



VOTRE SOIREE PRIVEE AU GOLF D'ARCANGUES

CONDITIONS GENERALES

L'option d'une date est enregistrée pour une durée de 1 mois.

Sans retour de votre part dans ce délai, nous nous réservons le droit de lever l'option.

A la confirmation, **un chèque d'acompte de 500,00 € vous sera demandé.** Cette somme engage les 2 parties. Aucun prélèvement ou encaissement ne seront effectués.

HORAIRES

Mise à disposition du client à partir de **16h30.**

Privatisation du club à partir de **20h00.**

Club house fermé à 01 h 00 du matin (clôture du club house).

Option jusqu'à 4 h 00 du matin : **supplément de 500, 00 €.**

CAPACITE D'ACCUEIL

120 personnes.

+ Salon de 30 personnes.

Extension possible en terrasse avec « chapiteau » à la charge du client.

Salle à l'étage mise à disposition pour les enfants.

TABLES & NAPPAGE

Possibilité de table ronde	10, 00 €/pièce.
Nappage blanc	8, 00€/pièce.
Serviette	1, 00€/pièce.

**Pour de plus amples informations, merci de contacter notre directeur du restaurant,
Ludovic HERBRETEAU – 05.59.43.08.44 - 06.89.87.59.30**

Prix indiqués en TTC, service inclus

COCKTAIL DINATOIRE

12 REDUCTIONS SALEES / PLATEAU DE FROMAGES
5 REDUCTIONS SUCREES

35, 00 €

REDUCTIONS SALEES

Serrano, Pan Tomato Tortilla	Toasts de foie gras frais et son chutney
Piquillos à la Morue	Toasts de foie gras chaud et pommes fruits
Brochette de légumes	Bonite et tonine persillade
Melon, Serrano (à la saison)	Tartine de boudin et sa compotée
Tourte paysanne	Cassolette d'œufs brouillés aux cèpes
Chipirons Persillade,	Cassolette de pétoncles au lait de coco
Cœur de canard, Aiguillette de canard	Velouté de petits pois, Ventrèche
Noix de Veau	Crème dubarry, foie gras
Truite gravelax	Soupe de crabe vert, pétoncle
Anchois Marinés	Velouté de potiron et noisettes
Croquette Ibérique ou Morue	Xistora piment doux
Baluchon de Tourteaux	Crevette sautée gingembre, citron vert
Tartare de tomate	Parmentier de canard
Gaspacho	Brandade de morue
(carottes, ananas, menthe fraîche)	Risotto aux cèpes
Soupe de Melon et Lillet (à la saison)	
Ceviche, champignons	
Salpicon de poulpe	

CARTE DE FRANCE DES FROMAGES

(avec noix, abricot séché, confiture de cerise noir)

REDUCTIONS SUCREES

Crème brûlée	Salade de fruits frais
Moelleux au chocolat	Clafoutis aux fruits
Tiramisu fruits rouges	Brownies
Gâteau Nantais	Boule de sorbets ou glaces (Artisanal)
Mascarpone aux fruits	

MENU « PAYS BASQUE »

27 €

Assiette de Serrano « Pan tomate »
Œufs Brouillés aux cèpes
Tarte fine de canard et pommes fruits
Cassolette de chipirons, petits légumes
Terrine de foie gras et son chutney (+3 €)



Pavé de merlu Basquaise
Confit de canard « Maison » et son gratin
Croustillant d'Agneau au Thym
Axoa de veau, Piment d'Espelette
Filet de truite de Banka, ventrèche poêlée
Suprême de volaille au piment d'Espelette
Ventrèche de thon Plancha



Gâteau Basque
Croustillant de poire au Miel
Farandole de desserts
Mascarpone de fruits rouges
Ananas poché à la cannelle, Sorbet cerise
Crème Brûlée au pain d'épices d'Ainhoa
Chocolat Liégeois

**menu unique pour les groupes*

Prix indiqués en TTC, service inclus

MENU « BRETAGNE »

27,00 €

Saint Marcellin pané aux noisettes, pomme séchée

Profiterole de coquillages, coulis de crustacés

Terrine « Maison », compotée d'oignons

Soupe de crabe vert, salpicon de bulots

Baluchon de tourteaux et saumon fumé



Dos de cabillaud beurre blanc

Blanquette de coquilles St Jacques (+3)

Dodine de volaille, duxelle de champignons

Choucroute de la Mer

Croustillant de lapin forestière

Filet de bar plancha, sauce pesto

Mignon de Porc Rôti au lard



Gâteau de crêpes et son coulis

Palet de Meringue et sorbet

Soupe de fraises à la menthe fraîche, glace vanille

Farandole de desserts

Gâteau Nantais

Feuilleté de pommes, caramel beurre salé

Brioche façon Pain Perdu

Coupe Écureuil (Glace caramel beurre salé, meringue, chantilly)

**menu unique pour les groupes*

Prix indiqués en TTC, service inclus

NOS TAPAS & VERRINES

TAPAS 1,10 €/pièce

Serrano, Pan Tomate
Tortilla
Piquillos à la Morue
Brochette de légumes
Melon, Serrano (à la saison)
Tourte paysanne
Chipirons Persillade
Cœur de canard, Aiguillette de canard
Noix de Veau
Saumon gravelax
Anchois Marinés
Croquette Ibérique ou Morue
Crevettes sautées gingembre,
citron vert

TAPAS 1,40 €/pièce

Toasts de foie gras frais
et son chutney
Toasts de foie gras chaud
et pommes fruits
Bonite et tonine persillade
Tartine de boudin et sa compotée
Cassolette d'œufs brouillés aux cèpes
Cassolette de pétoncles
au lait de coco
Risotto aux cèpes

VERRINES FROIDES 1,10 €/pièce

Baluchon de Tourteaux
Tartare de tomate
Gaspacho
(carottes, ananas, menthe fraîche)
Soupe de Melon et Lillet (à la saison)
Ceviche, champignons
Salpicon de poulpe

VERRINES CHAUDES 1,10 €/pièce

Velouté de petits pois, Ventrèche
Crème dubarry, foie gras
Soupe de crabe vert, pétoncle
Velouté de potiron et noisettes
Xistora piment doux
Parmentier de canard
Brandade de morue

REDUCTIONS SUCREES 1,40 € /pièce

Crème brûlée
Moelleux au chocolat
Tiramisu fruits rouges
Gâteau Nantais
Salade de fruits frais
Clafoutis aux fruits
Brownies
Boule de sorbets ou glaces (Artisanal)

COCKTAIL DU PAYS BASQUE
“Les classiques de notre région”

10, 00 €/pers.

Tortilla
Terrine « Maison »
Serrano Pan con Tomate
Cake au Thon
2 Verres de Sangria ou Punch

COCKTAIL TAPAS & VERRINES SALEES
“Faites votre choix parmi nos amuse-bouches, accompagné de Champagne”

12, 00 €/pers.

3 Verrines salées
3 Tapas salés
1 coupe de Champagne Taittinger
Jus de fruits

COCKTAIL TAPAS, VERRINES & REDUCTIONS SUCREES
“Notre formule complète pour faire plaisir à tous ”

20, 00 €/pers.

3 Verrines Salées
3 Tapas salés
2 Réductions sucrées
2 coupes de Champagne Taittinger
Jus de fruits