



VOTRE ÉVÈNEMENT DE GROUPE



RÉUNIONS . SÉMINAIRES . DÉJEUNERS D'AFFAIRES .
JOURNÉES INCENTIVES . TEAMBUILDING .
DÉJEUNERS FAMILIAUX . ANNIVERSAIRES . FIANCAILLES .
MARIAGES . BAPTÊMES . COUSINADES

ENTRE POITIERS ET CHATELLERAULT - 86130 BEAUMONT SAINT-CYR

www.tabledugolf.fr





DESTINATION STRATÉGIQUE

Optez pour cet établissement au **positionnement idéal**, de par sa **situation centrale**, à l'échelle nationale mais aussi locale, installé entre les 2 communautés d'agglomérations, Grand Poitiers et Grand Châtelleraut, et au **cadre privilégié**, implanté dans un **écrin de verdure** !
Bénéficiez d'un cadre idéal propice au travail et à la détente !



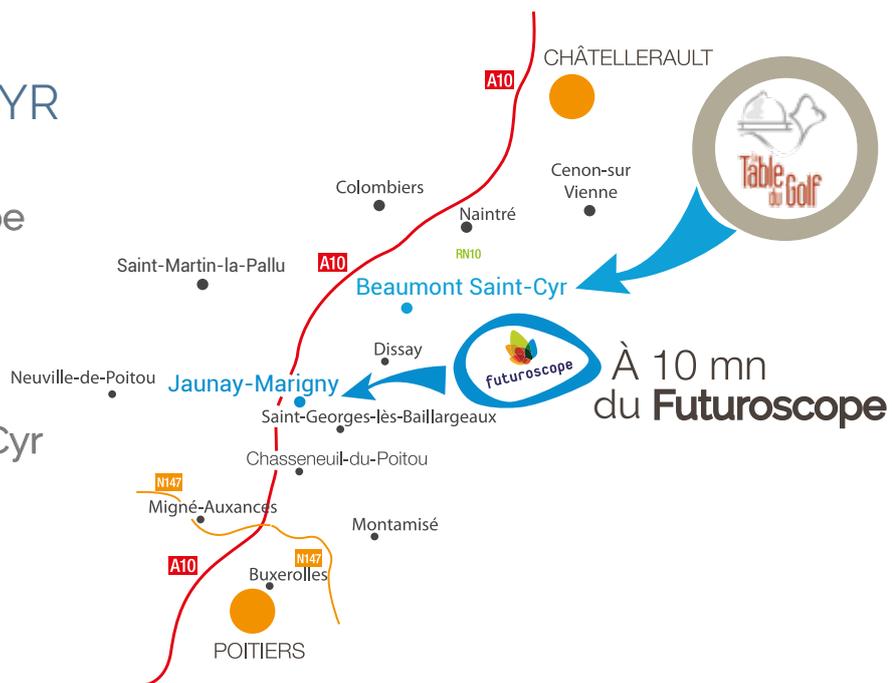
SITE IDYLLIQUE

Optez pour ce **lieu unique dans la Vienne**, situé dans un **cadre privilégié** au coeur de la nature. Réunissez-vous en famille, entre amis et bénéficiez du calme et des paysages de ce cadre verdoyant, où bonne humeur et convivialité seront au rendez-vous !



35 ROUTE DU GOLF
86130 BEAUMONT SAINT-CYR

10 min' de la gare du Futuroscope
15 min' de Châtelleraut
25 min' de Poitiers
45 min' de Tours
1h20 de Paris en TGV
2 min' du Parc naturel de Saint-Cyr



Depuis l'autoroute A10 :

En provenance du nord : sortie 27 Châtelleraut-sud,

En provenance du sud : sortie 28 Futuroscope.



UN CADRE UNIQUE POUR VOS RÉUNIONS ET RASSEMBLEMENTS

Optez pour la **tranquillité** du Golf du Haut-Poitou
- Restaurant La Table du Golf pour organiser vos
réunions de travail.

