



Le Provençal
GOLF

Le meilleur du golf au cœur de Sophia-Antipolis

- COMPÉTITION
- ENSEIGNEMENT
- PRACTICE
- RESTAURANT



WWW.LEPROVENCALGOLF.COM



VOTRE ÉVÉNEMENT PROFESSIONNEL

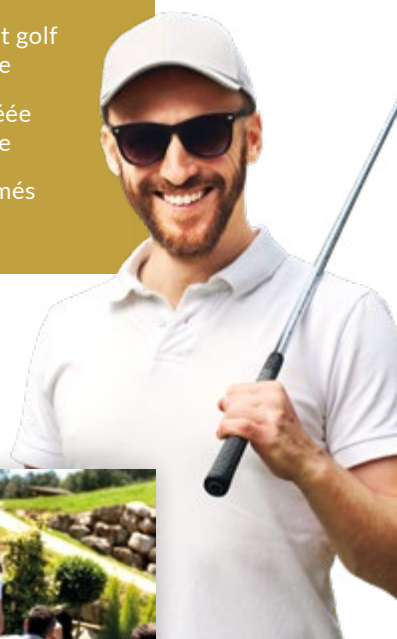
au Provençal Golf

L'environnement bucolique du Provençal Golf dispose d'une **vue panoramique exceptionnelle sur les collines et les montagnes de l'arrière pays niçois**. Le Chef du Provençal Golf, Christophe Seine, maîtrise parfaitement l'art de la rapidité du service, conjugué à la qualité de mets finement cuisinés.

Le **restaurant Le Club** vous offre pour vos événements professionnels :

- Une terrasse sur les greens pour recevoir tous types de manifestations
- Une salle intérieure au design raffiné pour votre confort
- Un salon avec grand écran pour vos réunions jusqu'à 50 personnes
- Des formules de restauration et golf adaptées à vos journées d'étude
- Une gastronomie de qualité créée par notre chef Christophe Seine
- Teambuilding et afterwork animés par nos coachs diplômés d'état

Un cadre idéal et chaleureux propice à tous vos événements de loisir ou professionnels.



Face au Golf, le restaurant accueille vos réceptions jusqu'à 400 personnes



	DÎNER DE GALA	STANDARD	COCKTAIL
Terrasse couverte	70 pers.	100 pers.	150 pers.
Terrasses non couvertes	110 pers.	100 pers.	200 pers.
Salle intérieure avec piste de danse	120 pers.	192 pers.	250 pers.
Salle intérieure sans piste de danse	160 pers.	220 pers.	300 pers.

Restaurant privatisable

- Le restaurant est privatisable de 18h30 à 2h00 du matin, sous réserve d'un nombre de personnes et d'un budget minimums
- Chaque espace (terrasse, salle de restaurant, salon) pour vos événements

Prestations

- Les formules de restauration peuvent être associées à une prestation golf (après une journée d'étude, nous vous proposons une activité ludique animée par nos coachs de golf)
- Toutes scénographies et mises en place peuvent être envisagées (conférence, concert, séminaire avec ateliers, etc.)

Réglementation

- La réglementation de la commune nous oblige à couper la musique à 2h00 du matin



“
Agrémentez tous
vos événements
business au
restaurant Le Club
”



Petit Déjeuner

12€^{HT} / personne (sous forme de buffet)

- Jus d'orange frais
- Jus de fruits (orange, pomme, pamplemousse)
- Mini viennoiseries (dans la limite de 2 par personne)
- Café et infusion

Apéritif

23€^{HT} / personne

- Open bar d'une heure : soft drinks et bière Grimbergen
- Canapés salés (3 pièces / personne)

Pause Café matin ou après-midi

15€^{HT} / personne (sous forme de buffet)

- Jus de fruits (orange, pomme, pamplemousse)
- Brownies, cookies, mignardises
- Café et infusion

Demi-journée d'étude

55€^{HT} / personne

- Café d'accueil
- Location de salle
- Déjeuner (plat, dessert et forfait boissons)

Menu unique

À partir de 10 personnes
(choix à la réservation)

Menu Déjeuner Standard

35€^{HT} / personne

Saumon mariné, sauce moutarde
ou
Petits farcis du golf, mesclun

Filets de daurade, risotto aux légumes, jus d'une bouillabaisse
ou
Suprême de volaille au citron confit, risotto crémeux au parmesan

