



Villette sur Ain,

Le 2 avril 2023

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
- En privatisant les lieux pour la soirée

2. Disposition et aménagements

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



3. Repas

Les menus sont évolutifs dans le temps, de même pour les desserts. Nous avons le plaisir de vous communiquer notre carte du moment :

Restaurant De La Sorelle

Entrées

Foie gras cuit en terrine, chutney du moment et brioche toastée	19,00 €
Tataki de bœuf mariné, mousse wasabi et marinade teriyaki	15,00 €
Terrine maison de La Sorelle 🍷	19,00 €
Moelleux de saumon, sauce Nantua et coulis d'estragon 🍷	16,00 €
Soupe de moules safranée à l'huile de sésame	15,00 €
La salade du Golf, Jambon cru, œuf mollet et condiments	14,00 €

Plats

Grenouilles fraîches persillées « comme en Dombes » - 250 g et gratin dauphinois 🍷	32,00 €
Filet de bœuf, sauce crémée aux morilles et vin jaune, crêpes vonnassiennes 🍷	34,00 €
Pâtes du jour : à découvrir sur l'ardoise	15,00 €
Tartare de bœuf, frites fraîches et salade verte	24,00€
La pêche du jour et garniture du moment 🍷	24,00 €
La pièce du boucher, sauce au poivre, frites fraîches et salade verte 🍷	24,00 €
Nos suggestions du jour : à découvrir sur l'ardoise	18,00 €

Option fromage ET dessert +3€ TTC , dans les menus proposés

MENU DU MARCHÉ

29 €

Terrine maison de La Sorelle 🍷

Ou

La salade du Golf

○○○○○

Suggestion du jour

○○○○○

Fromage blanc à la crème épaisse

Ou

Saint Marcellin

Ou

Dessert

Formule BBQ

36 €

Travers de Porc IGP

○○○○

Brochette de poulet teriyaki

○○○○

Bœuf mariné

○○○○

Légumes snackées

&

Pommes de terre ail et fines herbes

○○○○

Choix parmi nos desserts

MENU DE LA SORELLE

37 €

Tataki de bœuf mariné

Ou

Soupe de moules safranée

○○○○○

La pêche du jour, garniture du moment 🍷

Ou

Filet de cannette des Dombes

miel, citron et gingembre

Crêpes vonnassiennes 🍷

Ou

La pièce du boucher, sauce au poivre, frites fraîches

○○○○○

Fromage Blanc, Crème épaisse

Ou

1/2 Saint-Marcellin

Ou

Choix parmi nos desserts

MENU GOURMAND

48 €

Foie gras cuit en terrine, chutney du moment et brioche toastée

Ou

Moelleux de saumon, sauce Nantua

○○○○○

Grenouilles fraîches persillées(200gr) et gratin dauphinois 🍷

Ou

Filet de bœuf, sauce crémée aux morilles et vin jaune, crêpes vonnassiennes 🍷

Ou

La pêche du jour et garniture du moment 🍷

○○○○○

1/2 Saint-Marcellin

Ou

Fromage Blanc, crème épaisse

Ou

Choix parmi nos desserts

(Option fromage ET dessert +3€)



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



Desserts

Tartelette noisette amandes (entières et torréfiées) au caramel laitier

Pavlova aux fruits rouges et chantilly vanillée

Tartelette au citron meringuée

Verrine de mousse au chocolat

Crème brûlée vanille Bourbon et cassonade

Verrine framboise, mousse pistache et griottes

Brownie au chocolat, caramel beurre salé et glace vanille

Glaces et sorbets artisanaux



Pommes caramélisées, crumble et caramel beurre salé

Formules champagne servie avec le dessert 9€ TTC par personne

Référence à déterminer par la suite

4. Les Boissons au cours des repas

NOS PACKS BOISSONS

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 : 16 €

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 : 21 €

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 : 24 €

Pack Boissons N°4

- ✓ Vin Blanc Château neuf du Pape « les Cèdres » Jaboulet 2016* : 1 bouteille pour 6 personnes
- ✓ Vin rouge Côte Rotie « Champon's » Domaine Pichat 2016* : 1 Bouteille pour 4 personnes
- ✓ Eau Plate et pétillante en bouteille
- ✓ Café ou infusion

Prix par adulte : 31 €

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.

5. Apéritifs et cocktails vin d'honneur

Nous vous proposons un forfait Boissons de **16 euros TTC** par personne pour le buffet suivant : Jus de fruit, Eau Plate, Coca, Saint Veran, Lillet-Tonic, au tarif de 17 euros TTC, sur une base de 2 verres par personne.

Option Tireuse à bière et fût 20 litres : 250 euros TTC

Ces boissons seront accompagnées au choix de nos formules apéritives :

Apéritif 9,09 € HT – 10,00 € TTC	1 Cocktail de l'été 3 feuilletés	Cocktail de l'été : Lillet, Schweppes Tonic et citron vert Feuilletés aux fromages, anchois, tapenades, comté, merguez ...
Apéritif 8 Pièces 13,64 € HT – 15,00 € TTC	3 feuilletés 3 canapés 2 navettes	Canapés : Jambon crus, tomates cerises parmesan et roquette, olive et courgette, saumon fumé ... Navettes : Jambon blanc, rillettes de sardine aux agrumes ...
Cocktail Apéritif 12 Pièces 20,91 € HT – 23,00 € TTC	3 feuilletés 2 tartelettes salées 2 canapés 2 navettes 3 pièces sucrées	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 ...
Cocktail Dinatoire ou Déjeunatoire 14 Pièces 28,18 € HT – 31,00 € TTC	3 feuilletés 2 tartelettes salées 2 canapés 2 navettes 2 pièces chaudes 3 pièces sucrées	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 ...
Cocktail VIP 16 Pièces 36,36 € HT – 40 € TTC	3 feuilletés 2 canapés 2 navettes 2 verrines 3 pièces chaudes 4 pièces sucrées	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 ...
Apéritif apéritive Pour 2 pers. 07,27 € HT – 08,00 € TTC		Charcuterie, Fromage et pain

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 1h30 pour 6 personnes : 23,00€ HT 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'entrainement

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

Le tarif de la privatisation du site en soirée est de **5000 euros TTC**. Il comprend notamment :

- L'exclusivité du site pour la soirée
- La fermeture de notre hôtel et la mise à disposition éventuelle des chambres, avec une remise de 50% sur les prix publics
- La mise à disposition d'un chapiteau au cœur du golf pour garantir l'évènement en cas de pluie
- Le suivi du dossier, la mise en place du site et la logistique associée
- Le nettoyage

Il ne comprend pas les aménagements spécifiques et décoration.

7. Disponibilité des chambres d'Hôtel

Notre hôtel de 12 chambres est à votre disposition. Si une privatisation est décidée, application d'une remise de 50% sur les tarifs suivants :

- 2 Chambres double standard/2 personnes : 99 euros
- 8 Chambre doubles supérieures/2 personnes : 149 euros
- 1 Suite Junior 4 personnes : 191 euros
- 1 Suite 2/4 personnes : 216 euros



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”**



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