Nos **différents espaces**, aménagés selon vos besoins
et bénéficiant d'une lumière naturelle, vous
accueillent.

Créez **vos plus beaux souvenirs**, en famille ou entre
amis, en vous réunissant dans nos espaces pouvant
être privatisés, dans **un cadre d'exception, avec vue
imprenable sur le Lac de Saint-Cyr !**



Un lieu calme et verdoyant propice au travail, à la
réflexion ou à la détente.



La Salle Albatros, vaste, lumineuse et climatisée,
offre un accès direct sur la terrasse.

Le Salon Club, agencé autour de la cheminée, est
plus intimiste (petits groupes)

La Salle de Restaurant, inondée de lumière, avec
sa vue panoramique sur le Lac de Saint-Cyr et le
golf, vous accueille pour le repas.

La Terrasse, équipée d'une toute nouvelle pergola
bioclimatique, vous réserve un dîner avec coucher
du soleil.

Matériel à disposition :

Paperbord, vidéoprojecteur, écran tactile interactif, TV, sonorisation avec micros, wifi, eau sur table



100m² | 80 pers. | modulable | wifi | écran | vidéo | paperboard | TV | parking
projecteur gratuit



NOS ESPACES POUR VOUS ACCUEILLIR

Choisissez l'un de nos espaces du **Golf du Haut-Poitou - Restaurant La Table du Golf** pour recevoir vos journées d'étude, vos séminaires, repas d'affaires, réunions familiales : nous les modulons selon le nombre de convives.

	En théâtre 	En U 	Tables droites 	Tables rondes ou carrées 	En cocktail 
Salle Albatros climatisée	80	Repas 54 Réunion 30	90	48	80
Salon Club	12	10	/	/	/
Salle panoramique	/	/	64	40	150
Terrasse panoramique	/	/	120	96	180

LOCATION D'ESPACES

- ▶ Salle Albatros (jusqu'à 90 pers.) Demi-journée 179.16 € HT - 215.00 € TTC
- ▶ Salle Albatros (jusqu'à 90 pers.) Journée 325.00 € HT - 390.00 € TTC
- ▶ Salon Club (jusqu'à 10 pers.) Demi-journée 75.00 € HT - 90.00 € TTC
- ▶ Salon Club (jusqu'à 10 pers.) Journée 150.00 € HT - 180.00 € TTC

PRIVATISATION D'ESPACES

- ▶ Salle Panoramique 208.33 € HT - 250.00 € TTC
- ▶ Terrasse Panoramique 416.67 € HT - 500.00 € TTC
avec pergola bioclimatique

PAUSES CAFÉ (tarif par personne)

- ▶ Café d'accueil 6.36 € HT - 7.00 € TTC
(café, thé, jus d'orange, mini-viennoiseries : 2/pers)
- ▶ Pause café 5.00 € HT - 5.50 € TTC
Matin : (café, thé, jus d'orange, mini-viennoiseries : 1/pers)
Après-midi : (café, thé, jus d'orange, biscuits)





UNE PAUSE SPORTIVE OU DÉTENTE

En complément de vos réunions ou de votre événement, **détente et sport** complètent l'offre, sur le site du **Golf du Haut-Poitou**.



Poursuivez votre journée dans la **bonne humeur** et l'**esprit d'équipe** en y associant une **initiation golf**, une **compétition**, ou une animation proposée par nos partenaires prestataires.



Faites votre choix parmi des **offres incentives outdoor ou indoor** : un large choix, à votre disposition !

Convivialité assurée associant plaisir et mini-challenges, proposez ainsi une **expérience mémorable** à vos invités.

Sollicitez la **cohésion** au sein de votre équipe ou de vos amis !

Autres activités sportives sont également possibles sur site ou à 2 min' du Golf, au Lac de Saint-Cyr

- ▶ Initiation ou compétition de golf,
- ▶ Voile,
- ▶ Canoë,
- ▶ Course d'orientation,
- ▶ Tir à l'arc,
- ▶ Quad,
- ▶ Olympiades,
- ▶ Trotinettes électriques tout terrain,
- ▶ Bain de nature, ...



