



Séminaire

Une ambiance conviviale, un service soigné et un enthousiasme communicatif, sont les atouts incontournables pour que votre évènement soit une réussite.

L'équipe du Golf de Nantes vous accueille dans un parc arboré exceptionnel de 56 hectares. Implanté à seulement 12km du centre-ville de Nantes, le plus ancien golf de la région concilie tradition et créativité grâce à un personnel à l'écoute et à son nouveau Club House.

Location de salons, organisation de séminaires ou toutes autres manifestations, le tout en accord avec vos besoins.



La Journée d'Étude

Accueil petit déjeuner : Café, Thé, Chocolat, Jus de Fruits et viennoiseries

Pause matinée : Café, Thé, Chocolat, Jus de Fruits

Déjeuner : entrée, plat, dessert, vins et café

Pause Après-midi : Café, Thé, Chocolat, Jus de Fruits & Mignardises

FORFAIT

44,90€ HT/ pers. avec le menu Tradition

52,90€ HT/pers. avec le menu Gourmand ou le menu Nantais

Disposition de la salle : en U

Mise à disposition du matériel standard

(Paperboard, écran, sonorisation, bouteilles d'eau)

Location Vidéoprojecteur : 30,00€ HT/ jour



Salle Albatros
150€ HT

CAPACITÉ MAXIMALE

- 20 personnes en U
- 30 personnes en théâtre



Salle Eagle
250€ HT

CAPACITÉ MAXIMALE

- 38 personnes en U
- 100 personnes en théâtre
- 80 personnes en banquet



Salon VIP
150€ HT

CAPACITÉ MAXIMALE

- 10 personnes en U
- 15 personnes en théâtre
- 14 personnes en classe



TRADITION

Terrine du Chef,
Pickles marinés maison

Velouté de potiron
Crumble au bleu d'Auvergne, graines de courge toastées

Gravelax de daurade
Tartare de pomme verte à la coriandre, crème fouettée au citron confit

Maquereaux grillés
Coulis de roquette, minis blinis et crème fouettée au citron vert

Sablé noisette et sa crèmeuse de choux fleur tiède
Châtaignes et jambon sec sautés, huile de persil

Suprême de volaille, courge gratinée au parmesan
Pesto d'estragon, sauce poulette relevée

Pavé de merlu à la fleur de sel
Écrasé de patate douce à la verveine, embeurrée de chou vert

Mignon de cochon
Purée de panais aux épices libanaises, jus réduit et herbes fraîches

Dos de saumon rôti, chou pak choi rôti
Purée de carotte au lait de coco, fumet de poisson façon thaï

Bavaroise poire caramel
Chocolat noir intense et spéculoos

Financier et sa crème diplomate au kalamansi
Granité citron vert

Chou craquelin
Chantilly à la fève de Tonka et marrons glacés

Mi-cuit au chocolat
et sa glace vanille

Entremet mangue/passion
Glace aux fruits exotiques

Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé
et sa glace à la crème d'Isigny

Café & vin compris

Choisir un menu unique
pour l'ensemble des convives

GOURMAND

Velouté de potiron
Crumble au bleu d'Auvergne, graines de courge toastées

Gravelax de daurade
Tartare de pomme verte, citron confit et gel de coriandre

Maquereaux grillés
Coulis de roquette, minis blinis et crème fouettée au citron vert

Sablé noisette et sa crèmeuse de choux fleur tiède
Châtaignes et jambon sec sautés, huile de persil

Paleron de bœuf Normand, confit au vin de Cahors
Lardons fumés, oignons grelots et gratin dauphinois

Filet de bar, risotto de sarrasin au chorizo
Purée de persil tubéreux, jus de coquillages

Suprême de pintade, gnocchis aux girolles
Purée de topinambours et jus de cuisson

Sandre au beurre noisette, pommes dauphines
Fondue d'endives caramélisées au gingembre

Assiette de 3 fromages ou croustillant de Curé Nantais,
Mesclun à l'huile de noisette (sélection de Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France)

