EUROPEAN CHALLENGE TOUR

SWISS CHALLENGE
GOLF ST'APOLLINAIRE BASEL

LEADING GOLF COURSES SWITZERLAND
The Leading Golf Courses

CLUB GOLF
SEMPACH KYBURG BASEL

GOLF EVENTS

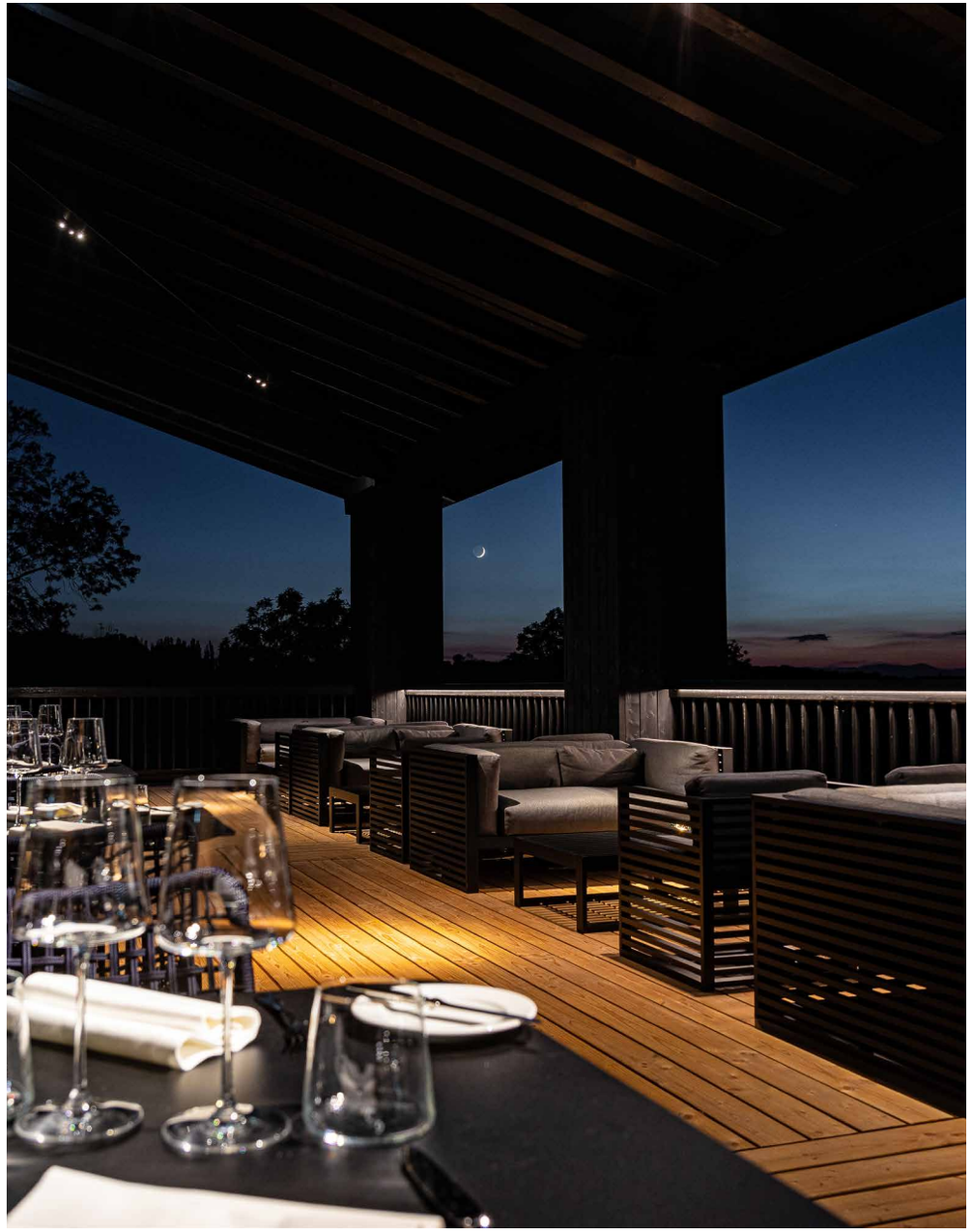
GOLF SAINT APOLLINAIRE – VOTRE LIEU DE PRÉDILECTION

Golf Saint Apollinaire poursuit l'histoire du cloître cistercien du onzième siècle. À seulement quinze minutes du centre de Bâle et à 5 minutes d'EuroAirport Basel, vous jouez dans le plus grand club de golf dans les environs de Bâle. Golf Saint Apollinaire compte deux parcours de calibre championnat de 18 trous et un parcours exécutif de 9 trous, des locaux de conception généreuse, ainsi que le restaurant «Das Refektorium» servant une cuisine gastronomique. Faisant partie des Leading Golf Courses, Golf Saint Apollinaire répond aux plus hautes exigences en matière de qualité.

Profitez de votre manifestation sur 150 hectares au total, au cœur d'un paysage fascinant où domine une pelouse verdoyante entretenue avec le plus grand soin. Notre restaurant choiera vos papilles dans une ambiance élégante, afin de faire de votre manifestation une expérience complète.

Le plus grand domaine de golf de Bâle est aussi celui qui se trouve le plus près de la ville. Il compte deux parcours de calibre championnat de 18 trous et un parcours exécutif de 9 trous, des installations d'entraînement de taille généreuse avec un driving range ainsi que des greens de pitching et de putting. Le parcours du Tree Garden Course (par 72) avec piste de cart continue, a été intégré habilement au massif forestier existant, et offre des points de vue saisissants. Le Fruit Garden Course (par 72) méandre dans les anciens vergers des moines cisterciens.

Les installations du Golf Saint Apollinaire font partie du groupement Leading Golf Courses et répondent aux normes de qualité les plus élevées en matière de design, de gastronomie, de service et d'infrastructure.



