



DOSSIER EVENEMENT

2021



La Sorelle – Golf Hôtel Restaurant

Domaine de Gravagneux – 01320 – Villette sur Ain

04 74 35 47 27 – info@golf-lasorelle.com



BIENVENUE À LA SORELLE !

Installé dans une magnifique demeure du XVème siècle, le restaurant vous accueille tous les jours dans 2 salles permettant de servir jusqu'à 100 couverts ainsi qu'une terrasse pouvant accueillir aux beaux jours environ 200 personnes.

Le Domaine de La Sorelle, un lieu idéal pour réussir toutes sortes d'évènements comme vos mariages, banquets, réceptions, séminaires, conférences, réunions, repas d'affaire et compétitions de golf. Selon vos envies, vous saurez apprécier la quiétude des lieux, avec la possibilité de privatiser le domaine.

Pour un devis, une demande particulière ou simplement vous renseignez sur nos prestations, contactez-nous !



Domaine de Gravagneux, 01320, Villette sur Ain



secretariat@golf-lasorelle.com



04 74 35 47 27



www.golf-lasorelle.com

Abonnez-vous sur les réseaux sociaux pour suivre notre actualité.





VOS ATTENTES ET DISPOSITIONS



Résumé de vos attentes

X
X
X
X

Disposition et aménagements

Apéritif : Si le temps le permet, les buffets peuvent être disposés en extérieur où vous le souhaitez (terrasse en bois, terrasse coté Practice, au bord d'un des trous du Golf...). Vous pouvez aussi être installés en intérieur, dans notre salle cheminée, dans la salle du bar ou dans la coursive du restaurant.

Repas : Vous pouvez être installés en terrasse si le temps le permet ou bien en coursive (notre longue salle vitrée donnant sur la terrasse) et dans la salle cheminée. Nous disposons de plusieurs options d'installation.

Décoration : Pour la réussite de votre évènement, nous pouvons organiser tous types de décoration selon vos envies. Si vous nous transmettez les informations, nous mettrons en place l'ensemble de la décoration selon vos directives lors de notre mise en place (plan de table également).

Animation : Nous avons de nombreux partenaires qui peuvent venir agrémenter votre évènement (DJ, Musiciens, Magiciens...). La piste de danse peut être installée soit en extérieur sur la terrasse en bois, soit en intérieur dans la salle du bar. Nous pouvons mettre à votre disposition une sonorisation sur laquelle vous pouvez brancher un appareil électronique avec une play-list, tel qu'un smartphone ou un ordinateur portable...



Privatisation et Hôtellerie

Forfait privatisation de l'établissement, accompagnement préalable, installation et logistique :

1950,00 € TTC

Cette privatisation commence à partir du Samedi à 17h30.

Ce forfait comprend la fermeture de l'hôtel et du restaurant le soir aux autres clients ainsi que le service jusqu'à 2h00 du matin. Toute heure supplémentaire sera facturée 90,00 € TTC et chaque heure entamée est due. Fermeture obligatoire du site à 4h00.

Tarifs chambres d'Hôtel :

Ce tarif comprend l'attribution, la préparation et le nettoyage des chambres.

Chambre standard (2 chambres) : **60 € / chambre**

Chambre supérieure (8 chambres) : **80 € / chambre**

Suite Familiale (1 chambre) : **90 €**

Suite (1 chambre) : **100 €**

Totalité des chambres (12) : 900 €

L'ensemble des chambres vous est automatiquement pré-réservé et il n'y aura pas non plus de clientèle extérieure dans l'hôtel si toutefois les chambres restaient vides.

Petit déjeuner :

Le petit-déjeuner est servi au tarif de 10 € TTC entre 7h30 et 10h30.



Suite 5 personnes



Petit déjeuner



Chambre double supérieur



CARTE RESTAURANT

2021



Le menu est bien évidemment modifiable et évolutif dans le temps. De même pour les desserts. Un rdv avec le chef Florent GOURVES sera à organiser dès la réouverture du restaurant pour affiner votre Menu :

MENU DE LA SORELLE 35 €

Salade de Tomates anciennes, Pesto basilic et sa burrata

Ou

Terrine de canard au poivre vert

Le poisson du marché

Ou

La pièce du Boucher du jour

Ou

Ravioles farcis à la burrata et basilic, gratinées au parmesan, sauce tomate

Fromage Blanc, Crème épaisse

Ou

Demi Saint-Marcellin affiné

Ou

Choix parmi notre carte des desserts

(Option fromage ET dessert +3€)



