



VOTRE SOIRÉE PRIVÉE AU GOLF D'ARCANGUES

CONDITIONS GÉNÉRALES

Pour toute demande, contacter Grégory Dotremont par téléphone ou par mail en précisant les éléments de votre demande :

Date, nature de l'évènement, nombre de personnes, prestation souhaitée...

Grégory vous contactera pour échanger avec vous, puis vous adressera une proposition par mail.

Un acompte de 30 % vous sera demandé pour confirmer votre réservation.

HORAIRES

Privatisation du club house à partir de **20h00** et jusqu'à 1h du matin.

CAPACITÉ D'ACCUEIL

80 personnes assises ou **120** personnes en formule cocktail.

Grégory DOTREMONT
restaurant@golfdarcangues.com
05.59.43.08.44

EXEMPLES DE TAPAS
A PARTIR DE 1,40 €/pièce

Serrano, Pan Tomate 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, Cœur de canard, Aiguillette de canard	Cassolette de pétoncles au lait de coco
Noix de Veau	Velouté de petits pois, Ventrèche
Truite gravelax	Crème dubarry, foie gras
Anchois Marinés	Soupe de crabe vert, pétoncle
Croquette Ibérique ou Morue	Velouté de potiron et noisettes
Baluchon de Tourteaux	Xistora piment doux
Tartare de tomate	Crevette sautée gingembre, citron vert
Gaspacho (carottes, ananas, menthe fraîche)	Parmentier de canard
Soupe de Melon et Lillet (à la saison)	Brandade de morue
Ceviche, champignons	Risotto aux cèpes
Salpicon de poulpe	

MIGNARDISES SUCRÉES
A PARTIR DE 1,40 €/pièce

Crème brûlée	Salade de fruits frais
Moelleux au chocolat	Clafoutis aux fruits
Tiramisu fruits rouges	Brownies
Mascarpone aux fruits	Boule de sorbets ou glaces (Artisanal)
	Panacotta fraise/ passion

**EXEMPLE DE MENU BASQUE
A PARTIR 38 €**

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

**EXEMPLE DE MENU CÔTE MER
A PARTIR DE 38 €**

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 forestier
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

EXEMPLES DE COCKTAILS

12, 00 €/personne

Tortilla
Mini croque basque
Mousse de chèvre et noix
Tartine de thon mimosa
2 verres de sangria ou vin



14, 00 €/personne

Serrano, pan tomate
Rillettes de thon
Ceviche de champignons
Xistora piment doux
Gaspacho
2 verres de sangria ou vin



16, 00 €/personne

3 verrines salées
3 mignardises sucrées
1 coupe de champagne
Jus de fruits