ assortiment de charcuterie (environ 120 g / personne) 50€ TTC par personne

Minimum 20 personnes. Environ 80/120 g / personne. Boissons comprises : 2 verres de vin/personne selon notre sélection.





NOS MENUS GROUPE

NOS MENUS

groupe

de saison

A CHAQUE SAISON, SES RECETTES..

Demandez-nous pour connaître les plats que nous vous préparons cette saison.

3 menus au choix :

Menu Élegance

Entrée + plat + dessert

29€ TTC par personne

Menu Tentation

Entrée + plat + dessert

39€ TTC par personne

Menu Évasion

Entrée + plat + fromage + dessert

49€ TTC par personne

Les menus doivent être définis pour l'ensemble du groupe et l'accompagnement du plat est au choix pour l'ensemble du groupe également (voir le menu de saison).

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.



NOS MENUS

groupe

Forfait Diamant Tout compris

LE FORFAIT COMPREND :

L'APÉRITIF :

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

LA SOIRÉE :

- Le Repas (Entrée, Plat, Assiette de Fromages, Dessert)
- Les vins rouges ou blancs 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 150€ par heure.
- Le rappage en blanc des tables et les serviettes en tissu blanc.

À partir de **79€ TTC**

Dégustation Menu Diamant non comprise
2 mois au plus tard avant l'évènement



NOS MENUS

groupe

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
- Tatin aux légumes du soleil
- Le feuilleté de St Jacques accompagné de sa fondue de poireaux et son émulsion sauce yuzu*

LES PLATS :

- Canon de volaille farci aux champignons, sauce forestière gratin dauphinois et légumes de saison
- Pavé de saumon crème citron basilic riz pilaf et tomate confite
- Filet de boeuf en croûte sauce morilles, purée de pommes de terre et ses légumes de saison
- Filet de dorade sauce vierge et son risotto safrané
- Le pavé de veau flambé au muscat, gratin dauphinois et sa poêlée de légumes champêtres

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 :

- Tiramisu pistache et fruits rouge
- Le Bavaois Exotique : Mousse de fruits exotiques déposés sur sa délicieuse génoise
- Le Fraisier ou Le Framboisier selon la saison
- Délice fondant chocolat sur son praliné craquant
- Le Bavaois poire chocolat et pralin sur coulis de fruits rouges

*Avec supplément, veuillez nous consulter





NOS BRUNCHS *et* BUFFETS

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
- Brioches
- Muffins
- Yaourts
- Fromage blanc
- Compote de fruits

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
- Tortilla
- Plateau de fromages
- Eau plate, et jus de fruits
- Café, thé et chocolat

22€ TTC par personne • **11€** pour les enfants de 3 à 12 ans



NOS BRUNCHS *et* BUFFETS

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
- Brioches
- Muffins
- Jambon de pays
- Chorizo, rosette
- Salade de pâtes au chorizo et salade de riz
- Crudités de saison
- Tortilla
- Plateau de fromages
- Eau plate, jus de fruits
- Oranges à presser

29€ TTC par personne • **16€** pour les enfants de 3 à 12 ans



NOS BRUNCHS *et* BUFFETS

Buffet de nos Campagnes

LES ENTRÉES :

- Concombres à la crème
- Salade de pâtes au pesto
- Salade de tomates et féta
- Coleslaw
- Taboulé
- Tomates mozzarella

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET VIANDES FROIDES :

- Jambon de pays
- Rosette de Lyon
- Rillettes de porc
- Rillettes de poulet
- 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
- Panna cotta

34€ TTC par personne • **16€** pour les enfants de 3 à 12 ans
(Brunch servi 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.



NOS BRUNCHS et BUFFETS

Buffet Champêtre

LES ENTRÉES :

- Concombres à la crème
- Salade de pâtes au pesto
- Salade de tomates et féta
- Coleslaw
- Taboulé
- Tomates mozzarella

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET VIANDES FROIDES :

- Jambon de pays
- Rosette de Lyon
- Rillettes de porc
- Rillettes de poulet
- 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

43€ TTC par personne • **21€** pour les enfants de 3 à 12 ans
(Brunch servi 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.



NOS BRUNCHS et BUFFETS

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
- Salade de tomates cerises et mozzarella
- Melon ou pastèque selon la saison

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES, VIANDES FROIDES & CHAUDES :

- Jambon de pays
- Rosette de Lyon
- Rillettes de porc
- Rillettes de poulet
- Suprêmes de volaille marinée au basilic et à l'huile d'olive
- Rôti de boeuf, 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

BUFFET DE DESSERTS :

- Tiramisu
- Panacotta aux fruits rouges
- Mini tartelette citron
- Salade de fruits de saison
- Tarte Bourdaloue
- Mini tartelette au chocolat
- Entremets au chocolat

53€ TTC par personne • **21€** pour les enfants de 3 à 12 ans
(Brunch servi 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.



NOS BRUNCHS et BUFFETS

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 boeuf
- 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 par personne

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.



UN CADRE D'EXCEPTION
ÉGALEMENT POUR VOTRE
événement unique
————— CONTACTEZ-NOUS





 GOLF

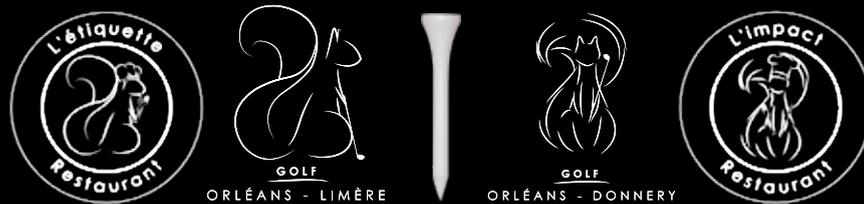
ÉVÈNEMENT PRIVÉ

ANNIVERSAIRE / BAPTÊME / DÉJEUNER DE FAMILLE



 GOLF 
SÉMINAIRE

GROUPES / ENTREPRISES / CE / ASSOCIATIONS



www.golfimere.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