GOLF
ORLÉANS - LIMÈRE

&

GOLF
ORLÉANS - DONNERY

UN CADRE D'EXCEPTION POUR VOTRE *évènement unique*

www.golflimere.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@golflimere.com

GOLF
MARIAGE

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 Vins d'Honneurs pour ravir vos papilles ainsi que celles de vos convives.
Si le temps le permet, le Vin d'Honneur vous sera servi à l'extérieur. Vous pourrez alors profiter de la vue panoramique sur le Golf.
Le Lendemain de la réception, un Brunch vous sera proposé.

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

LE JOUR J 5

Le Vin d'Honneur 6

LA SOIRÉE 12

Forfait Diamant 8
Menu Diamant 9
Menu Enfant 10
Et Aussi... 11

NOS BRUNCHS & BUFFETS 12

Brunch Sucré ou Salé 13
Brunch Sucré & Salé 13
Buffet Champêtre 14
Buffet de nos Régions 15
Buffet Garden Party 16

ET AUSSI... 17

Les Parcours 18
Initiation au Golf 19
Et le Footgolf ? 19

LE JOUR J

LE VIN d'Honneur

Nos formules boissons :

Formules Vin d'Honneur	Invités au Vin d'Honneur	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 évènement (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)

LA soirée

LA soirée

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 nappage en blanc des tables et les serviettes en tissu blanc.

À partir de **79€ TTC**

Dégustation Menu Diamant non comprise.
A partir de 1H du matin, dépassement horaire facturé minimum 150€ / heure (voir nos CGV).

LA soirée

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 poélée 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 Bavarois 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 Bavarois poire chocolat et pralin sur coulis de fruits rouges

*Avec supplément, veuillez nous consulter

LA soirée

Menu enfant

LES ENTRÉES :

- Terrine préparée par le Chef au gré des saisons
- Salade du Chef au gré des saisons
- Friand façon fromagère

LES PLATS :

- Volaille accompagnée de ses frites
- Steak Haché accompagné de ses frites
- Fish and chips

LES DESSERTS :

- Coupe de 2 boules de glaces (au choix selon les disponibilités)
- Fondant au chocolat et sa crème Anglaise
- Tiramisu pistache et fruits rouges

18€ TTC

Le Menu Enfant est accompagné d'un verre de jus de fruits ou de soda.
Il est destiné aux enfants de 3 à 12 ans.

LA soirée

ET AUSSI...

Trou Olivétain ou Normand

Un trou Olivétain spécialité d'Olivet ou le Trou Normand est un parfait digestif pour vos invités ! Servi avec un sorbet poire ou pomme, il sera être apprécié entre deux plats.

4,50€ TTC

Piste de danse

La Piste de Danse en parquet flottant donnera un aspect élégant à votre salle de mariage.

15 m² à 300€ TTC
20 m² à 400€ TTC

Hébergement

Profitez d'offres avantageuses auprès de nos hébergements partenaires.

NOS BRUNCHS *et* BUFFETS

(MINIMUM 15 PERSONNES)

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

Brunch Sucré & 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

28€ TTC par personne • **16€** pour les enfants de 3 à 12 ans

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.

ET aussi...

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 Mariage, 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)

L'étiquette Restaurant

GOLF
ORLÉANS - LIMÈRE

GOLF
ORLÉANS - DONNERY

L'impact Restaurant

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