MENU GOURMAND 45 €

Foie gras de canard maison cuit en terrine, chutney de figues

Ou

Carpaccio de bœuf , condiments et bouquet de salade verte

Grenouilles fraîches (200gr)

Ou

Filet de bœuf aux morilles, sauce au vin Jaune et crêpes vonnassiennes

Ou

Le poisson du marché

Demi Saint-Marcellin affiné Ou Fromage Blanc, crème épaisse

Ou

Choix parmi notre carte des desserts *(Option fromage ET dessert +3€)*



MENU DU MARCHE 28 €

Salade César

○○○○○

Suggestion du chef

○○○○○

Choix parmi nos desserts du jour

MENU GOLFEUR ET SEMINAIRES 25 €

Le Menu Golfeur est réservé aux événements Golfiques et séminaires du lundi au samedi midi.

Suggestion du chef

□□□□□□

Dessert du jour

□□□□□□

Café

¼ de Vin par personnes

MENU DES PETITS 11,50 €

Une boisson au choix

○○○○○

Aiguillettes de poulet panées

Ou

Steak haché

Accompagné de Frites ou légumes

○○○○○

Fromage Blanc à la Crème ou

2 boules de glace



PACKS BOISSONS



Vous avez la possibilité de sélectionner les vins de votre choix, à la bouteille, sur notre carte des vins (voir ci-après).

Vous pouvez aussi choisir l'un des packs boissons ci-dessous :

Pack Boissons N°1

- ✓ Vin Blanc Chardonnay du Bugey 2018* – Domaine Monin : 1 bouteille pour 6 personnes
- ✓ Vin rouge Côte Catalane - Le Cirque 2015*: 1 Bouteille pour 4 personnes
- ✓ Eau Plate et pétillante en bouteille
- ✓ Café ou infusion

Prix par adulte : 14 €

Pack Boissons N°2

- ✓ Vin Blanc St Véran « Terres secrètes » 2017* : 1 bouteille pour 6 personnes
- ✓ Vin rouge Crozes Hermitage « Les Jalets » 2016*
Ou Pic St Loup « Le Mas de Jon » 2016* : 1 Bouteille pour 4 personnes
- ✓ Eau Plate et pétillante en bouteille
- ✓ Café ou infusion

Prix par adulte : 17 €

Pack Boissons N°3

- ✓ Vin Blanc Chardonnay du Bugey « vieilles Vignes » 2017* – Domaine Monin : 1 bouteille pour 6 personnes
- ✓ Vin rouge A.O.C Saint-Emilion Grand Cru Château Haut Saint Brice – 2014 * : 1 Bouteille pour 4 personnes
- ✓ Eau Plate et pétillante en bouteille
- ✓ Café ou infusion

Prix par adulte : 21 €

Pack Boissons N°4

- ✓ Vin Blanc Château neuf du Pape « les Cèdres » Jaboulet 2016* : 1 bouteille pour 6 personnes
- ✓ Eau Plate et pétillante en bouteille
- ✓ Café ou infusion

Prix par adulte : 29 €

Options Champagne

- ✓ Paul Romain : 1 Bouteille pour 6 personnes

7,50 € / Adulte

- ✓ Perrier Jouët : 1 Bouteille pour 6 personnes

11 € / Adulte

Dans le cadre des packs boissons, un solde sera effectué en fin de manifestation pour faire la balance entre les bouteilles non consommées et celles commandées en plus, sur la base du prix par bouteille de notre carte des vins. Aucune bouteille supplémentaire ne sera servie sans l'accord préalable des organisateurs.