Nos prestataires se tiennent à votre disposition. Contactez-les pour organiser votre programme. <https://www.tabledugolf.fr/evenements/activites-sports-et-loisirs/>



ANIMEZ VOTRE ÉVÈNEMENT AVEC LES PRESTATIONS ANIMATION

Une ambiance festive, un repas avec activité ludique, une atmosphère détente :
Faites appel à nos prestataires partenaires pour votre évènement à La Table du Golf

ANIMATIONS MUSICALES

LS CONCEPT ANIMATION




DJ & animateur micro pro au service de vos soirées et évènements dans la Vienne.

Site web : <https://www.lsconceptanimation.com/>
Email : lsconceptanimation@gmail.com
Téléphone : 06 32 84 10 08

MAGIE - DÉGUSTATIONS

MAURICE DOUDA - MAGICIEN




Emerveillez-vous devant les illusions surprenantes de ce magicien (close-up).

Site web : <https://www.douda.org/>
Email : mauricedouda@gmail.com
Téléphone : 06 17 53 79 48

JEUX EN INTÉRIEUR

LES AUTREMENT DIT




Favorisez les échanges par le jeu (jeux et ateliers ludiques accompagnant les managers).

Site web : <https://lesautrementdit.fr/>
Email : mduperthuis@lesautrementdit.fr
Téléphone : 06 28 04 79 83

THÉO SONORISATION

THEO SONORISATION



Olivier THIAUDIERE, DJ professionnel pour l'animation de mariages et évènements en tous genre.

Page Facebook : <https://www.facebook.com/thiaudiereolivier/about>
Téléphone : 06 51 09 30 73

MORGAN RENÉ - AGENT VIGNERONS

MORGAN RENÉ - AGENT VIGNERONS



Dégustez vins, Champagnes et spiritueux, guidés par cet agent de Vignerons du Chaix des Demoiselles.

Site web : <https://chaisdesdemoiselles.fr/>
Email : contact@chaisdesdemoiselles.fr
Téléphone : 06 61 91 87 21

KEMYS

KEMYS



Relevez le challenge avec l'escape game nomade «le QG»

Site web : <http://kemys.events/>
Email : didier@kemys.com
Téléphone : 05 49 20 10 02

ANIMATIONS EN EXTÉRIEUR

GOLF

GOLF



Initiez-vous au geste golfique au practice et sur le parcours, du Golf du Haut-Poitou avec l'un des deux enseignants diplômés d'Etat.

Site web : <https://martinguilbaud.com/>
Email : golf@martinguilbaud.com
Téléphone Martin : 06 16 54 73 52

TROTTINETTES ELEC. TOUT TERRAIN

TROTTINETTES ELEC. TOUT TERRAIN



Aérez-vous l'esprit avec une balade en trottinettes électriques tout terrain, avec Trott'in Poitou (balade de La Tour Beaumont et dégustation de vins).

Site internet : <https://www.trottinfrance.com/trottin-poitou/>
Email : contact@trottinfrance.com
Téléphone : 05 32 74 10 00

LES JOYEUSES

LES JOYEUSES



Plus besoin d'attendre l'été pour engager une partie de pétanque, avec les terrains intérieurs.

Site web : <https://www.lesjoyeuses.fr/>
Email : bonjour@lesjoyeuses.fr
Téléphone : 07 77 92 57 53

BAIN DE NATURE

BAIN DE NATURE



« La nature, ses curiosités et vous » ! Vivez des expériences sensibles au détour d'un voyage sensoriel inattendu.

Site internet : sylvotherapie-vienne.fr
Email : jpsylvo@gmail.com
Téléphone : 06 14 49 48 80

VIDÉOS SOUVENIRS

AGENCE POMME VERTE

AGENCE POMME VERTE



Offre vidéos événementielles (films, interviews), ou animations vidéos (la boîte à questions, atelier doublage).