Bavaroise poire caramel
Chocolat noir intense et spéculoos

Financier et sa crème diplomate au kalamansi
Granité citron vert

Chou craquelin
Chantilly à la fève de Tonka et marrons glacés

Mi-cuit au chocolat
et sa glace vanille

Entremet mangue/passion
Glace aux fruits exotiques

Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé
et sa glace à la crème d'Isigny

Café & vin compris



MENU NANTAIS

Cromesquis à la Tome de Couëron
Crème de courge et graines toastées

Endives croquantes, dés de gravelax de sandre
Fromage frais fouetté aux algues et vinaigrette au Muscadet

Filet de bar, crème de mâche nantaise
Cocos des Pays de la Loire et son beurre blanc aux algues

Confit de Canard de Challans,
Risotto de sarrasin lié au curé Nantais et son jus à la betterave acidulée

Gâteau nantais,
Glace rhum raisin

Pomme fondante au caramel au beurre salé
Crumble de Petit Lu, chantilly à la cannelle

Café & vin compris

NOS OPTIONS DE RESTAURATION

Les pauses gourmandes

À la campagne +6,00€ HT/ pers.
Terrine maison, plateau de cochonnaille,
vin du mois

À la mer +7,50€ HT/ pers.
1/2 douzaine d'huîtres par personne,
Muscadet

L'après-midi breton +3,70€ HT/ pers.
Jus de fruit maisons et palets bretons

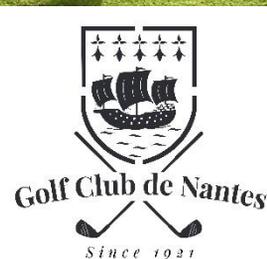
Les Apéritifs & Cocktails (nous consulter)

Apéritif à partir de 2,50€ HT
Cocktail à partir de 12,41€ HT

Les Menus

Privilège NOUS CONSULTER
VIP

Les allergènes ci-dessous sont susceptibles d'être présents dans nos menus sous forme de traces ou de produits cuisinés : céréales contenant du gluten, produit à base d'œuf, de poisson, de lait, de fruit à coque, d'arachide, d'anhydride sulfureux et sulfite, soja, céleri, moutarde, sésame A titre de prévention, nous nous demandons expressément de nous indiquer lors de la réservation vos intolérances, le Chef vous proposera des mets adaptés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Toutes nos viandes bovines sont d'origine France, ALLEMAGNE ou Irlande selon arrivage.



Team Building au Golf

Initiation Golf

Nous vous proposons d'organiser pour tous ceux qui souhaitent débiter le golf, une initiation avec nos enseignants. Diplômés d'Etat et anciens joueurs du circuit professionnel, ils seront à même de conseiller et d'initier vos invités.

Pour clore cette initiation, une démonstration vous sera offerte. Comprend : Prêt du matériel, balles de practice, démonstration par le professeur, concours de putting.

	1h00	2h00
De 5 à 9 participants	Forfait :145€HT	Forfait : 230€HT
A partir de 10 participants	17€HT/p.	23€HT/p.

Accès au Parcours

Pour les personnes ayant leur carte verte, profitez d'un demi parcours ou d'un parcours 18 trous sur domaine boisé au décor somptueux et vallonné.

A partir de 24,00€HT par personne

Tenue correcte sur le parcours comme au Club-House :

Tenue sport-chic ou de ville bienvenue, short, T-shirt, jogging et débardeur déconseillés



Nos activités de Team Building



Stage Buggy
À partir de 95€ HT par pers.



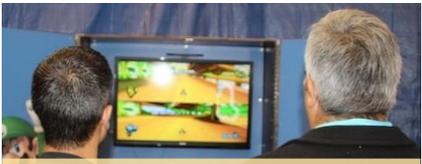
Cours d'œnologie
À partir de 20,90€ HT par pers.



Quizz musical par équipe
A partir de 1100€ * HT



Rallye 2CV par équipe
À partir de 125€ HT* par pers.



