

LE
1882

Conférences & Petits déjeuners



OFFRE VALABLE DU 02 JANVIER 2020 AU 22 DECEMBRE 2020





Salons - forfait journée d'étude



FORFAIT

PRIX de la prestation 92 € HT/personne

Notre prestation comprend :

**La location d'une salle de réunion de 9h à 19h aménagée selon vos souhaits
(1 bouteille d'eau par personne participante sera à votre disposition).**

- **Le café d'accueil comprenant café, thé, jus de fruits et viennoiseries.**
- **Une pause café avec jus de fruits et eau minérale
Un déjeuner complet : entrée, plat, dessert, vin
(1 bouteille de vin de notre sélection pour 3 personnes),
eau (1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes), café.**
- **Une pause l'après-midi avec boisson chaude, jus de fruits et mignardises.**

OPTION :

Salle de sous commission : 650,00€ HT

Facturation minimale 10 personnes. Location de salle après 19h : 95 € ht par heure.

Attention : tout changement de dernière minute le jour même de la disposition des salons entraînera une facturation supplémentaire.



Salons - 2 forfaits demi-journée



FORFAIT N°1

PRIX de la prestation 77 € HT/personne

Notre prestation comprend :

1/2 Journée d'étude MATIN

- La location d'une salle de réunion de 8h30 à 13h30 aménagée selon vos souhaits
(1 bouteille d'eau par personne participante sera à votre disposition)
- Le café d'accueil comprenant café, thé, jus de fruits et viennoiseries.
- Une pause café avec jus de fruits et eau minérale
- Un déjeuner complet : entrée, plat, dessert, vin (1 bouteille de vin de notre sélection pour 3 personnes), eau (1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes), café.

FORFAIT N°2

PRIX de la prestation 77 € HT/personne

Notre prestation comprend :

1/2 Journée d'étude APRES-MIDI

- La location d'une salle de réunion de 14h à 19h aménagée selon vos souhaits
(1 bouteille d'eau par personne participante sera à votre disposition).
- Un déjeuner complet : entrée, plat, dessert, vin (1 bouteille de vin de notre sélection pour 3 personnes), eau (1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes), café.
- Une pause café avec jus de fruits et eau minérale

Facturation minimale 10 personnes. Location de salle après 19h : 95 € ht par heure.

Attention : tout changement de dernière minute le jour même de la disposition des salons entraînera une facturation supplémentaire.



Salons - forfait ½ journée matinée de travail + après midi Golf



FORFAIT N°1

PRIX de la prestation 77 € HT/personne

Notre prestation comprend :

1/2 Journée d'étude MATIN

- La location d'une salle de réunion de 8h30 à 13h30 aménagée selon vos souhaits
(1 bouteille d'eau par personne participante sera à votre disposition)
- Le café d'accueil comprenant café, thé, jus de fruits et viennoiseries.
- Une pause café avec jus de fruits et eau minérale
- Un déjeuner complet : entrée, plat, dessert, vin (1 bouteille de vin de notre sélection pour 3 personnes), eau (1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes), café.

Animation golf par un « Pro du Golf de la Boulie » :

De 15h à 17h

Prise en charge par groupe de 8 à 10 personnes maximum :

Initiation au « practice Green » de 2 heures

Tarif par groupe de 8 à 10 personnes : 450,00 € ht

Option :

Déjeuner en cocktail déjeunatoire

Supplément : 12,00€ HT par personnes

Facturation minimale 10 personnes. Location de salle après 19h : 95 € ht par heure.

Attention : tout changement de dernière minute le jour même de la disposition des salons entraînera une facturation supplémentaire.

Menu à déterminer

Menu 1

Salade de crabe, légumes croquants
Filet de bar, risotto aux champignons
Macaron praliné

Menu 2

Tataki de thon
Filet de canette rôtie au miel, pomme de terre écrasée
Poire pochée, vin rouge et cassis

Menu 3

Carpaccio de magret de canard, crémeux de chèvre frais
Filet de rouget, petits légumes
Moelleux au caramel

Vin
Eaux minérales, café

Vin (1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale, café

Choix du menu identique pour l'ensemble des convives.