VOTRE MANIFESTATION SUR LE THÈME DU GOLF

Vous organisez votre première manifestation ou vous êtes déjà un organisateur de tournois expérimenté? Profitez de nos nombreuses années d'expérience. Nous nous occupons volontiers des préparatifs et vous encadrons durant la manifestation.

Nous vous accueillons, ainsi que vos invités, au Clubhaus Golf Saint Apollinaire, où nous vous servons du café, le petit-déjeuner ou un lunch. Nous distribuons les scorecards, donnons les instructions et expliquons le format du jeu aux participants. Nous leur remettons des boissons et des en-cas pour la durée du parcours. Il ne vous reste alors plus qu'à donner le coup d'envoi d'une aventure passionnante sur le thème du golf.

Vous rejoignez le tee 1 et relevez les défis du parcours de calibre championnat avec ses 18 trous. Nos assistants se chargent d'épauler vos joueurs sur le terrain. L'équipe gastronomique vous accueille au Halfway House pour une petite pause. Vous repartez alors revigorés pour 9 autres trous. Des boissons et un en-cas vous attendent à l'entrée du flight. Nos vestiaires et nos douches sont en permanence à votre disposition.

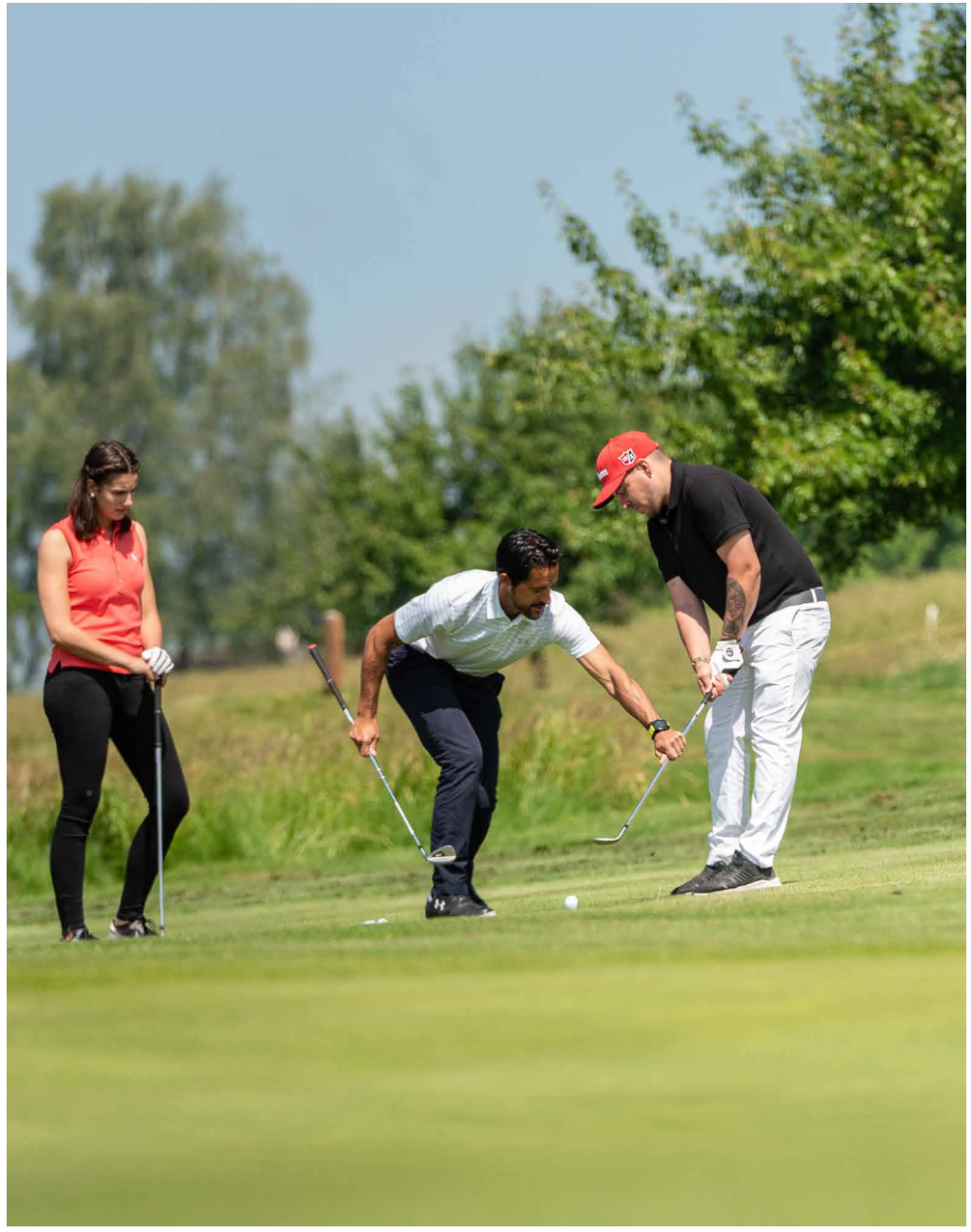
L'apéritif au restaurant «Das Refektorium» vous permettra enfin de lever vos verres avec vos invités à une journée réussie sur le thème du golf. Nous vous accompagnons jusqu'à vos tables et choyons vos hôtes et vous-même avec nos spécialités culinaires. Votre événement peut se terminer doucement au rythme des animations et des discussions passionnantes.

Comment imaginez-vous votre événement? Contactez-nous, c'est avec plaisir que nous vous épaulerons et vous conseillerons personnellement.

Notre offre pour votre manifestation

Golf
- Tournois comptant pour le handicap ou parcours pour le plaisir
- Stage de familiarisation au golf avec concours de putting

Restauration
- Accueil
- Petit-déjeuner
- Repas de midi
- En-cas
- Entrée du flight
- Apéritif
- Dîner



NOTRE OFFRE DE GOLF

Golf Saint Apollinaire vous propose deux parcours de calibre championnat de 18 trous, un parcours exécutif de 9 trous et des installations d'entraînement bien développées dans le golf le plus grand et les plus proche de la ville de Bâle.