Traditionnel millefeuille et crème anglaise vanille
ou
Entremets mangue passion

Boissons incluses par personne : ¼ de Vin de Côtes de Provence AOC
½ d'eau minérale · 1 café ou infusion



Menu unique

À partir de 10 personnes
(choix à la réservation)

Menu Déjeuner Premium

45€^{HT} / personne

Terrine de rougets aux courgettes safranées, jus en "aillade"
ou
Bavaroise d'artichauts et magret fumé, vinaigrette à l'huile de noisette

Dos de loup et risotto crémeux
ou
Magret de canard rôti, polenta gratinée au pécorino et sauce aigre douce

Éclair façon Paris-Brest
ou
Dôme royal au chocolat

Boissons incluses par personne : 1/3 de Vin de Côtes de Provence AOC
1/2 d'eau minérale · 1 café ou infusion

Menu unique

À partir de 10 personnes
(choix à la réservation)

Menu Dîner

70€^{HT} / personne

Amuse-bouche de retour du marché

Terrine de saint-pierre et courgettes en "aillade"
ou
Opéra de foie gras à la figue et muscat de frontignan, toast à la brioche

Médaille de veau dans le quasi cuit en basse température, risotto carnaroli et jus au thym
ou
Dos de cabillaud cuisiné comme un aioli

Fraisier et coulis de fruits rouges
ou
Tarte citron

Boissons incluses par personne : Apéritif : 1 coupe de Champagne Massé Brut
1/3 de Vin de Côtes de Provence AOC · 1/2 d'eau minérale · 1 café ou infusion





Cocktail Dînatoire

80€^{HT} / personne

Tartare de courgettes niçoises, tomates confites et gambas rôtie
Blinis de sarrasin, saumon mariné aux effluves d'agrumes
Sablé parmesan à la tomate grappe
Pissaladière
Mini brochettes de volailles aux dix épices
Mini verrines de gaspacho andalou
Taboulé provençal et crevettes roses
Assortiment de légumes grillés
Feuilleté de foie gras aux pommes vertes
Barbajuan de courgettes trompette aux olives niçoises



Panacotta aux fruits rouges
Mini baba au rhum
Macarons
Crème chocolats en duo
Financier
Tartelettes au citron meringuées

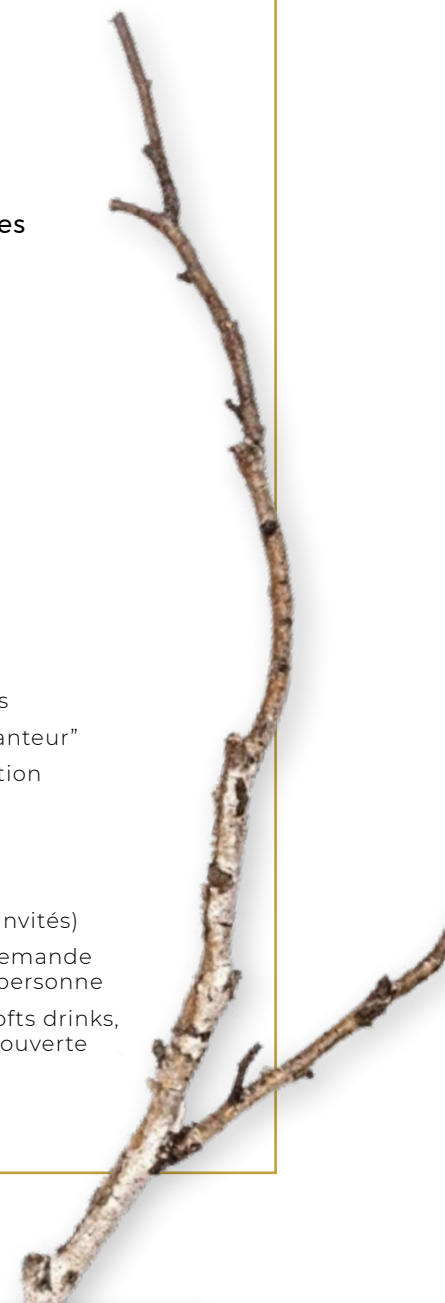
Boissons incluses :