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





PACKS APERITIF ET COCKTAILS



	Composition	Quelques Exemples suivant les saisons
<p>Apéritif 9,09 € HT – 10,00 € TTC</p>	<p>1 Cocktail de l'été 3 feuilletés</p>	<p>Cocktail de l'été : Lillet, Schweppes Tonic et citron vert Feuilletés aux fromages, anchois, tapenades, comté, merguez ...</p>
<p>Apéritif 8 Pièces 13,64 € HT – 15,00 € TTC</p>	<p>3 feuilletés 3 canapés 2 navettes</p>	<p>Canapés : Jambon crus, tomates cerises parmesan et roquette, olive et courgette, saumon fumé ... Navettes : Jambon blanc, rillettes de sardine aux agrumes ...</p>
<p>Cocktail Apéritif 12 Pièces 20,91 € HT – 23,00 € TTC</p>	<p>3 feuilletés 2 tartelettes salées 2 canapés 2 navettes 3 pièces sucrées</p>	<p>Tartelettes : Tartelette au fromage, tartelette chèvre et légumes confis, tartelette guacamole avocat crevettes ... Canapés : Jambon crus, tomates cerises parmesan et roquette, olive et courgette, saumon fumé ... Navettes : Jambon blanc, escargot au beurre persillé ... Mignardises : Macarons, choux à la crème, tartelettes aux fruits de saison ...</p>
<p>Cocktail Dinatoire ou Déjeunatoire 14 Pièces 28,18 € HT – 31,00 € TTC</p>	<p>3 feuilletés 2 tartelettes salées 2 canapés 2 navettes 2 pièces chaudes 3 pièces sucrées</p>	<p>Tartelettes : Tartelette foie gras figue, tartelette chèvre et légumes confis, tartelette guacamole avocat crevettes ... Canapés : Noix et magret fumé, saumon fumé, haddock fumé et beurre de chorizo ... Navettes : Escargot au beurre persillé, jambon crus et fromage frais aux herbes, fromage de chèvre et figues fraîches ... Pièces chaudes : Brochettes de poulet pané, croustillant de canard confit, mini hamburger, accras de morues ... Mignardises : Macarons, choux à la crème, tartelettes aux fruits ou chocolat ...</p>
<p>Cocktail VIP 16 Pièces 36,36 € HT – 40 € TTC</p>	<p>3 feuilletés 2 canapés 2 navettes 2 verrine 3 pièces chaudes 4 pièces sucrées</p>	<p>Canapés : Noix et magret fumé, saumon fumé, haddock fumé et beurre de chorizo ... Navettes : Blinis de pomme de terre et mousse de fromage frais, magret fumé beurre aux noix, haddock fumé et chorizo, tomates parmesan et roquette ... 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 ... Pièces chaudes : Brochettes de boudin blanc et pommes, cuisses de cailles rôties et son jus, brochettes de saint jacques marinée, croustillant de canard confit ... Mignardises : Macarons, choux crème, tartelettes aux fruits ou chocolat, tartelettes au citron, bouchées à la praline rose ...</p>
<p>Apéritif apéritive Pour 2 pers. 07,27 € HT – 08,00 € TTC</p>		<p>Charcuterie, Fromage et pain</p>



CARTE DES VINS



Les Vins Blancs

Bugey :

75c1

12.5c1

A.O.C. Chardonnay du Bugey « La Serranne »
Domaine Monin – Cuvée La Serranne 2016
C'est un vin blanc sec, minéral et parfumé aux accents d'agrumes

25 €

5 €

A.O.C. Manicle
Domaine Monin – Cuvée Chardonnay 2018

37 €

7 €

Cru confidentiel du Bugey.
Il est fin délicat par ses arômes de fleurs blanches, son équilibre et sa rondeur font de lui un très grand vin à déguster.

Bourgogne :

A.O.C. Saint-Véran « Terres secrètes » 2017
« La robe est dorée, intense et délicate. Au nez se mêlent des arômes de fruits (pêche, poire) et de fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille).
En bouche, le gras, l'onctuosité et une élégante fraîcheur s'équilibrent. »

25 €

5 €

A.O.C. Pouilly-Fuissé Vignes Romanes - 2017

75c1

37.5c1

Maison Bouchard Père et Fils
Cépage : chardonnay. Robe or-pâle vert.
Bouquet caractéristique qui décline de multiples notes florales.
Délicieusement rond et fruité en bouche.

48 €

26 €

Côte du Rhône :

A.O.C. Viognier
Les îles blanches – 2018
Des reflets verts de la robe jaune citronnée et s'agrémentent d'élégantes senteurs florales et fruitées, persistantes jusque dans le palais.
Un caractère vif et nerveux accompagne l'ensemble vers une agréable finale.

75c1

24 €

Côte de Gascogne :

12.5c1

Côte de Gascogne Moelleux « Le Noisette » 2019
Domaine de PAJOT
L'accent fruité du Sud-Ouest.