Mesurez-vous à vos invités lors de tournois comptant pour le handicap ou appréciez les formats de loisir et les tournois amateurs sur notre site. C'est avec plaisir que nous vous permettrons, ainsi qu'à vos invités, de découvrir l'univers de ce sport avec des cours d'initiation, un atelier sur le golf et un concours de putting. Sous la direction de nos professionnels qualifiés, vous n'hésiterez pas à faire vos premiers pas sur le green. Des connaissances préalables ne sont pas nécessaires. C'est avec plaisir que nous vous soumettrons une offre sur mesure.

18 Hole Championship Course Tree Garden

- Par 72
- Longueur 6'093 m, 460 m d'altitude

Le parcours du Tree Garden Course avec piste de cart continue, a été intégré habilement au massif forestier existant, et offre des points de vue saisissants.

18 Hole Championship Course Fruit Garden

- Par 72
- Longueur 6'796 m, 460 m. d'altitude

Le caractère de tournoi du Fruit Garden Course s'illustre dans la longueur de ses départs. Grâce à 5 box de départ échelonnés, il permet aux golfeurs à la recherche d'un parcours décontracté de profiter de leur moment sur le green dès le premier tee. Chaque parcours a son propre caractère et son esprit de jeu particulier, qui le rendent unique. Les grands obstacles d'eau et bunkers déterminant le jeu assurent une partie de golf passionnante dans les anciens vergers des moines cisterciens, qui avaient fondé le cloître au XIIe siècle.

Conditions

Green Fee Par 72 Tree Garden Course	EUR	100.00
Green Fee Par 72 Fruit Garden Course	EUR	110.00
Frais de tournoi	EUR	20.00
(comprend liste de départ, classement, score cards, starter)		
Hand Caddy	EUR	10.00
Cart	EUR	50.00
Sets Premium les plus récents en prêt des marques Callaway & Taylor Made	EUR	55.00

Conditions pour débutants

2 leçons d'initiation	EUR	40.00
Range Fee	EUR	20.00

GOLF PACKAGES

Golf Saint Apollinaire offre le cadre idéal pour des événements inoubliables. Optez pour un événement sur le thème du golf à prix fixe. Laissez-nous nous occuper du reste.

Détendez-vous et laissez-nous vous enthousiasmer. Au cœur d'un paysage fascinant, sur une pelouse parfaitement entretenue, avec une vue à couper le souffle, savourez le «savoir-vivre» à la française et l'ambiance historique des lieux à l'occasion d'une manifestation inoubliable au Golf Saint Apollinaire.

Sur la base des offres présentées aux pages suivantes, concoctez votre manifestation et taillez-là à votre mesure avec notre aide. Ou optez pour l'un de nos golf packages.

Bien entendu, le nombre de participants peut être augmenté à votre guise. Nous adapterons notre offre au nombre de personnes que vous nous annoncez.

Les boissons prévues dans le golf package sont comprises jusqu'à minuit. Toutes les boissons supplémentaires vous seront facturées en fonction de la consommation effective.

GOLF PACKAGES

Golf Package RELAX
à partir de 20 personnes

- Conseils d'expert, organisation souple et prise en charge professionnelle en amont et durant votre événement
- Ambiance historique sur le site de l'ancien cloître des moines cisterciens

Golf
- Green Fee pour le parcours 18 trous de calibre championnat (Tree Garden/Fruit Garden)
- Frais de tournoi
- Balles driving range
- Un cart pour l'organisateur

Service de traiteur
- Café de bienvenue avec croissant
- Collation pause 1
- Entrée „flight" avec une boisson rafraichissante
- Apéro Riche avec des délicieuses spécialités
- Vin blanc our rouge selon le sommelier
- Eaux minérales, gazeuse ou non gazeuse, soft drinks et bière pour apéritif
- Café et thé

Services spéciaux
- Location de salle, mise à disposition d'espaces
- Décoration photophores sur les tables pour le repas du soir
- Impression des menus (restaurant «Das Refektorium»)
- Vestiaire et place de parc gratuits pour l'ensemble des invités

Prix par participant: EUR 240.00

Golf Package LEISURE
à partir de 20 personnes

- Conseils d'expert, organisation souple et prise en charge professionnelle en amont et durant votre événement
- Ambiance historique sur le site de l'ancien cloître des moines cisterciens

Golf
- Green Fee pour le parcours 18 trous de calibre championnat (Tree Garden/Fruit Garden)
- Frais de tournoi
- Balles driving range
- Un cart pour l'organisateur

Service de traiteur
Café de bienvenue avec croissant
- Collation pause 1
- Entrée „flight" avec une boisson rafraichissante
- Amouse-bouche
- Menu à 3 plats selon nos propositions
- Eaux minérales, gazeuse ou non gazeuse, soft drinks et bière pour apéritif et le dîiner,
- Café et thé

Services spéciaux
- Location de salle, mise à disposition d'espaces
- Décoration photophores sur les tables pour le repas du soir
- Impression des menus (restaurant «Das Refektorium»)
- Vestiaire et place de parc gratuits pour l'ensemble des invités

Prix par participant: EUR 275.00

Golf Package TOUR
à partir de 20 personnes

- Conseils d'expert, organisation souple et prise en charge professionnelle en amont et durant votre événement
- Ambiance historique sur le site de l'ancien cloître des moines cisterciens

Golf
- Green Fee pour le parcours 18 trous de calibre championnat (Tree Garden/Fruit Garden)
- Frais de tournoi
- Balles driving range
- Un cart pour l'organisateur

Service de traiteur
Café de bienvenue avec croissant
- Collation pause 2
- Entrée „flight" avec Tarte flambée «Classique» et une boisson rafraichissante
- Amouse-bouche
- Menu à 3 plats selon nos propositions
- Vin blanc ou rouge selon le sommelier
- Eaux minérales, gazeuse ou non gazeuse, soft drinks et bière pour apéritif et le dîiner
- Café et thé