Site web : <https://www.pomme-verte.fr/portfolio/>
Email : marion@pomme-verte.fr
Téléphone : 06 61 51 63 11



RÉUNISSEZ VOUS AUTOUR D'UN REPAS RAFFINÉ AVEC VUE PANORAMIQUE



Réunissez vos collaborateurs, vos clients, au **Restaurant La Table du Golf**.

Sélectionnez l'un des 3 espaces au choix, **salle de restaurant, salle privative ou terrasse**, équipée d'une pergola bioclimatique, pour profiter d'un repas avec une **vue exceptionnelle** sur le Lac de Saint-Cyr et le Golf.



Offrez une **expérience gustative de qualité** à vos convives lors de votre évènement privé, familial, à l'occasion d'un **repas fait maison**, minutieusement concocté par notre équipe en cuisine.

Le Chef décline à votre guise sa **cuisine traditionnelle élaborée à partir de produits frais et de saison**, selon vos demandes :

- ▶ Café d'accueil,
- ▶ Menus groupes,
- ▶ Buffet,
- ▶ Pause gourmande,
- ▶ Apéritif,
- ▶ Cocktail dînatoire.

Partagez ensemble d'agréables moments conviviaux dans ce **cadre chaleureux**.





Menu GROUPES SWING Printemps - Eté 2024

Entrée + plat + dessert (hors boissons)
Sous réserve d'approvisionnement

Apéritif Cocktail du Golf ou Kir vin blanc
(suppl. de 3.50 € par pers.)

ENTRÉE

Rillettes de la mer au citron vert

PLATS AU CHOIX

Brochette de poulet sauce chimichurri,
accompagnée de pommes de terre au four
ou
Retour de pêche, sauce chimichurri,
accompagné de pommes de terre au four

20€
TTC
(18.18 € HT)



DESSERT

Panna Cotta aux fruits rouges

Option fromage : 3 variétés de fromages, salade verte, noix (suppl. de 6,50 € pers.)

Option Forfait Boissons (vins, eau minérale, café) : 3 forfaits possibles

Menu servi pour tout groupe de :

10 personnes minimum concernant les évènements professionnels

20 adultes minimum concernant les évènements privés

Uniquement du Lundi au Vendredi midi (hors jours fériés).

Possibilité d'un choix de plat différent selon les convives.

Menu enfant : 10 € TTC le menu ou choix du menu enfant sur la carte

Possibilité d'adapter pour les végétariens 





Menu GROUPES BIRDIE

Printemps - Eté 2024

Entrée + plat + dessert (hors boissons)
Sous réserve d'approvisionnement

Apéritif Cocktail du Golf ou Kir vin blanc
(suppl. de 3.50 € par pers.)

ENTRÉE

Verrine de chèvre frais, tomates,
pesto vert et crumble de parmesan

PLATS AU CHOIX

Cabecero de porc grillé au paprika fumé, sauce barbecue,
accompagné de riz cuisiné à l'Espagnole
ou

Dos de cabillaud en croute Provençale,
accompagné de riz cuisiné à l'Espagnole

26€
TTC
(23.64 € HT)



DESSERT

Tarte chocolat-cookie aux éclats d'amandes caramélisées

Option fromage : 3 variétés de fromages, salade verte, noix (suppl. de 6,50 € pers.)

Option Forfait Boissons (vins, eau minérale, café) : 3 forfaits possibles

Menu servi pour tout groupe de :

10 personnes minimum concernant les événements professionnels

20 adultes minimum concernant les événements privés

Possibilité d'un choix de plat différent selon les convives.

Menu enfant : 13 € TTC le menu ou choix du menu enfant sur la carte

Possibilité d'adapter pour les végétariens 





Menu GROUPES EAGLE

Printemps - Eté 2024

Entrée + plat + dessert (hors boissons)
Sous réserve d'approvisionnement

Apéritif Cocktail du Golf ou Kir vin blanc
(suppl. de 3.50 € par pers.)

