

LE  
1882

# Restaurant 1882 – saison 2018

OFFRE VALABLE DU 02 JANVIER 2018 AU 22 DECEMBRE 2018





# Conférences & Petits déjeuners

## Salons - forfait journée d'étude



### FORFAIT

**PRIX de la prestation 90 € 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.**
- **Fin de journée une boisson rafraîchissante (non alcoolisée) ou chaude au bar avec mise en bouche**

### **OPTION :**

**Salle de sous commission : 650,00€ HT**

### **Capacité des salles :**

- 1 salle de 8-10 pax - table unique
- 1 salle 18 pax en U - 25 pax en théâtre
- 1 salle 34 en cabaret - 50 pax en théâtre
- 1 salle plénière jusqu'à 100 pax (uniquement le mardi ou à partir de 16 h)

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 75 € 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 75 € 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
- Fin de journée une boisson rafraîchissante (non alcoolisée) ou chaude au bar avec mise en bouche.

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.



# Menus séminaires



## MENU « La Forêt »

### Entrée

Pastilla de canard, cordifole et mizuna, vinaigrette à l'huile d'olive et citron

### Plat

Filet de rascasse, crumble de fruits secs, jus de roquette

### Dessert

Pain perdu, glace caramel beurre salé

## MENU « Putting »

### Entrée

Saumon gravlax, crème fouettée au wasabi

### Plat

Bœuf bourguignon à l'ancienne, tagliatelles

### Dessert

Fromage blanc battu, miel et mendiants

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

Choix du menu identique pour l'ensemble des convives.

## MENU « La Vallée »

### Entrée

Foies de volailles confit au Xéres, pousses d'épinard

### Plat

Suprême de volaille à la citronnelle en papillote de feuille de banane, riz créole

### Dessert

Poire pochée au vin rouge et cassis, glace au lait d'amande

### En option

#### Kir

6.50 € ht / personne

#### Coupe de Champagne

11 € ht / personne

#### Fromage

+ 6 € ht / personne

#### Cocktail de clôture

Cocktail 4 pièces avec boissons (softs, vins, alcools et Champagne)  
19.50 € ht / personne

## Menus à titre indicatif

### 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
------------------------------------	----------



# 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.

## **COCKTAIL dinatoire: 68 € HT**

**à partir de 19.00 – 23.00**

### **Plateau de canapés salés**

Jambon de pays  
Oeuf mimosa  
Mousse de thon  
Blinis -tarama  
Blinis - saumon fumé – crème acidulée

### **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**

Crevettes 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  
Bière pression  
Jus de fruits, Soft, thé glacé

## **DJ - Cocktail dinatoire**

19.00 - 23.00

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

DJ format 19h – 24h - 900,00 € HT

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



La composition pièces de cocktail peuvent changer en fonction des saisons. Le descriptif est donné à titre indicatif et est susceptible d'être modifié sans préavis



OFFRE 2018

« Formule restaurant »



**Formule « La Vallée »**

52,00 ht/pers

**Cocktail apéritif -**

L'Appétillant « Brut nature »,

Soft et jus de fruits

Accompagné de 3 pièces de canapés ou feuilletés

**Menu « La Vallée »**

Lasagne de saumon, servi froide, crème ciboulette,  
coulis de piquillos

Suprême de volaille à la citronnelle, riz créole

Tarte fine aux pommes, glace caramel beurre salé

Café, eaux minérales

**Vins sélectionnés pour votre repas**

Le Ballon « Languedoc Roussillon - 2016

Minervois – Domaine des Acanthes- 2015

**Formule « Pont Colbert »**

58,00 ht /pers

**Cocktail apéritif -**

Champagne « Mailly Grand Cru » - brut réserve,

Soft et jus de fruits

Accompagné de 4 pièces de canapés ou feuilletés

**Menu « Le Pont Colbert »**

Saumon gravlax », crème fouettée au wasabi, blinis

Filet de canette rôtie, sauce au miel, pomme de terre écrasée

Tarte citron, bâtonnet de meringue

Café, eaux minérales

**Vins sélectionnés pour votre Repas**

Montagny 2014 - Millebuis- « Vignerons de Buxy »

Château Moulin. 2011- Fronsac



## « Formule restaurant »



### Formule « La Boulie »

64,00 ht /pers

#### **Cocktail apéritif -**

Champagne « Mailly Grand Cru », whisky, vin blanc, apéritifs divers

Soft et jus de fruits

Accompagné de 6 pièces de canapés ou feuilletés

#### **Menu « La Boulie »**

Carpaccio de magret de canard fumé, copeaux de foie gras de canard,  
gingembre, huile de truffe

Filet de bar, caponata de légumes

Macaron glacé à la framboise

Café, eaux minérales

#### **Vins sélectionnés pour votre repas**

Petit Chablis. 2015 - La Manufacture- « B. Laroche »

Devise de Lilian. 2014 - Saint Estèphe



## **JOURNEE CONFERENCE AUTOUR DU GOLF / 90.00 € ht / PERS**

### **ACCUEIL**

Café, thé, chocolat  
Jus de fruit  
2 viennoiseries par  
personne

### **COLLATION**

Mi parcours

1 boisson soft  
1 bouteille d'eau 50 cl  
1 fruit  
1 barre de céréales

### **DEPART PARCOURS**

1 bouteille d'eau 1 l

### **OPEN BAR**

Service au bar du club  
house  
En retour de parcours  
Accompagné  
d'assortiments salés  
Bière pression, soda, jus de  
fruits,

### **BUFFET :**

#### **Buffet d'entrées**

Carpaccio de saumon, saumon en Bellevue  
Assortiments de salades de crudités  
Assortiments de salades composées  
Tartes de légumes  
Charcuteries : jambon de pays, terrines, saucissons  
(Suppl. huitres et foie gras de canard : 5,00 € HT/

#### **Plat chaud**

Lasagne de bœuf  
Ou jambon braisé  
Ou volaille à la citronnelle ou à la thaï  
Ou barbecue – ( suppl. 5,00€ HT /pers)

#### **Les desserts**

Ronde de brie  
Salade de fruits  
Tartes de fruits en bande / corbeille de fruits  
Crème caramel renversée  
Mousse au chocolat

Vin : 1 bouteille de vin rouge pour 4 / pers

### **Salle de conférence**

Mise à disposition d'une salle de conférence

### **Option - COCKTAIL DE REMISE DE PRIX**

**30,00€ ht/ pers.**

#### **Durée 1h**

Cocktail 6 pièces de canapés  
Champagne Mailly Grand Cru  
Vin blanc  
Jus de fruits, soda

## 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 "*

## 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. »*

## 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

