



VOTRE MARIAGE
AU
DOMAINE DE LA SORELLE

Présentation générale



Villette sur Ain,

Le 202..

La Sorelle – Golf Hôtel et Restaurant
Domaine de Gravagneux – 01320 Villette sur Ain
04.74.35.47.27 – secretariat@golf-lasorelle.com



Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de nous avoir consulté et avons le plaisir de vous adresser notre offre commerciale pour votre événement

1. Résumé de vos attentes

Nous avons bien noté vos attentes qui consistent à :

- Accueillir vos convives sur le Domaine de La Sorelle
- Dans le cadre de votre mariage
- En privatisant les lieux pour la soirée.
- Cérémonie Laïque (en option)
- Cocktail apéritif en buffet et diner à table, autres options disponibles sur demande
- Brunch du lendemain (en option)

2. Disposition et aménagements

Cérémonie laïque : La cérémonie pourra se dérouler sur une partie de notre jardin, elle sera prise en charge par vos soins. Nous vous aiderons à l'installation. Elle pourra débuter aux alentours de 16h30/17h00.

Buffets apéritifs : Les buffets seront disposés à votre convenance : sur notre terrasse principale, vers le bar des amis, ou sous un chapiteau, suivant les conditions météo.

Repas : Nous vous installerons sur notre terrasse principale, en coursive (notre longue salle vitrée donnant sur la terrasse) ou sous un chapiteau, suivant les conditions météo.

Soirée dansante : La soirée se déroulera suivant vos envies, soit sur notre terrasse principale soit dans notre espace en herbes, à proximité de l'endroit où se déroulera le diner

3. Apéritifs et cocktails vin d'honneur

Le prix des cocktails sans alcool est calculé sous forme de forfait sur une base de 50 personnes / 2 verres par personne

Les bouteilles d'alcool seront facturées à la consommation.

- Le Punch Tropic : Jus d'ananas, citron vert, sucre de canne, orange, fraise, vanille (Rhum Havane ambré) **888€ TTC**
- Le Palm rouge : Fraises, framboises, fruits de la passion et Ginger Ale (Vodka Absolut) **1050€ TTC**
- Le Mojito Basilic Menthe : Citron vert, sucre de canne, perrier, menthe et basilic (Rhum Havana ambré) **700€ TTC**

Prix unitaire TTC des bouteilles d'alcool, disponible tout au long de l'événement.

- Vodka Absolut	70€
- Rhum Havana ambré	80€
- Get 27	80€
- Jagger / Red Bull 25cl	70€ / 5€
- Gin Hendricks	90€
- Limoncello	55 €

- Option Fût de bières CARLSBERG blonde 30L : **350€ TTC** (le fût)

Accès libre tout au long de l'événement

Ces boissons seront accompagnées par notre formule apéritive suivante : 8 pièces par personne

- 1 Carpaccio de Saint Jacques au naturel
- 1 Blinis de pomme de terre, caviar d'aubergines et tomates confites
- 1 Briochette au fromage frais et herbes fraîches, saumon fumé
- 1 Verrine de légumes confits et chantilly au safran
- 1 Tartare de tomates mozza et basilic
- 1 Langoustine en tempura et verveine
- 1 Croquette de poulet (hallal) au sésame et teriyaki
- 1 Pastilla d'agneau (hallal) confit basse température aux épices

26€ TTC par personne



Cette formule est la plus pratiquée, néanmoins, nous pouvons vous en proposer d'autres.

A découvrir par la suite,

Pôles animations en forfait, exemple sur une base de 45 convives, calcul au ratio en supp

- Gambas à la plancha : **350 € TTC**
- Grenouilles en persillade : **500 € TTC**
- Brochettes de bœuf à la Thaï : **350 € TTC**
- Jambon ibérique à la coupe : **450 € TTC**
- Foie gras Poêlé sur toast : **530 € TTC**
- Découpe de saumon gravlax : **300 € TTC**
- Tartare de poisson « minute » : **350 € TTC**

Apéritif **12€ TTC**

- 1 Cocktail de l'été : Lillet, Schweppes Tonic et citron vert
- 3 Feuilletés : aux fromages, anchois, tapenades, comté, merguez

Apéritif 8 pièces **16€ TTC**

- 3 Feuilletés aux fromages, anchois, tapenades, comté, merguez
- 3 Canapés : Jambon cru, tomates cerises, parmesan et roquette, olive et courgette, saumon fumé...
- 2 Navettes : Jambon blanc, rillettes de sardines aux agrumes...