6 €

Les Vins Rosés

Côtes de Provence :

75c1

A.O.P. Cœur du Rouët

Château du Rouët - 2018

23 €

Robe de couleur rosé très pâle.

Nez riche avec des arômes de pâtisseries et de petits fruits rouges (cerise, cassis, mûre, fraise).

Bouche fruitée et élégante, marquée par les petits fruits frais.

I.G.P. Vin de Pays Harès Rosé

Vin de méditerranée

18 €

Belle robe rose saumon pâle et peut parfois être soutenue, le nez est sur les fruits rouges acidulés, groseille et framboise.

La bouche est ronde et garde une belle vivacité.

Minuty - 2016

36 €

Un superbe vin de plaisir, issu d'une sélection rigoureuse des meilleurs terroirs des Côtes de Provence.

Un vin à la robe légère et brillante, au nez très intense d'arômes gourmands d'écorces d'orange et de groseille.

Sa bouche est souple avec une belle fraîcheur acidulée.

Languedoc- Roussillon :

A.O.C Puech-Haut

Prestige Rosé

33 €

Nez élégant, fin et très expressif sur des arômes de fruits à chairs blanches, des notes d'agrumes et de fleur de pêcher.

Bouche généreuse, fraîche, ronde et équilibrée.

Les Pots et Verres

	<u>46c1</u>	<u>25c1</u>	<u>12c1</u>
<u>Rouge :</u>			
A.O.P Côte du Rhône	10 €	5.50 €	4 €
<u>Rosé :</u>			
I.G.P Gard OPALINE	10 €	5.50 €	4 €
<u>Blanc :</u>			
A.O.C Viognier	10 €	5.50 €	4 €



Les Vins Rouges

<u>Bugey :</u>	<u>75c1</u>	<u>12.5c1</u>
A.O.C. Gamay du Bugey « La Falconnière » Domaine Monin – 2017	23 €	4.60 €
Vin épicé fruité et minéral aux notes de fruits rouges et de réglisse, tanins souples mais bien présents, cépage Gamay.		
A.O.C. Mondeuse du Bugey « Les Pérailles » Domaine Monin – Cuvée Vieilles Vignes 2014	27 €	5.40 €
Vin rouge profond et capiteux. Cépage très ancien, typiquement régional, fort apprécié des Gaulois.		
A.O.C. Manicle Domaine Monin – Pinot noir - 2017	37 €	7.40 €
Pinot noir à la robe cerise et aux arômes délicats de fruits des bois et de pétales de rose.		
 <u>Bourgogne :</u>	 <u>75c1</u>	 <u>12.5c1</u>
A.O.C Chambolle-Musigny Maison Bouchard Père et fils – 2015	75 €	
Ce vin séduit d'emblée par ses arômes expressifs. Riche, bouquetée et complexe, la bouche repose sur des tanins caressants. Une délicatesse charnue qui n'empêche pas de conserver une structure solide et durable.		
A.O.C. Côte de Beaune Villages Maison Bouchard Père et fils – 2016	35 €	7 €
Cépage : Pinot noir Véritable corbeille de fruits rouges au nez. En bouche, il offre une plaisante délicatesse		
 <u>Vallée du Rhône :</u>	 <u>75c1</u>	 <u>37.5c1</u>
A.O.C Crozes-Hermitage « Les Jalets » Paul Jaboulet Aîné – 2017	34 €	19.50 €
Belle couleur rubis, brillante aux reflets violets. Arôme de petits fruits rouges acidulés, épicé en finale.		
A.O.C Saint-Joseph « Le grand Pompée » Paul Jaboulet Aîné – 2016	39 €	23.00 €
Rubis soutenu aux reflets violets. Riche et concentré de fruits rouges très mûrs ; épices douces ; finale sur des notes de réglisse.		

Les Vins Rouges (suite)

	<u>75cl</u>	<u>12.5cl</u>
A.O.C Beaumes-de-Venise « Le Paradou » Paul Jaboulet Ainé – 2016	28 €	5.60 €
Nez puissant et aromatique de fruits mûrs, confiturés, évoluant sur des notes chaudes de réglisse. Robe intense de cerises noires.		
A.O.C Côte-Rôtie - Champon's Domaine Stéphane Pichat – 2016	67 €	
Tendre, sauvage et suave, le Champon's est une jolie merveille que les amateurs connaissent bien... Elle exprime un nez intense de prune, caressé par des arômes de café qui se confirment en bouche sur des notes poivrées. Domaine Pichat, le domaine qui monte ...		