ENTRÉE

Foie gras de Chez Morille
assaisonné et cuit par nos soins

38€
TTC
(34.54 € HT)

PLATS AU CHOIX

Confit d'épaule d'agneau de Poitou-Charentes IGP Label Rouge,
accompagné d'une caponata au parmesan

ou

Lotte confite au beurre demi-sel et sa sauce Grenobloise,
accompagnée d'une caponata au parmesan



DESSERT

Macaron au citron

Option fromage : 3 variétés de fromages, salade verte, noix (suppl. de 6,50 € pers.)

Option Forfait Boissons (vins, eau minérale, café) : 3 forfaits possibles

Menu servi pour tout groupe de 20 personnes minimum.
Possibilité d'un choix de plat différent selon les convives.

Menu enfant : 19 € TTC le menu ou choix du menu enfant sur la carte

Possibilité d'adapter pour les végétariens 





MENUS POUR LES ENFANTS

AU CHOIX POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS
CONSTITUANT VOTRE GROUPE :

► **Menu identique au menu choisi**
pour les adultes, avec une remise de -50%
à savoir :

- Menu Swing à 10 € par enfant
- Menu Birdie à 13 € par enfant
- Menu Eagle à 19 € par enfant



Menu enfant de la Carte ◀

Steak haché Charolais, frites maison
ou Pavé de saumon grillé, frites maison
ou Croque n' rolls, frites maison
Boule de glace au choix ou Compote
Sirop à l'eau



10 €
TTC
(8.33€ HT)



GATEAUX A PARTAGER POUR LES GROUPES À LA TABLE DU GOLF

Pour un minimum de 15 personnes :

<p>► Croustillant chocolat Base croustillante chocolat praliné, mousse au chocolat, glaçage brillant au chocolat</p>	<p>Menu à 20 € suppl. 4€/pers.</p>	<p>Menu à 26 € suppl. 2€/pers.</p>	<p>Menu à 38 € sans suppl.</p>
<p>► Croustillant caramel au beurre salé Base croustillante chocolat praliné, mousse caramel au beurre salé, glaçage brillant au chocolat</p>	<p>Menu à 20 € suppl. 4€/pers.</p>	<p>Menu à 26 € suppl. 2€/pers.</p>	<p>Menu à 38 € sans suppl.</p>
<p>► Entremets framboises-chocolat Base croustillante chocolat praliné, ganache mousse framboises, gelée de framboises</p>	<p>Menu à 20 € suppl. 4€/pers.</p>	<p>Menu à 26 € suppl. 2€/pers.</p>	<p>Menu à 38 € sans suppl.</p>
<p>► Cheese-cake aux fruits rouges Base spéculoos, crème sucrée au cream cheese, fruits frais, coulis de fruits.</p>	<p>Menu à 20 € suppl. 4€/pers.</p>	<p>Menu à 26 € sans suppl.</p>	<p>Menu à 38 € sans suppl.</p>
<p>► Number-cake Gâteau en forme de chiffres composé d'une pâte sablée, d'une crème et de délicieux décors. Parfums du gâteau au choix : vanille-fruits rouges ou citron-meringue ou trois chocolats</p>	<p>Menu à 20 € suppl. 6€/pers.</p>	<p>Menu à 26 € suppl. 4€/pers.</p>	<p>Menu à 38 € suppl. 2€/pers.</p>
<p>► Fraisier (de mai à août uniquement) Génoise imbibée d'un sirop au kirsh, crème mousseline à la vanille, gelée de fraises, fraises fraîches</p>	<p>Menu à 20 € suppl. 4€/pers.</p>	<p>Menu à 26 € suppl. 2€/pers.</p>	<p>Menu à 38 € sans suppl.</p>
<p>► Framboisier (de juillet à septembre uniquement) Génoise imbibée d'un sirop au kirsh, mousseline à la vanille, gelée de framboises, framboises fraîches</p>	<p>Menu à 20 € suppl. 4€/pers.</p>	<p>Menu à 26 € suppl. 2€/pers.</p>	<p>Menu à 38 € sans suppl.</p>

Pour toute autre demande, n'hésitez pas à nous contacter, nous saurons nous adapter en fonction de vos goûts !