Champagne Theophile Roederer : 1 coupe par personne
Vins de Côtes de Provence rosés : 1 bouteille pour 4 personnes
Cocktail maison de jus de fruits avec ou sans alcool type "Punch Planteur"
Sodas, jus de fruits, eaux minérales plates et pétillantes à discrétion
1 café ou infusion

Boissons après-dîner (plusieurs options) :

Mini carte bar (règlement individuel sur place des boissons par les invités)
Forfait Open Bar 2h00 : Long drinks et soft drinks servis au bar sur demande dans la limite de 3 boissons alcoolisées maxi par personne : 30€ HT / personne
Bouteilles de champagne ou d'alcool (gin, vodka, whisky, rhum) avec softs drinks, choix et quantité à convenir ensemble à l'avance : 75€ HT/ bouteille ouverte

Liste non exhaustive, adaptée par le Chef à la date du repas





TEAMBUILDING

Une journée qui s'adapte à vos besoins

La démarche du Teambuilding vise à **renforcer la cohésion au sein d'une équipe**. Nos activités permettent aux participants de **créer des liens dans un contexte hors du travail** en jumelant le divertissement et la mise en pratique de techniques de consolidation d'équipe.

- L'art de travailler ensemble
- Renforcement de la cohésion de groupe
- Gestion du stress
- Plaisir, solidarité, partage

Des activités sportives & ludiques
pour vous divertir et consolider
votre esprit d'équipe



PROGRAMMES & INFRASTRUCTURES

L'initiation au golf dans un cadre idéal



Programme d'initiation

- Bases du swing
Grip - Posture - Alignement
- Putting
Technique - Concours avec remise de prix
- Pitch and Putt (6 trous)
Mise en situation sur un parcours adapté
(Challenge - Jeu en équipe - Compétitivité)

Le Practice

- 25 tapis (dont 10 couverts)
- 4 putting greens
- 1 zone d'approche

Le Parcours

- 29 trous (par 35) 2 800 mètres
- Pitch and Putt (6 trous)

Restaurant Le Club

- Cadre exceptionnel en plein cœur de Sophia-Antipolis
- Une cuisine raffinée et maîtrisée
- Des mets savoureux
- Un buffet de desserts maison



FORMULES

Programme

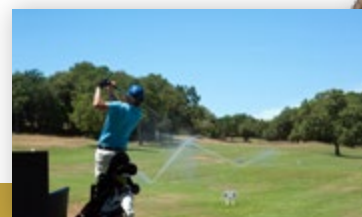
- Swing
Grip - Posture - Alignement
- Petit jeu
Approche - Putting
- Étiquette
- Concours de fin de séance

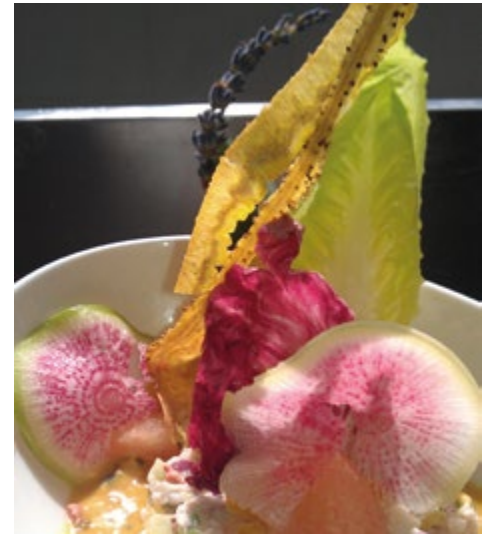
Découverte

- 2h d'initiation
- Prêt du matériel
- Balles de practice
- Déjeuner ou cocktail
- Hors vacances scolaires

Journée

- Accueil
- Séminaire
- Déjeuner
- Compétition ou initiation
- Cocktail et remise de prix







Le Provençal
GOLF

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS

Rendez-vous au Provençal Golf !

LA PASSION DU GOLF

L'équipe du Provençal Golf, composée de professionnels rompus à l'organisation d'événements d'envergure, vous conseille et vous accompagne. Découvrez des prestations de choix, des plus classiques aux plus imaginatives, avec une maîtrise appréciable du bon rapport qualité-prix.

CONTACTEZ-NOUS

Direction Sophia Antipolis "Accès 17"
95 avenue Roumanille, BP 189
06410 Biot - Sophia Antipolis

Informations & réservations
+33 (0)6 87 10 11 62
commercial@leprovençalgolf.com

