

LE  
1882

Restaurant « 1882 » - Golf de la Boulie  
Racing Club de France





# Déjeuner – Dîner

## LA PRESTATION



### Menu

**TARIF 42€ ttc/ pers.**

#### **Menu « La Boulie »**

Foie gras de canard, confiture d'oignon à la grenadine  
Filet de bar, caponata de légumes, beurre nantais  
Macaron praliné

Café, eaux minérales

#### **Menu « Le Pont Colbert »**

Salade de crabe, tartare d'avocat en guacamole  
Brochette de grenadin de veau, jus court, pomme « Anna »  
Pavlova « 1882 », meringue, crème mascarpone, fruits

Café, eaux minérales

### Option

Assiette de fromages affinés 8€

### **Apéritif**

Le kir vin blanc accompagnée d'un assortiment de feuilletés 8€ ttc

Nous vous proposons un choix de vins

Vézelay. 2015 - Les Saulniers - «Domaine de la Cadette » 35 € ttc

Pouilly Fumé. 2016 – Cuvée Jules – «Pierre J. Fouassier » 36 € ttc

Vacqueyras. 2015 – Les Prémices – « Roucas Toumba » 42€ ttc

Saint-Joseph, 2016 – L'instinct – Domaine Jolivet 50€ ttc

Château Moulin . 2013 Fronsac 32€ ttc

Monthelie. 2015 -Les Hauts Brins – « Eric Boigelot » 42€ ttc

Champagne Mailly grand cru – « brut réserve » 56€ ttc

Champagne Billecart Salmon- « Brut réserve» 66€ ttc

Montlouis « brut nature » - L. & B. Jousset 36 € ttc

Facturation à la consommation

## Menu - 65,00 € ttc

Risotto de langoustines, tuile de parmesan

Foie gras de canard mi-cuit, oignons grelot à la grenadine

Carré d'agneau en croute d'herbes, légumes printanier, purée de céleri

Fromages affinés

Autour de la pomme

Café, eaux minérales

## Menu - 75,00 € ttc

Tataki de thon, crème wasabi, tempura de légumes

Homard rôti, émulsion de crustacé

Tournedos de bœuf façon Rossini, pomme Anna

Fromages affinés

Assiette tout chocolat

Café, eaux minérales

## Menu - 65,00 € ttc

Raviole de homard, bouillon thaï

Barigoule d'artichaud, chips de pomme Vitelotte, copeaux de foie gras de canard,

Grenadin de veau rôti, risotto de champignons

Fromages affinés

Millefeuille passion chocolat

Café, eaux minérales

## Formule « La Vallée »

57 € ttc /pers

### **Cocktail apéritif -**

L'apéritif « 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 » -2017

Minervois – Domaine des Acanthes- 2015

## Formule « Pont Colbert »

65 € ttc /pers

### **Cocktail apéritif -**

Champagne « Maily 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**

Bourgogne « Les Millerands » 2016 «Eric Boigelot »

Château Moulin. 2014 - fronsac

## Formule « La Boulie »

76 € ttc /pers

### **Cocktail apéritif -**

Champagne «Billecart Salmon», 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 praliné

Café, eaux minérales

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

Chablis. 2016 - La Manufacture- « B. Laroche »

Monthelie. 2015 -Les Hauts Brins – « Eric Boigelot »

**COCKTAIL dinatoire: 82 € ttc**

**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  
Bière pression, vin blanc , vin rouge  
Jus de fruits, Soft, thé glacé

**DJ - Cocktail dinatoire**

19.00 - 01.00

Sur la terrasse restaurant et la terrasse bar

DJ – ambiance Lounge Bar

DJ format 19h – 01h - 1000,00 € HT

REGIE 2 PLATINES CDJ 1 CONSOLE

UN MICRO HF

2 SYSTEMES DIFFUSION HK ELEMENTS

TOTEM LIGHT DANCEFLOOR





### 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