VOTRE COCKTAIL DÎNATOIRE OU DÉJEUNATOIRE À LA TABLE DU GOLF

Hors boissons - Tarif par personne

25€
TTC
(22.75 € HT)

A partir de 20 personnes



Pièces froides salées

Planche assortiment de 3 charcuteries

(Lomo ibérique, Coppa Italienne, Jambon Serrano)

Planche assortiment de 3 fromages

(Cantal entre-deux, Fourme d'Ambert AOP, Crottin)

2 blinis au saumon fumé par personne



Pièces chaudes salées



Cake salé,
Brochette de poulet mariné,
Croque-monsieur,
Chèvre chaud lardé sur pain d'épices



Pièces sucrées

Brochette de fruits frais,
Mi-cuit chocolat,
Sablé,
Financier pistache griotte



En supplément : forfaits boissons par personne

Buffet boissons pour cocktail (cocktail du golf, vins forfait 1 page 14, softs, eau plate et pétillante)	7.69 € HT	9.00 € TTC
Buffet softs (sodas, jus d'orange, eau plate & pétillante)	5.45 € HT	6.00 € TTC

BOISSONS À LA TABLE DU GOLF

Pour toute demande particulière, consultez-nous.
Nous serons ravis d'élaborer un devis sur mesure.

Apéritif / pers.

Cocktail du golf et 3 bouchées (pétillant, jus d'orange, Grand Marnier et sirop de fraise)	5.23 € HT	6.00 € TTC
Kir du golf et 3 bouchées	5.23 € HT	6.00 € TTC
Coupe de Champagne et 3 bouchées	8.44 € HT	10.00 € TTC
Supplément bouchées (3 par pers.)	2.72 € HT	3.00 € TTC

Bulles

Bouteille de Vouvray Brut - Domaine Aubert	24.17 € HT	29.00 € TTC
Champagne Clos de la Chapelle Instinct 1er cru	40.83 € HT	49.00 € TTC

Forfait vins + eaux minérales + café

Forfait 1	6.44 € HT	7.50 € TTC
------------------	-----------	------------

(Haut-Poitou Domaine de la Rôtisserie Cabernet et Rosé, blanc Sauvignon AOP)

Forfait 2	8.10 € HT	9.50 € TTC
------------------	-----------	------------

(Saumur Champigny AOP, Haut-Poitou Domaine de la Rôtisserie blanc Sauvignon AOP et Rosé)

Forfait 3	9.77 € HT	11.50 € TTC
------------------	-----------	-------------

(Côte du Rhône Parallèle 45 AOP, Haut-Poitou Domaine de la Rôtisserie blanc Sauvignon AOP et Rosé)

Droit de bouchon (tarif par bouteille ouverte)

Bouteille de vin	4.17 € HT	5.00 € TTC
Bouteille de Champagne	8.33 € HT	10.00 € TTC

Frais de personnel (à partir de minuit)

Tarif par heure et par serveur	33.33 € HT	40.00 € TTC
--------------------------------	------------	-------------

Forfait = 1 bouteille pour 3 personnes, de vin rouge et/ou blanc et/ou rosé.
Tarif par pers.



Restaurant ouvert jusqu'à 2h00 maximum. A partir de minuit, frais de personnel supplémentaire : 40€ / serveur / heure. Nombre de serveurs défini selon le nombre de convives

Conditions générales de vente

Ces conditions sont applicables à toutes ventes conclues avec le Restaurant La Table du Golf - 35 route du Golf 86130 Beaumont Saint-Cyr. De ce fait, le Client reconnaît avoir pris connaissance des présentes conditions générales de vente et s'engage à les respecter.

Ces conditions de vente sont modifiables à tout moment, et les conditions applicables seront celles en vigueur à la date où la réservation sera effectuée.