Cocktail Apéritif 12 pièces **24€ TTC**

- 3 Feuilletés : aux fromages, anchois, tapenades, comté, merguez
- 2 Canapés : Jambon cru, tomates cerises, parmesan et roquette, olive et courgette, saumon fumé...
- 2 Navettes : Jambon blanc, rillettes de sardines aux agrumes...
- 2 Tartelettes salées : Fromage, chèvre et légumes confits, guacamole avocats et crevettes
- 3 Pièces sucrées : Macarons, choux à la crème, tartelettes aux fruits de saison

Cocktail dinatoire ou Déjeunatoire 14 pièces **32€ TTC**

- 3 Feuilletés : aux fromages, anchois, tapenades, comté, merguez
- 2 Canapés : Noix et magret fumé, saumon fumé, haddock fumé et beurre de chorizo...
- 2 Navettes : Escargot au beurre persillé, jambon crus et fromage frais aux herbes, fromage de chèvre et figues fraîches...
- 2 Tartelettes salées : Foie gras figue, chèvre et légumes confits, guacamole avocat crevettes...
- 3 Pièces sucrées : Macarons, choux à la crème, tartelettes aux fruits de saison
- 2 Pièces chaudes : Brochettes de poulet pané, croustillant de canard confit, mini hamburger, accras de morues

Cocktail VIP 16 pièces **41€ TTC**

- 3 Feuilletés : aux fromages, anchois, tapenades, comté, merguez
- 2 Canapés : Noix et magret fumé, saumon fumé, haddock fumé et beurre de chorizo...
- 2 Navettes Blinis de pomme de terre et mousse de fromage frais, magret fumé beurre aux noix, haddock fumé et chorizo, tomates parmesan et roquette
- 2 Verrines : Tartare de thon au sésame et coriandre mousse au wasabi , gaspacho d'été, crème de petits pois et espuma au curry, ganache de chèvre et mousse de betterave
- 3 Pièces chaudes : Brochettes de boudin blanc et pommes, cuisses de cailles rôties et son jus, brochettes de saint jacques marinées, croustillant de canard confit

4. Repas

MENU DE MARIAGE

59 €

Ceviche de thon, citron vert, huile de coco et menthe fraîche

Ou

Langoustine au naturel, bouillon de carottes, citronnelle et gingembre, salade d'herbes fraîches

Ou

Noix de Saint Jacques snackées, crémeux de patate douce à l'huile de sésame, réduction d'agrumes et salade d'herbes fraîches

ooooo

Ballotine de volaille farcie aux champignons, girolles, crème de Bresse et crêpes Vonnassiennes

Ou

Filet de Bar en croûte d'olives et tomates confites, pressé de légumes de saison

Ou

Quasi de veau aux morilles et crêpes Vonnassiennes

Ou

Saumon confit à l'huile d'olive, fine tartelette à la tomates et échalotes confites, Croquant de pomme de terre au safran

ooooo

Tartelette aux noisettes et amandes, ganache de chocolat au lait et crème glacée aux cacahuètes

Ou

Macaron XL, mousseline de Vanille et fève de Tonka, Framboises fraîches et croustillant de pistaches

Ou

Tartelette à la crème d'amandes, mousse à la vanille de Tahiti, farandole de fraises et sorbet fraises des bois

Ou

Pièce montée en remplacement du dessert à l'assiette (+10€)

- Menu unique pour l'ensemble des convives, merci de nous communiquer en amont les possibles allergènes ou régimes particuliers. Toutes demandes particulières le jour J ne seront pas prises en compte. Merci de votre compréhension
- Possibilité de buffet fromages (4 choix de fromages différents) en supplément à 7€ par personne