Services spéciaux
- Infrastructures multimédias
- Location de salle, mise à disposition d'espaces
- Décoration photophores sur les tables pour le repas du soir
- Impression des menus (restaurant «Das Refektorium»)
- Vestiaire et place de parc gratuits pour l'ensemble des invités

Prix par participant: EUR 310.00

Golf Package DELUX
à partir de 20 personnes

- Conseils d'expert, organisation souple et prise en charge professionnelle en amont et durant votre événement
- Ambiance historique sur le site de l'ancien cloître des moines cisterciens

Golf
- Green Fee pour le parcours 18 trous de calibre championnat (Tree Garden/Fruit Garden)
- Frais de tournoi
- Balles driving range
- Un cart pour l'organisateur

Service de traiteur
- Petit déjeuner de bienvenue ou petit buffet de déjeuner
- Point d'accueil avec boissons et fruits à emporter sur le parcourt de golf
- Collation pause 2
- Entrée „flight" avec „la planche" et une boisson rafraichissante
- Amouse-bouche
- Menu à 3 plats selon nos propositions
- Friandises
- Vin blanc ou rouge selon le sommelier
– Eaux minérales, gazeuse ou non gazeuse, soft drinks et bière pour apéritif et le dîiner
- Café et thé et digéstif.

Services spéciaux
- Infrastructures multimédias
- Location de salle, mise à disposition d'espaces
- Décoration florale et photophores sur les tables pour le repas du soir
- Impression des menus (restaurant «Das Refektorium»)
- Vestiaire et place de parc gratuits pour l'ensemble des invités

Prix par participant: EUR 350.00

AVENTURE CULINAIRE

Au Golf Saint Apollinaire, les envolées culinaires sont au programme. Dans une ambiance exclusive, l'équipe gastronomique vous choie de créations exquises pendant toute votre manifestation. Prenez donc place au restaurant «Das Refektorium».

Notre restaurant sert une cuisine fraîche du marché dans un panorama à couper le souffle et vous promet des instants de plaisir inoubliables. La perfection en tout point! Notre maître de l'art culinaire vous surprendra par ses préparations d'un niveau inégalé, que ce soit dans le cadre enchanteur du restaurant «Das Refektorium», sur la merveilleuse terrasse ou dans l'une de nos salles élégantes.

Nous avons d'innombrables idées pour rendre votre journée tout simplement délicieuse. Débutez votre manifestation par un café de bienvenue, prenez des forces pour vous dépenser sur le parcours avec un en-cas savoureux et appréciez un rafraîchissement de bienvenue à l'entrée du flight, au 19e trou. Après une douche bienfaisante, vous n'aurez plus qu'à vous rendre au restaurant «Das Refektorium» et à savourer l'apéritif avant de vous faire choyer lors d'un dîner des plus agréables.

Suivant les souhaits et la taille du groupe, nous vous servons l'apéritif dans le lounge, au restaurant ou sur la terrasse. Nous vous aiderons volontiers à faire votre choix.

REFEKTORIUM R RESTAURANT & LOUNGE

BIENVENUE

La première impression compte. Marquez des points chez les participants de votre événement dès le début. Avec un excellent petit déjeuner dans une atmosphère détendue, vous pouvez commencer la journée et rien ne s'oppose à un événement réussi sur le Golf Saint Apollinaire.

Café et croissant
Café, café au lait, espresso, cappucino,
latte macchiato, thé, chocolat chaud ou froid
ainsi que les délicieux croissants
EUR 6.00

Petit déjeuner
Café ou thé, jus d'oranges, croissant,
pain, confiture, Nutella et beurre EUR 11.50

Petit déjeuner copieux
Café ou thé, jus d'oranges, croissant,
pain, formage, jambon, salami,
œufs brouillés ou sur le plat, confiture,
Nutella et beurre EUR 19.50

Buffet du petit-déjeuner (à partir de 20 personnes)
Savourer notre délicieux buffet de petit déjeuner,
assortiment de pains, jus de fruits frais,
boissons chaudes et froides, yaourt, cornflakes,
«Bichermüesli» fruits frais, gâteau aux fruits
avec chantilly, divers plats aux œufs,
plateau de fromages régionaux et copieux
plateau de viande et de poissons EUR 37.00

Point d'accueil

Diverses boissons PET	EUR 3.50
Diverses boissons sportives	EUR 4.00
Diverses barres	EUR 3.00
Fruits	EUR 1.00

COLLATION ET ENTRÉE DU FLIGHT

Reprenez des forces pendant le tournoi avec une collation servi au Halfway House ou régalez-vous de délicatesses culinaires après une bonne douche à hauteur du 19e trou.

Collation 1
Salumi Italienne, prosciutto crudo et affettati misti découpé avec le Volano, formaggi assortiti et délicieux Antipasti, pain divers, fruits et gâteaux, bouillon, jus de fruits, eaux minérales et café EUR 14.00

Collation 2
Salumi italienne, prosciutto crudo et affettati misti découpé avec la Volano, formaggi assortit et délicieux Antipasti, pain divers, fruits et gâteaux, bouillon, jus de fruits, eaux minérales et café, bière Pelforth Blonde etPET à emporter EUR 17.00

Spéciaux
En complément à votre collation vous avez le choix suivant (facturés en supplément).