ARTICLE 1- LES TARIFS

Les tarifs indiqués sont en euro, service compris, et tiennent compte de la TVA applicable au jour de la réservation. Les taux de TVA en vigueur seront appliqués, soit 10% pour les prestations alimentaires et boissons sans alcool, et 20 % pour toutes les boissons alcoolisées et services.

Il est précisé que la restauration, et les boissons non consommées dans le cadre d'un forfait, ne pourront donner lieu à une minoration de prix, quelle qu'elle soit. Il appartient au Client du restaurant La Table du Golf d'apprécier avant la réservation, si le prix lui convient. Aucune contestation concernant le prix de la prestation, ne pourra être prise en considération ultérieurement.

ARTICLE 2- RESERVATIONS ET MOYENS DE PAIEMENT

Les réservations sont effectuables sur le site www.tabledugolf.fr, par téléphone, par e-mail ou par courrier.

Le restaurant ouvre le soir pour des groupes de 20 adultes minimum, exception faite des vendredis et samedis de juin à août, où le restaurant est également ouvert aux particuliers ces soirs là.

Le règlement de l'ensemble des prestations se fera directement auprès du restaurant ou après sur facturation.

Un acompte de 30 % sera demandé. Dans ce cas, la réservation ne deviendra définitive qu'après le versement de cet acompte. La durée de validité des devis établis figure sur ces derniers. A défaut d'acceptation du devis dans le délai imparti, le devis sera annulé. La facture sera établie sur la base de l'effectif fourni 5 jours avant la date de l'évènement. L'annulation de la prestation à moins de 8 jours fera l'objet d'une facturation totale de la prestation devisée. Tout dépassement du nombre de participants fera l'objet d'une facturation supplémentaire.

Le restaurant La Table du Golf accepte les cartes de crédit, ainsi que les règlements en espèces, chèques, tickets restaurant, ou chèques vacances.

ARTICLE 3-FORCE MAJEURE

On entend par force majeure tout évènement extérieur aux parties présentant un caractère à la fois imprévisible et insurmontable, qui empêche le Client dans la réalisation de sa réservation, d'exécuter tout ou une partie des obligations prévues par le contrat. Il en sera notamment ainsi en matière de catastrophes naturelles, épidémie entraînant la fermeture des commerces, de grèves de moyens de transport, du personnel hôtelier, d'émeutes gouvernementales ou publiques, ou grèves totales ou partielles entravant la bonne marche du restaurant ou celle de l'un de ses fournisseurs, sous-traitant, ou transporteurs, ainsi que l'interruption de la fourniture d'énergie, de matières premières.

ARTICLE 4- RECLAMATIONS-LITIGES

Toute réclamation doit être adressée à la société KOLF - Restaurant La Table du golf - 35 route du Golf - 86130 Beaumont Saint-Cyr par lettre recommandée A/R, et ce dans un délai de 15 jours suivant le date de la prestation faisant l'objet de la dite réclamation. Passé ce délai, aucune réclamation ne pourra être prise en compte.

ARTICLE 5- INFORMATIQUE ET LIBERTE – PROTECTION DES DONNEES

Le restaurant La Table du Golf propose un accès internet en wifi. Le Client utilisateur s'engage à ce que les ressources informatiques mises à sa disposition ne soit en aucune manière utilisées à des fins de reproduction, de représentation, de mise à disposition ou de communication au public d'œuvres ou d'objets protégés par un droit d'auteur, par un droit voisin tels que des textes, images photographiques, œuvres musicales audiovisuelles, logiciels et jeux vidéo, sans l'autorisation des titulaires des droits prévus aux livre I et II du code de la propriété intellectuelle lorsque cette autorisation est requise.