Menu Enfant

12 €

Sirop à l'eau

○○○○○

Hamburger

Ou

Nuggets de poulet

Ou

Steak haché

Frites fraîches

○○○○○

Coupe de glaces

Vanille / Fraises

Formule Barbecue/Brunch

33 €

Travers de Porc IGP

○○○○

Brochette de poulet

teriyaki

○○○○

Bœuf mariné

○○○○

Légumes snackées

&

Pommes de terre ail et fines
herbes

○○○○

Choix parmi nos desserts

(Dessert unique pour
l'ensemble des convives)

5. Les Boissons au cours du repas

Packs Vins Blanc, Rouge et Rosé

Pack N1

- Chablis « Domaine Chevalier » 2022* 1 bouteille pour 6
- Pinot Noir « Portel Aviron » 2021* 1 bouteille pour 4
- Harès Méditerranéen 2020* 1 bouteille pour 5
- Café ou infusion

Prix par adulte : **26 € TTC**

Pack N2

- Pouilly Fuissé Philippe Charmond 2021* 1 bouteille pour 6
- Saint Emilion « Château Haut Saint Brice » 2018* 1 bouteille pour 4
- Sainte Marguerite Symphonie 2021* 1 bouteille pour 5
- Café ou infusion

Prix par adulte : **29 € TTC**

Packs Vins Blanc, Rouge

Pack N1

- Vin Blanc Chardonnay du Bugey 2022* – Domaine Monin : 1 bouteille pour 6 personnes
 - Vin rouge Côte Catalane - Le Cirque 2020*: 1 Bouteille pour 4 personnes - Café ou infusion
- Prix par adulte : **18 € TTC**

Pack N2

- Vin Blanc St Véran « Terres secrètes » 2022* : 1 bouteille pour 6 personnes
 - Vin rouge Crozes Hermitage « Les Jalets » 2021*
Ou Pic St Loup « Château La Roque » 2021* : 1 Bouteille pour 4 personnes
 - Café ou infusion
- Prix par adulte : **21 € TTC**

Pack N3

- Vin Blanc Chardonnay du Bugey « vieilles Vignes » 2022* – Domaine Monin : 1 bouteille pour 6 personnes
 - Vin rouge A.O.C Saint-Emilion Grand Cru Château Haut Saint Brice – 2018 * : 1 Bouteille pour 4 personnes
 - Café ou infusion
- Prix par adulte : **24 € TTC**

Pack N4

- Vin Blanc Saint Romain « Clos des Ducs » 2021* : 1 bouteille pour 6 personnes
 - Vin rouge Côte Rôtie, Domaine Burgaud 2020* : 1 Bouteille pour 4 personnes
 - Café ou infusion
- Prix par adulte : **32 € TTC**

Aucune bouteille supplémentaire ne sera servie sans l'accord préalable des mariés.

* Les millésimes sont susceptibles d'évoluer jusqu'à la validation de l'offre en fonction des stocks

Buffets apéritifs

Pack N1

- Jus d'orange, Jus d'ananas, jus de pommes, coca cola et limonade, café, thé ou infusion

Prix par adulte : **16 € TTC**

Pack N2

- Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pommes, coca cola, limonade, Red Bull et Schweppes tonic, café, thé ou infusion

Prix par adulte : **19 € TTC**

Prix des bouteilles d'eaux

- Badoit 1l 6€ TTC
- Evian 1l 6€ TTC

Prix des bouteilles de Champagnes et Pétillants

- | | |
|--|---------|
| - Champagne Mumm | 75€ TTC |
| - Champagne Selosse Pajon | 55€ TTC |
| - Pétillant du Bugey | 33€ TTC |
| - Pétillant Roséphine (Pétillant Rosé) | 48€ TTC |
| - Pétillant sans alcool (à définir) | 28€ TTC |

OPTION Initiation golf =

La Sorelle a le plaisir de vous proposer une initiation golf supervisée par Anthony SNOBECK, ancien joueur professionnel sur le circuit européen, assisté de deux nos professeurs eux aussi professionnels de golf.

Au programme :

- La création du premier swing de golf. Le but est que chacun reparte avec les bases qui lui permettront de pouvoir frapper des balles en autonomie avec un maximum de plaisir.
- Le putting : mettre la balle dans le trou. Dans cette deuxième phase, les participants vont découvrir les sensations nécessaires de dosage et de précision pour mettre la balle dans le trou en le moins de coups possible.