Tartes aux fruits	EUR 3.00
«Birchermüesli»	EUR 3.50
Saucisse blanc avec moutarde douce et bretzel	EUR 3.50
Saucisson de porc avec moutarde et pain	EUR 3.50
Hot Dog avec « wienerli », salade, tomate, moutarde et ketchup	EUR 3.50
Soupe (offre du jour / en été aussi de soupes froides)	EUR 3.50

Chariot de ravitaillement

Diverses boissons PET 50 cl	EUR 3.50
Diverses boissons sportives 50 cl	EUR 4.00
Pelforth Blonde 33 cl	EUR 4.20
Crémant d'alsace	EUR 44.00
Diverses barres	EUR 3.00
Fruits	EUR 1.00

19th Hole
De notre boucher: Ceccina (viande séchée de boeuf), jambon blanc d'Alsace, salami, lard, saucisse de Lyon, Comté, Fromage frais aux fines herbes, moutarde aux figues EUR 12.00

Vive la France
Tarte flambée «Classique»
Crème fraîche, lardons, oignons EUR 12.00

Bayrische Jause
Fromage d'Italie et salade de pommes de terre avec pain et moutarde EUR 10.00

Berliner Schnauze
«Nürnbergerli» saucisse avec choucroute et petit pain EUR 16.00

DÉLICIEUX APÉRITIFS

Rien ne vaut un apéritif pour que la fête démarre véritablement. Après un séminaire intense, rafraîchissez votre esprit un verre à la main et appréciez le paysage idyllique. Des amuse-bouche variés et délicieux vous attendent.

Extravagances pour l'apéritif, suivies d'un dîner.

Feuilletés fait maison	EUR 8.50
Bruschetta	EUR 10.00
Gâteau au fromage fait maison	EUR 10.00
Grissini au jambon cru	EUR 10.00
Samosa et Dim Sum	EUR 12.00
Plateau de jambon cru et melon	EUR 9.50
Crevettes géantes enrobés de noix de coco	EUR 10.50
Wraps au saumon fumé, fromage frais et roastbeef	EUR 12.00
Cocktail de crevettes en verrines	EUR 10.00
Brochette de poulet à la sauce aux cacaouètes	EUR 12.00
Tartare piquant de boeuf	EUR 12.00

Perrier Jouët
Excellent champagne à la fraîcheur vive EUR 87.00

Crémant d'Alsace, Domaine Rominger
Nez fin sur notes florales et fruitées EUR 44.00

Pinot gris Schwarzberg
Domaine Rominger – 100% Pinot Gris
Nez aux notes grillées. En bouche notes fumées, de sous-bois et épices, gardant une trame fraiche.
EUR 43.00

Vin de Pays d'Oc Chardonnay
Les Jamelles – 100% Chardonnay
C'est un vin élégant avec une grande palette aromatique:poire Williams, abricot, noisette, fleurs blanches, et une finale légèrement beurrée. Le boisé se révèle subtilement sous des notes de marron glacé, toffee et praliné. Alliant rondeur, fraîcheur et une bonne minéralité. EUR 41.00

Jus divers
Jus d'oranges/grapefruits litre EUR 12.00

Punch aux fruits litre
Avec alcool EUR 29.00
Sans alcool EUR 19.00

Eaux minérals
Perrier fine bulles/Evian 50 cl EUR 4.80

Bières
Fischer tradition 25 cl EUR 3.50
Fischer tradition 50 cl EUR 5.50
Affligem 33 cl EUR 4.20
Perlforth Blonde 33 cl
EUR 4.20
Mort subite 25 cl EUR 3.70
Mort subite 50 cl EUR 5.70

APÉRO RICHE

Vous préférez des créations apéritives variées à un menu de plusieurs plats? Notre offre est un bonheur pour les papilles et pour les yeux.

Apéro Riche Deluxe
à partir de 20 personnes

Variation de mille feuilles
Salade tomates-mozzarella
Rouleaux farci de roastbeef
Vitello tonnato classique mousse de poissons fumés
Fromage frais avec tomates cerises
Cocktail de crevettes
Melon avec jambon cru
Choix de fromage à pâte molle et dure
Choix de poissons fumés
Assortiment de salami, jambon cru et lard
Wraps farci de fromages frais et de saumon fumé et roastbeef
Variationen de légumes antipasti
Divers Samosa et Dim Sum
Brochette de poulet à la sauce aux cacahouètes
Morceaux de gâteau au fromage fait maison

Apéro Riche Deluxe
Prix par personne EUR 55.00

Dessert
Mousse au chocolat blanc et noir
Brownies fait maison
Panna Cotta au coulis de fruits
Crème brulée
Salade de fruits

Apéro Riche Deluxe desserts inclus
Prix par personne EUR 67.00

Apéro Riche
à partir de 20 personnes

Variation de mille feuilles
Salade tomates-mozzarella
Rouleaux farci de roastbeef
Fromage frais avec tomates cerises
Choix de fromage à pâte molle et dure
Assortiment de salami, jambon cru et lard
Bruschetta avec olives et pesto aux tomates
Wraps farci de fromages frais et de saumon fumé
Variationen de légumes antipasti
Divers Samosa et Dim Sum
Morceaux de gâteau au fromage fait maison

Apéro Riche
Prix par personne EUR 40.00

Dessert
Brownies fait maison
Panna Cotta au coulis de fruits
Salade de fruits

Apéro Riche desserts inclus
Prix par personne EUR 49.00

PLAISIR EN TROIS PLATS

Menu de trois plats EUR 41.00

Mesclun de saison servie avec
une vinaigrette française
ᔓ
Suprême de poulet rôtie au jus de
fines herbes avec des gnocchi à la romaine
et des légumes de saison
ᔓ
Savarin jus citronelle et gingembre
Avec du crémeux exotique

Menu de trois plats EUR 48.00

Salade de roquette
Tomates cerises et copeaux de parmesan
ᔓ
Filet de porc à la sauce moutarde Meaux Pommery
servi avec de la purée de pommes de terre et des
légumes de saison
ᔓ
Mousse au Chocolat avec meringue

Menu de trois plats EUR 55.00

Feuilleté au sésame noir servi avec une sauce crémeuse aux morilles
ᔓ
Roastbeef servi avec une sauce béarnaise,
des pommes darphin et des légumes de saison
ᔓ
Tartelette au citron

Menu de trois plats EUR 66.00

Saumon cru mariné avec du raifort crémeux
et déclinaison des petits pois
ᔓ
Filet mignon de veau au jus de truffe, gratin de
pommes de terre et légumes de saison
ᔓ
Macarons du moment