L'établissement La Table du Golf dispose d'un système de vidéoprotection conformément aux articles L. 223-1 à L 223-9 et L 251-1 à L 255-1 du Code de la Sécurité Intérieure – Décret n° 96-926 du 17.10.1996 modifié). Pour toute information relative au droit d'accès aux images, s'adresser au responsable de l'établissement : M. Xavier LAZUROWICZ, Directeur de la société KOLF – 05.49.62.53.62

La société KOLF – Restaurant La Table du Golf - s'engage à ce que les données personnelles du Client recueillies lors de la réservation soient traitées et stockées conformément aux dispositions légales sur la protection des données (R.G.P.D) et à la Loi Informatique et Libertés (Loi n°78-17 du 6 janvier 1978, le Règlement (UE) 2016/679 du Parlement Européen et du Conseil du 27 avril 2016). Elle s'engage à ne pas transmettre les données personnelles de ses Clients à une Société extérieure, sauf si cela est nécessaire à la fourniture de ses services, si le Client a consenti de manière expresse à leur transmission, ou si une obligation légale nous l'impose.

Conformément à la loi Informatique et Libertés du 06/01/1978, modifiée par la loi du 6 août 2004, et selon le R.G.P.D., le Client dispose d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations le concernant qui peut s'exercer par courrier adressé à la société KOLF - Restaurant La Table du golf - 35 route du Golf - 86130 Beaumont Saint-Cyr.

ARTICLE 6- DROIT A L'IMAGE

Pendant votre passage au restaurant, il est possible que nous vous demandions votre accord, pour être photographié. Une fois votre accord donné sous la forme d'une autorisation écrite, nous pourrions utiliser les photographies, pour toute communication, projection publique, publicité, presse, réseaux sociaux, site internet, publications électroniques ou toute autre support et à toutes fins, en vue d'assurer la promotion de notre établissement.

ARTICLE 7- LOI APPLICABLE

Les présentes Conditions Générales de Vente sont régies par la loi française. Il en est ainsi pour les règles de fond comme pour les règles de forme. Les litiges qui ne pourront être résolus à l'amiable, relèveront de la compétence des juridictions françaises.



CONTACTEZ-NOUS !

Solutions clé en main
Projets sur mesure
Devis adaptés à votre budget



Notre équipe à votre service :
05 49 62 66 70
event@golfduhautpoitou.com
www.parcdesaintcyr.fr





DEMANDE DE DEVIS - PRESTATION GROUPE

VOTRE EVENEMENT

Occasion de l'évènement :

Date : Heure d'arrivée : Heure de départ :

Nombre de convives : Adultes Enfants

Déroulé de l'évènement (Préciser les différents horaires : Café d'accueil, Réunion, Pause, Déjeuner, Dîner) :

PRESTATIONS SOUHAITÉES

Séminaire

- Café d'accueil
- Pause matin
- Location de salle – Disposition : U (jusqu'à 30 pers) Théâtre (jusqu'à 80 pers)
- Pause après-midi École (jusqu'à 36 pers) Carré (jusqu'à 42 pers)

Repas (Choix unique pour l'ensemble des convives – Tarifs par personne)

- Apéritif cocktail du golf ou kir vin blanc – 3,50€ TTC Supplément fromage – 6,50€ TTC
- Menu à 20€ TTC – hors week-end et jours fériés Menu enfant (- de 12 ans – Menu adulte en demi-portion)
- Menu à 26€ TTC Menu enfant à 9,50€ TTC (- de 12 ans – steak haché/frites, boule de glace, sirop à l'eau)
- Menu à 38€ TTC
- Cocktail déjeunatoire/dîatoire à 25€ TTC

Boissons (1 btl pour 3, blanc et/ou rouge et/ou rosé – Eaux plates et gazeuses – Café – Tarifs par personne)

- Forfait n°1 à 7,50€ TTC Forfait n°3 à 11,50€ TTC
- Forfait n°2 à 9,50€ TTC Buffet boissons pour cocktail à 9€ TTC

Informations complémentaires :

COORDONNÉES DE FACTURATION

Nom de l'association ou raison sociale de l'entreprise :

Responsable de l'organisation :

E-mail :

Téléphone :

Adresse de facturation :

Code postal : Ville :