Tarif pour 1h00 : 21,00€ TTC par personne.

Tarif pour 1h30 : 28,00€ TTC par personne.

Tarif pour 2h00 : 34,00€ TTC par personne.

Tarif varie selon le nombre de personne

Forfait Practice Golf 20 personnes :

Prêt matériel (20 clubs) et 2 seaux de balles par personnes. Privatisation de 10 postes de Practice.
Concours de Putting sur le Trou d'entraînement

Tarif : 150 € TTC

A La carte :

Prêt 3 clubs = 5 €

1 seau de balle = 4 €

Pour le Weekend, privatisation obligatoire des postes de Practice en cas de compétition. 5 postes = 30 € / 10 postes = 50 €

6. Privatisation (en haute saison uniquement)

Le tarif de la privatisation en soirée est de **5 000 euros TTC**. Il comprend notamment :

- L'exclusivité du restaurant pour la soirée
- Le suivi du dossier, la mise en place du site et la logistique associée
- Le nettoyage
- L'accompagnement des organisateurs avant l'évènement
- Le prêt d'une voiturette pour vos photos de mariés sur le parcours

Il ne comprend pas les aménagements spécifiques et la décoration supplémentaires.
Nous pouvons vous mettre en relation avec plusieurs de nos partenaires

7. Tarif hors privatisation du restaurant (en basse saison uniquement)

Dans le cadre d'une location de la totalité des chambres :

- Préparation, installation, nettoyage 500€
- A partir de minuit 200€ TTC / heures
- Fermeture obligatoire du restaurant à 03h00 du matin

Hors formules de privatisation, le restaurant fermera ses portes à minuit.

8. Disponibilité des chambres d'Hôtel

Tarifs chambres doubles 2024 :

Notre hôtel de 12 chambres est à votre disposition.

- 2 chambres doubles standard / 2 personnes : 109€
- 8 chambres doubles supérieures / 2 personnes : 159€
- 1 suite junior 4 personnes : 166€ 2 personnes ou 191€ 4 personnes
- 1 suite 2 / 4 personnes : 191€

Soit un total de 2035€ TTC pour la location de l'ensemble des chambres

- Taxe de séjour 1.21€/nuitée/personne
- Petit-déjeuner 11€ par personne
- Séparation des lits 25€ / séjour

9. Validation et acompte

Le présent devis est valable un mois, et l'option que nous avons posée sur les dates deviendra caduque passé ce délai d'un mois.

La réservation sera effective à la signature du document accompagné du versement de l'acompte de 30%.



Nous restons à votre disposition pour adapter cette offre à vos souhaits.

Bien Cordialement

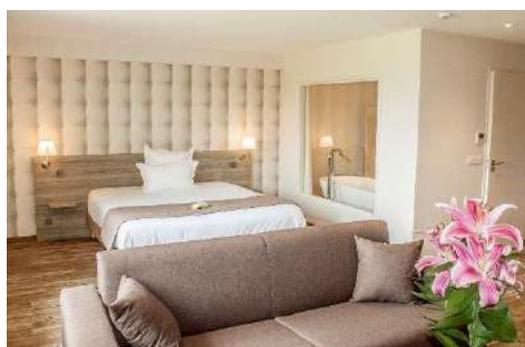
Toute l'équipe de La Sorelle

“Le plus bucolique et gastronomique des parcours de la région”



Conçu en 1990 dans l'esprit des golfs écossais, le parcours 18 trous, par 72 pour 5777 m des départs arrières, épouse les vallonements naturels. Laissant la part belle à la nature, il nécessite plus de précision que de puissance.

Pour les golfeurs et non golfeurs, notre chef Florent enchante vos papilles avec sa cuisine élaborée à base de produits frais. Tout est fait maison !



Au sein même de la demeure du XV^{ème} siècle se trouve un hôtel de 12 chambres. Par ailleurs, nous poursuivons notre partenariat avec 2 hôtels proches pour accueillir des groupes importants.

Le Golf de Lyon Tassin, le club le plus proche du centre de Lyon. Pour s'initier au golf, s'entraîner et progresser, à Lyon. Nous vous accueillerons avec plaisir, dans un esprit sympathique et convivial, pour vous permettre de jouer et progresser sans stress et sans pression.