PLAISIR EN TROIS PLATS

Menu de trois plats EUR 63.00

Langoustine snackée sur son tartare de fenouil et de pommes avec vinaigrette acidulée

ᔓ

Cabillaud cuit à la nacre servi avec beurre blanc au basilic et risotto

ᔓ

Duo de mousses au chocolat
tuile au grué de cacao

Menu de trois plats EUR 58.00

Foie gras de canard mi cuit avec
chutney de saison

ᔓ

Filet de cannette des Dombes servi avec jus aux groseilles et du polenta au thym

ᔓ

Ananas poêlé et glace vanille

Menu de trois plats 68.00

Coquilles St. Jacques snackées sur son lit
de mesclun et vinaigrette au agrumes

ᔓ

Filet et ris de veau jus réduit au café servi avec des pommes Anna déclinaison de carottes et petits pois

ᔓ

Savarin jus citronelle et gingembre avec du crémeux exotique

Menu de trois plats EUR 87.00

Tartare de bar et langoustines avec
écume de yuzu et agrumes

ᔓ

Filet de boeuf Rossini avec sauce à la truffe.
et espuma parmentier à la truffe

ᔓ

Demi sphère coco et brunoise de fruits exotiques

PLAISIR EN QUATRE PLATS

Menu de quatre plats EUR 60.00

Salade de quinoa au chorizo, tomates confites et pesto maison

ᔓ

Gaspacho de tomates Andalouses aux pignons grillés

ᔓ

Steak de saumon à la sauce aux agrumes, servi avec un risotto à la fondue de poireaux, des herbes fraîches et des légumes de saison

ᔓ

Mousse au Chocolat avec meringue

Menu de quatre plats EUR 68.00

Tartare de saumon mariné à la Combava

ᔓ

Crème de carottes au gingembre frais

ᔓ

Rôti de veau rose au jus de foie d'oie servi avec des pommes de terre et des légumes de saison

ᔓ

Macarons du moment

Menu de quatre plats EUR 70.00

Noix de Coquilles Saint-Jacques tiède sur une salade croquante

ᔓ

Crème de maïs à noix de coco et au curry rouge avec effiloché de poulet

ᔓ

Dos de cabillaud servi avec une sauce nantaise, duo de carottes aux oranges et légumes du marché

ᔓ

Dôme de chocolat sur coulis de fruits rouges

Menu de quatre plats EUR 73.00

Saumon cru mariné avec du raifort crémeux et une déclinaison de petits pois

ᔓ

Crème de courgettes au lait de coco et aux éclats d'amandes

ᔓ

Filet de bœuf au jus de poivre noir Malabar servi avec des pommes de terre Darphin et des légumes de saison

ᔓ

Tiramisu aux fruits rouges

Laissez-vous inspirer par nos propositions de menus et composez la combinaison qui vous convient. Naturellement, nous cuisinons aussi selon vos envies, avec des produits frais du marché et de saison. Contactez-nous pour en discuter.

BUFFET DE GRILLADES

Vous préférez une atmosphère décontractée? Notre riche buffet de grillades vous surprendra par ses nombreuses créations culinaires.

Buffet de grillades
à partir de 20 personnes

Entrées
Buffet de salades de saison avec trois sauces
Salade de mozzarella et tomates

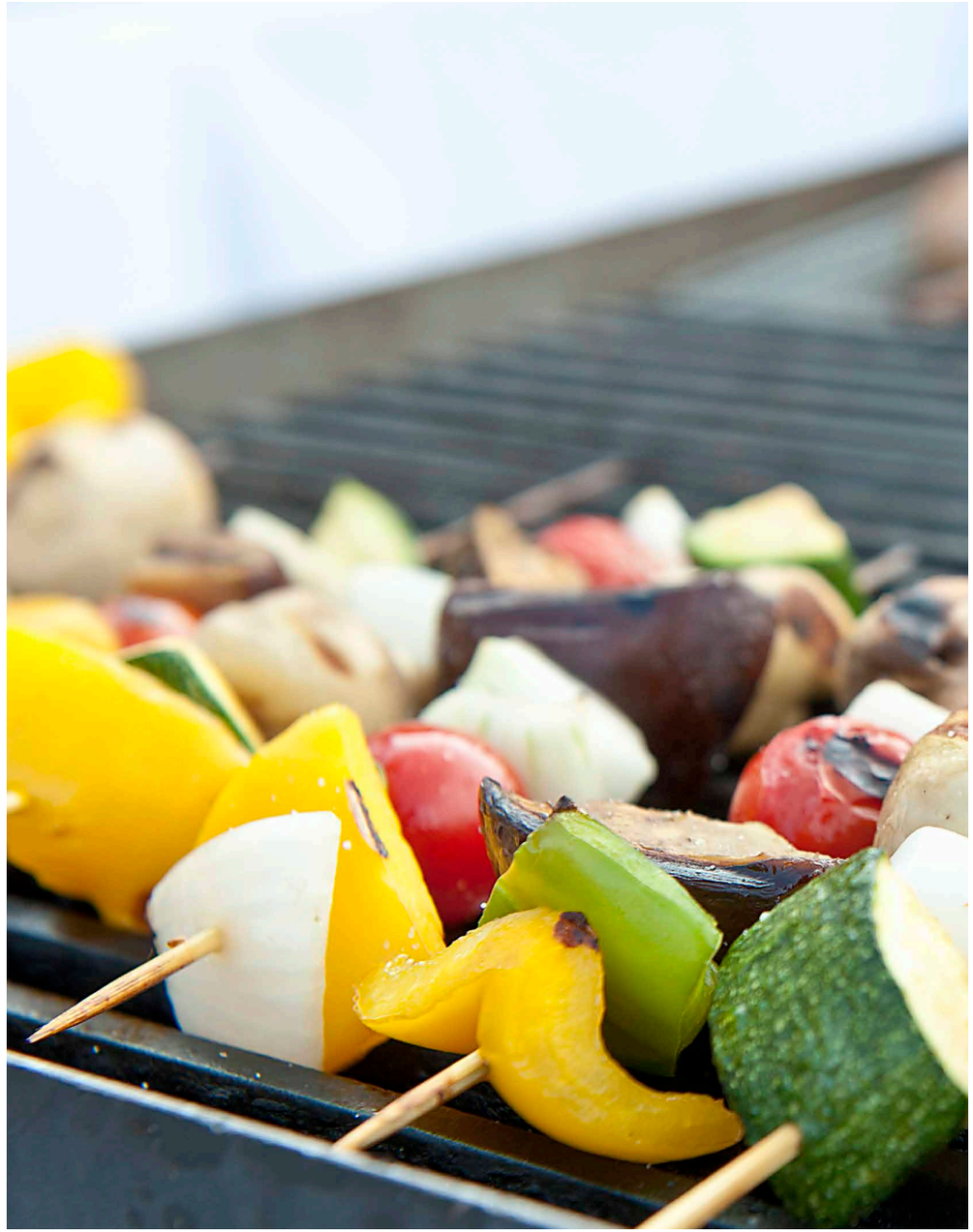
Les délices du grill
Steak de porc
Steak de bœuf
Cervelat
Saucisse de veau
Cuisse de poulet
Spare Ribs