Challenge Wii
A partir de 1490€ * HT



Ludoquizz interactif
A partir de 1390€ * HT



Ca Cartonne !
À partir de 2100€ * HT



Casino Factice
A partir de 1150€ * HT



Magicien-Humoriste
A partir de 1740€ * HT



La Carte Société

3 469€HT

- La mise à disposition des **salles de séminaire et de nos salons gratuitement toute l'année**
- **2 Cartes « Corporate Member »** au nom de votre société valables toute l'année vous permettant d'inviter chaque jour 2 personnes à jouer au golf
- Remise sur la **location du parcours** pour votre compétition au Golf de Nantes
- Participation au **Trophée Inter-Entreprises**, organisé par le Golf de Nantes
- Et bien d'autres avantages...

Partenaire du Golf de Nantes

- **Les Départs** **800,00€HT/ an**
Donnez le nom de votre société à l'un des trous du parcours au Golf de Nantes. Engagement sur 3 ans minimum.
- **Les Bogeys** **450,00€HT/ mois (haute saison)**
200,00€HT/ mois (basse saison)
Affichez votre logo ou votre publicité dans les 18 bogeys du parcours au Golf de Nantes.
- **Partenaire Restaurant** **890,00€HT/ an**
Affichez votre logo ou votre publicité sur notre dépliant mensuel proposant nos animations

*Pour tout complément d'informations,
merci de contacter l'accueil du Golf au 02 40 63 25 82*

GOLF DE NANTES

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX DE BRETAGNE
02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com



Conditions Générales de Vente – Prestations Groupe

Les présentes conditions générales de vente ont pour objet de définir les modalités et conditions applicables de façons générales à l'ensemble des relations entre le Golf de Nantes et toute personne physique ou morale dans le cadre de nos prestations.

Article 1 : VALIDITÉ DES PROPOSITIONS

Toutes les propositions sont établies pour un délai de 1 mois. Sans accord préalable par écrit, une nouvelle proposition sera envoyée.

Article 2 : RÉSERVATIONS

Les réservations devront être confirmées par retour de mail ou tout document écrit daté, signé avec la mention « bon pour accord » et seront considérées comme définitives à réception d'un acompte de 30 % du montant total TTC du devis.

Article 3 : MODIFICATION DE LA COMMANDE

Tout report de date de la manifestation ou changement donnera lieu à l'établissement d'un nouveau devis. Toute modification du nombre prévu de participants devra être confirmée par écrit au minimum 48 heures avant la date de la manifestation.

Article 4 : ANNULATION

Toute annulation devra être confirmée par un document écrit et signé. L'annulation de la commande par le client ne donne lieu à aucune restitution de l'acompte versé qui est conservé à titre d'indemnité sauf dérogation écrite de notre part. Pour toute annulation à moins de 72 heures de la manifestation, l'intégralité des prestations, soit 100 % du montant du devis accepté, sera facturée. En cas d'annulation du fait du Golf de Nantes, l'acompte sera restitué intégralement au client.

Article 5 : CONDITIONS D'UTILISATIONS

Le client s'engage à utiliser les installations et matériels mis à disposition par le Golf conformément à leur destination usuelle et à ne rien faire ou laisser faire qui puisse les détériorer. Toute dégradation intérieure ou extérieure, tout matériel non restitué ou dégradé sera facturé à valeur de remise en état ou de remplacement à neuf. L'accès aux installations est soumis aux conditions du règlement intérieur. Le Golf se réserve le droit d'interrompre ou de reporter toute manifestation en cas d'intempérie présentant un danger pour la sécurité des joueurs, ou quand les conditions sont jugées incompatibles avec la pratique du golf.

Article 6 : TARIFS & CONDITIONS DE PAIEMENT

Nos tarifs sont exprimés en Euros et sont susceptibles de changer à tout moment. Un acompte de 30 % du montant TTC du devis devra être versé lors de la confirmation de la commande. Le solde sera payable à la remise de la facture sur place ou à réception de la facture.

Article 7 : LITIGES

Tout différend pouvant survenir entre le golf et le client à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution de la prestation et qui ne saurait trouver un règlement à l'amiable relèvera de la compétence exclusive de la juridiction du ressort du siège social du Golf.