Cocktail de clôture

Cocktail de clôture 4 pièces salées <i>avec softs + vins + alcools</i>	12.50 €/ ht
<i>avec softs + vins + alcools + Champagne</i>	19.50 €/ ht

Cocktail de clôture 6 pièces salées <i>avec softs + vins + alcools</i>	19.50 €/ ht
<i>avec softs + vins + alcools + Champagne</i>	26.50 €/ ht

Autour de la restauration

Convive supplémentaire au repas	45.00 €/ ht
Corbeille de fruits	10 €/ ht
Mini sorbets	3 €/ ht
Macarons (3 pièces par personne)	8.50 €/ ht

Décoration florale

Centre de table rond (à partir de)	25 €/ ht
------------------------------------	----------

COCKTAIL dinatoire: 78 € HT

à partir de 19.00 – 23.00

Plateau de canapés salés

Lingots verts fromage de chèvre
Cheesecake avocat saumon
Mille feuille carotte, houmos
Burger coriandre, yuzu, pois gourmand
Carré figue foie gras
Cakes carottes jambon mozzarella

Les brochettes

Brochettes de tomates cerises et mozzarella au basilic
Brochettes de melon et pastèque
Brochettes de volailles Yakitori

Mini verrines

Verrines de gaspacho tomate
Verrines de crémeux de petit pois au parmesan

Mini club sandwich poulet (poulet- mayonnaise – salade)
Mini quiches
Assortiments de feuilletés
Carpaccio de Bœuf
Tataki de thon

Atelier plancha

Brochettes de gambas façon thaï
Foie gras poêlé

Buffet d' Huître : N°4

Buffet de sushi et maki

Plateau de canapés sucrés -

Cheesecake. Financiers, Dacquoise
Pavlova

Verrines de pana cotta aux fruits rouges et fruits exotique

Verrines de riz au lait

Open bar

Champagne Mailly « Grand cru » - Brut Réserve
Rosé – Côte de Provence
Blanc – Sauvignon de Loire
Bière pression, Jus de fruits, Soft, thé glacé

Option

DJ - Cocktail dinatoire

19.00 - 01.00

Sur la terrasse restaurant et la terrasse bar
DJ – ambiance Lounge Bar

DJ format 19h – 24h - 1000,00 € HT

REGIE 2 PLATINES CDJ 1 CONSOLE
UN MICRO HF
2 SYSTEMES DIFFUSION HK ELEMENTS
TOTEM LIGHT DANCEFLOOR





PETITS DEJEUNERS



PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

21 € ht par personne

Thé, café, chocolat, jus d'oranges ou pamplemousses, eau minérale, viennoiseries (pain aux raisins, pain au chocolat, croissant), pains (blanc et céréales), toasts, beurre, confiture, miel, yaourts, salade de fruits

Location du salon de réception : à partir de 200 € ht

PETIT-DÉJEUNER AMÉRICAIN

29 € ht par personne

Thé, café, chocolat, jus d'oranges ou pamplemousses, eau minérale, crêpes, viennoiseries (pain aux raisins, pain au chocolat, croissant), pains (blanc et céréales), toasts, beurre, confiture, miel, œufs brouillés, assortiment de viandes froides, fromages, céréales, yaourts, salade de fruits

Location du salon de réception : à partir de 200 € ht

Service de 8h30 à 10h30

Facturation minimale : 10 personnes

Au-delà de 11h, la location du salon et les frais de personnel seront facturés en supplément.

Golf & Spirit

La pratique du Golf possède de nombreux dénominateurs communs au monde de l'entreprise.

Convivialité, confiance, adaptabilité, engagement, challenge, et passion se vivent pleinement sur un golf

" Plus vous jouer, plus vous êtes convaincu que la performance d'un homme est la manifestation externe de ce qu'il croit être vraiment " Hale IRWIN



L'Atelier Golf & Spirit

L'Atelier Golf & Spirit permet dans un environnement privilégié, de prendre conscience, via des méthodes de Live Coaching et au travers d'un atelier golf ludique et conviviale, de la relation à soi, aux autres et de nos aptitudes aux défis.