Accompagnements
Baked Potatoes
Sauce sour cream
Beurres aux herbes fait maison
Sauce barbecue

Buffet de grillades
Prix par personne EUR 52.00

Desserts
Panna Cotta servit au coulis de fruits
Crème brulée
Salade de fruits
Brownies fait maison

Buffet de grillades desserts inclus
Prix par personne EUR 64.00



NOTE FINALE

Laissez les envolées culinaires se terminer sur une note de douceur, un appétissant buffet de fromages, un digestif ou un cigare.

Variations de desserts

Buffet de desserts gourmands par personne	EUR 19.00
Buffet de desserts avec fromage par personne	EUR 23.00

Friandises

Mise en valeur sur une étagère	EUR 6.00

Digéstifs

Selon vos désirs! Nous proposons un choix de grappas, single malts.

RENVOYEZ-NOUS LA BALLE

Tous les souhaits sont permis. Informez-nous suffisamment à l'avance de vos désirs, afin que votre manifestation soit parfait jusque dans les moindres détails.

Choix des menus
Laissez-vous inspirer par nos propositions de menus et composez le vôtre avec notre soutien. Nos créations de menus répondent-elles à vos désirs? Naturellement, nous cuisinons aussi selon vos envies, avec des produits frais du marché et de saison. Contactez-nous pour en discuter.

Cartes de menus
La carte du menu fait partie de la réussite d'une manifestation et constitue un souvenir pour vos invités. Nous y notons les mets et les vins que vous avez choisis. Si vous le souhaitez, nous la complétons volontiers d'informations et de photos personnelles.

Régimes spéciaux
ous ne souhaitez pas de viande ni de poisson, nous créons pour vous un menu végétarien.
Pour les personnes allergiques (p. ex. sans gluten), nous préparons spécialement des mets adaptés au menu.

EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES VINS

Notre cave renferme un beau choix de grands crus. Voici une sélection de vins présentant un excellent rapport qualité-prix, qui saura vous convaincre. Avez-vous d'autres souhaits ou des envies plus exclusives?

N'hésitez pas à nous demander de vous présenter notre carte de vins complète.

Vins blancs

Pinot gris Schwarzberg, France
Nez aux notes grillées. En bouche notes fumées, de sous-bois et épices, gardant une trame fraiche.
EUR 43.00

Riesling Schwarzberg, France
Nez minéral, arômes de fruits jaunes et blancs mûres, soulignés par de délicats parfums floraux.
EUR 44.00

Chardonnay les Jamelles, France
Un vin élégant avec une grande palette aromatique et une finale légèrement beurrée. Le boisé se révèle subtilement sous des notes de marron glacé, toffee et praliné. Alliant rondeur, fraîcheur et une bonne minéralité. EUR 41.00

Chardonnay Domaine de L'Aigle Gérard Bertrand, France
Vin d'une fraîcheur surprenante et d'une minéralité exceptionnelle. EUR 47.00

Roero Arneis DOCG – Malvirà, Italie
Verts-dorés. Aromes intenses de fruits et de fleurs. Rondeur et équilibre en bouche. EUR 58.00

Vins rouges

Pinot noir Strangenberg, France
Issus d'un terroir calcaire sur un plateau de Landes sèches et bien ventilé. Le nez est assez fin et complexe, sur des notes de fruits rouges et noirs, de violettes, accompagnée d'une pointe de minéralité. Sa structure en bouche est particulièrement droite et équilibrée, avec de jolis tanins qui ressortent sur la finale. EUR 49.00

Domaine de l'Aigle Pinot Noir, France
rouge rubis aux légers reflets cuivrés et un nez dominé par des arômes de petits fruits à grains, très intenses avec quelques notes toastées.
EUR 45.00