Bordeaux :

A.O.C Saint-Emilion Grand Cru Château Haut Saint Brice – 2015 Maison Kressmann	47 €	9.40 €
Le vin est pourpre très dense avec des reflets violets. Au nez, des arômes de fruits mûrs, presque confiturés se font sentir. En bouche, le fruit s'exprime sans lourdeur avec des tanins suaves et bien intégrés. La finale est longue toute en harmonie et en finesse.		
A.O.C. Graves Rouge Grande Réserve Bordeaux Graves – 2016 Maison Kressmann	23 €	4.60 €
Tout en élégance et finesse, avec des arômes de fruits rouges et une belle structure tannique.		

Languedoc et Occitanie

A.O.P Pic Saint Loup Mas de Jon – 2018	28 €	5.60 €
Belle robe brillante, soutenue, cerise Bigarot. En bouche : Tapenade, olive noire, réglisse, cerise mûre, une touche mentholée sur des tanins ronds et soyeux tout en fraîcheur...		
Côte Catalane - Le Cirque – 2016	23 €	4.60 €
La robe est d'un rouge rubis clair et très lumineux. Au nez, les parfums de fruits rouges frais dominent. Il développe en bouche une palette aromatique composée par le cassis, les fruits rouges frais et la vanille.		



Les Eaux Minérales

Evian et Badoit

50 cl : 3 €

1 l : 5 €

Les Apéritifs

L'Apéritif Maison (Pétillant du Bugey, Pamplemousse)	5,00 €
Le Lillet tonic (Lillet rosé, Schweppes, citron vert)	5,50 €
Le kir (Cassis, mûre, Pêche, framboise)	4,70 €
Le kir pétillant	5,80 €
La coupe de pétillant du Bugey	5,50 €
La coupe de Champagne	9,00 €
La Piscine de Rosé	6,00 €
La Bière CALSBERG	3,40 €
La Bière de saison Grimbergen	4,00 €
Le Demi Panaché	3,50 €
Le Monaco	3,70 €
La bière PIETRA Rossa 33cl	5,90 €
La bière Ambrée bouteille 33cl	5,90 €
Les Anisés (Pastis, Ricard, Casanis...)	3,00 €
Les Martinis, Suze, Campari	5,00 €
Cocktail Americano	8,00 €
Jameson 4cl	7,00 €
Chivas 12 ans d'âge 4cl	8,00 €
Le Cocktail sans alcool	4,00 €

Un Chose (Schweppes, jus de pamplemousse)	3,50 €
Un Machin (Schweppes, jus d'orange)	3,30 €
Perrier, Coca-Cola, Coca Zéro, Orangina, Schweppes agrumes, Fuztea...	3,50 €
Jus de Fruits au verre (orange, pamplemousse)	3,30 €
Jus de fruits Pampryl 25cl (abricot, pomme, fraise)	3,30 €
Jus de Tomate	3,50 €
Sirop à L'eau	2,10 €
Diabolo	2,50 €

Les Champagnes et Pétillants

<u>Champagne :</u>	<u>75 cl</u>
A.O.C Paul Romain	46 €
Or brillant, une effervescence vive et régulière Le nez s'exprime sur des arômes de fruits exotiques, de fleurs blanches délicates. Champagne vif et généreux	
A.O.C Perrier Jouët	66 €
"Un champagne remarquable d'élégance et de finesse, portée par des notes fruitées".	
A.O.C Dom Pérignon Brut	
Millésimé Vintage 2006	269 €
On est d'emblée saisi par la douceur du bouquet de ce champagne, pur, aérien et lumineux. Le nez s'ouvre rapidement sur une tonalité pastel, florale et fruitée.	
A.O.C Pétillant du Bugey Brut	
Domaine Monin	29 €
Mousse très fine, arômes floraux, petits accents de violette en fin de bouche.	

secretariat@golf-lasorelle.com

04 74 35 47 27



Domaine de Gravagneux

01320, Villette sur Ain

“LE PLUS BUCOLIQUE ET GASTRONOMIQUE DES GOLFS 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 vallonnements 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 Gourvés enchantera vos papilles avec sa cuisine élaborée à base de produits frais.



Au sein même de la demeure du XVème siècle se trouve un hôtel de 7 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.