La découverte du golf

Sur le site d'un Golf de légende, à deux pas de Paris, accompagné par des professionnels de golf qualifiés (8 personnes/PRO), prenez les clubs et découvrez le plaisir de jouer.

Live Coaching

Le coach est au plus proche des joueurs sur le terrain et exploite chaque situation de jeux et attitude des participants. Il recueille les ressentis en live et invite les acteurs à saisir les différents modes de pensées et émotions par lesquelles ils passent.

Un debrief est réalisé en fin d'atelier prenant en compte chaque participant au sein du groupe. L'approche est conduite via des outils et méthodes (visuels / tablettes).



La Promesse Golf & Spirit

"Un moment de partage d'exception et fort de sens "

Notre prestation comprend :

1/2 Journée d'étude MATIN

- La location d'une salle de réunion de 8h30 à 13h30 aménagée selon vos souhaits
(1 bouteille d'eau par personne participante sera à votre disposition)
- Le café d'accueil comprenant café, thé, jus de fruits et viennoiseries.
- Une pause café avec jus de fruits et eau minérale
- Un déjeuner complet : entrée, plat, dessert, vin (1 bouteille de vin de notre sélection pour 3 personnes), eau (1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes), café
- Une pause café avec jus de fruits et eau minérale accompagnée de cake
- L'atelier animation-coaching : 3 heures d'accompagnement « Live-coaching » - initiation golf par un Pro

**PRIX de la prestation 2640 € HT pour 8 personnes
Soit 330 € / personnes**

Si personne supplémentaire : 220 € / personne

Cook & Spirit

Cuisiner soulève en nous des émotions fortes, et nombreux sont les dénominateurs communs au travail d'équipe.

Imagination, anticipation, décisions, interprétation, l'art de transformer se vit pleinement lorsque nous cuisinons.



L'Atelier Cook & Spirit

L'Atelier Cook & Spirit permet dans un même espace Temps et Lieu, de conscientiser via des méthodes de coaching et d'ateliers culinaires, la relation à soi, aux autres et à son environnement.

Une expérience culinaire

Sur le site d'un Golf de légende, à deux pas de Paris, des Tables-Atelier, des paniers de plusieurs ingrédients à disposition, des recettes sucrées et salées à imaginer et à composer sous l'œil d'un chef, un Time Keeper et l'aventure commence...

Live Coaching

Le Coach accompagne et saupoudre subtilement d'analogies les étapes culinaires. Il recueille les ressentis en live et invite les acteurs à saisir les différents modes de pensées et process par lesquels ils passent.

Un debrief est réalisé en fin d'atelier prenant en compte chaque participants au sein du groupe. L'approche est conduite via des outils et méthodes (visuels / tablettes).



La Promesse Cook & Spirit

«Un moment de partage convivial, récréatif et riche d'enseignement.»

Notre prestation comprend :

15h30

- Le café d'accueil comprenant café, thé, jus de fruits et mignardises.

16h15

- L'atelier cuisine par groupe encadré par des chefs

- L'atelier animation-coaching -

18h15

- Cocktail de clôture, Champagne, jus de fruits, soda présentation et dégustation des produits préparés par les participants

**PRIX de la prestation 7275,00 € HT pour 25 personnes
Soit 291,00 € / personnes**

Si personne supplémentaire : 165,00 € / personne

Adresse et accès

Le « 1882 » - Golf de la Boulie
 Racing club de France
 Rue du pont Colbert
 78000 Versailles

- Depuis l’A86, sortir Versailles centre /Jouy en Josas, prendre à gauche (sous le pont), entrée du golf à 50 mètres.
- Depuis la N12, sortir Versailles Porchefontaine, prendre à droite direction Jouy en Josas, 1ère à gauche direction Versailles centre , prendre à gauche (sous le pont), entrée du golf à 50 mètres.
- Depuis Versailles centre (Château), prendre l’avenue de Paris, 1ère à droite après l’hôtel de ville et continuer tout droit direction Jouy en Josas.

Service commercial

Vincent Guillotin
 Tél. : +33 (0)1 39 51 24 65
 restaurant@rcf.asso.fr
 www.restaurant-1882.com