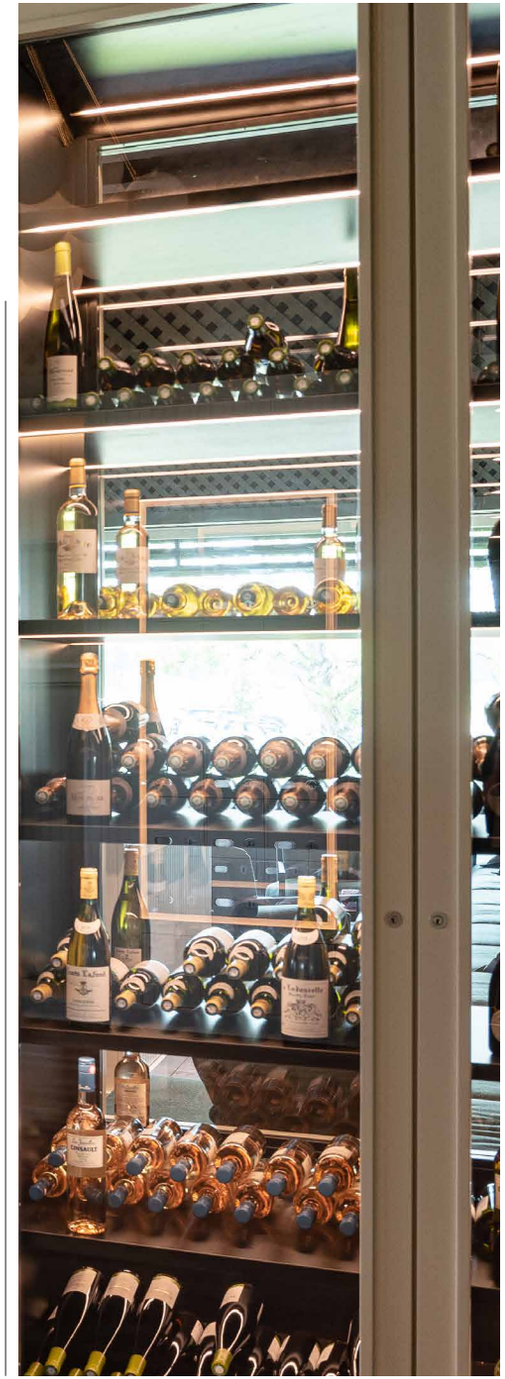
Les Jamelles Syrah, France
C'est un vin de caractère, puissant et épicé, aux arômes de fruits noirs sauvages (mûre), de violette et de garrigue avec une note poivrée. EUR 41.00

Les Jamelles Merlot, France
C'est un vin fruité et velouté d'une belle richesse aromatique: notes de cerise mûre, de confiture de fraise et de tomate confite avec une touche épicée (cannelle) et vanillée et une finale cacao. Il est également très long en bouche. EUR 41.00

Le Pot Dom Brial, France
Robe rubis aux reflets violets. Nez intense et délicat de fruits rouges. Bouche A la fois vif et rond, aux tanins légers et savoureux, il laisse en bouche une fraicheuret un fruité très intense. EUR 39.00

Cuvée Prunelle, France
41% Grenache, 29% Syrah, 17% Cinsault, 13% Rolle. le Permien apporte richesse et charpente, les Schistes du massif des Maures quant à eux offrent une minéralité agréable, rafraîchissante et élégante.
EUR 42.00

Silver Label – Bodegas Juan Gil, Espagne
100% Monastrell. Rouge jeune et riche. Beau bouquet,parfums épicés et torréfiés, avec des senteurs de fruits secs et de fleurs, Parker 91.
EUR 59.00
Magnum EUR 121.00



SALLES DES FÊTES EN TOUTE ÉLÉGANCE

Dans nos salles de banquet élégantes et nos locaux, nos délicieuses spécialités culinaires trouvent un écrin approprié. Dans un cadre raffiné, nous pouvons accueillir jusqu'à 380 personnes. Calme et détente vous attendent sur la terrasse.

Nous mettons à votre disposition nos locaux adaptés en fonction du nombre d'invités, du programme et du budget. Nous vous offrons volontiers notre assistance pour la planification détaillée et une organisation optimale de l'espace.

Plan de salle
Des tables pour 6 à 8 personnes ou pour 8 à 10 personnes sont à disposition. Nous définissons le plan de salle en fonction de votre événement.

Équipement de base
Toutes les tables sont garnies de nappes et de serviettes blanches en tissu. Des photophores complètent la décoration sur les tables

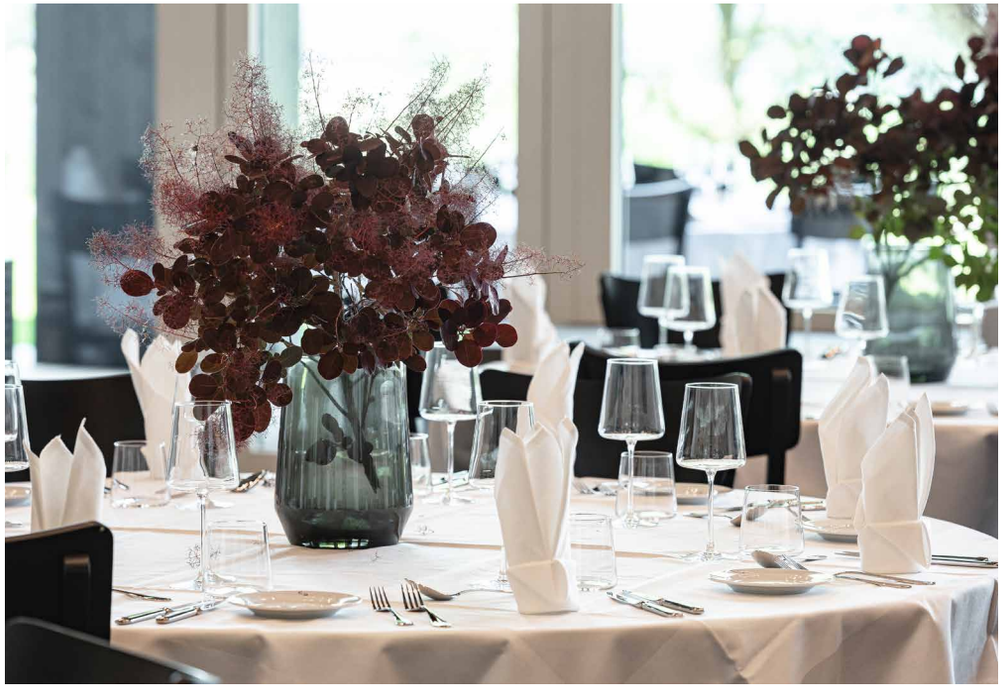
Technique événementielle
Pour que votre manifestation puisse se dérouler comme vous l'entendez, une infrastructure complète et la technique la plus moderne sont à votre disposition.
- Hotspot lan sans fil
- Scène
- Vidéoprojecteur et écran
- Microphones radio

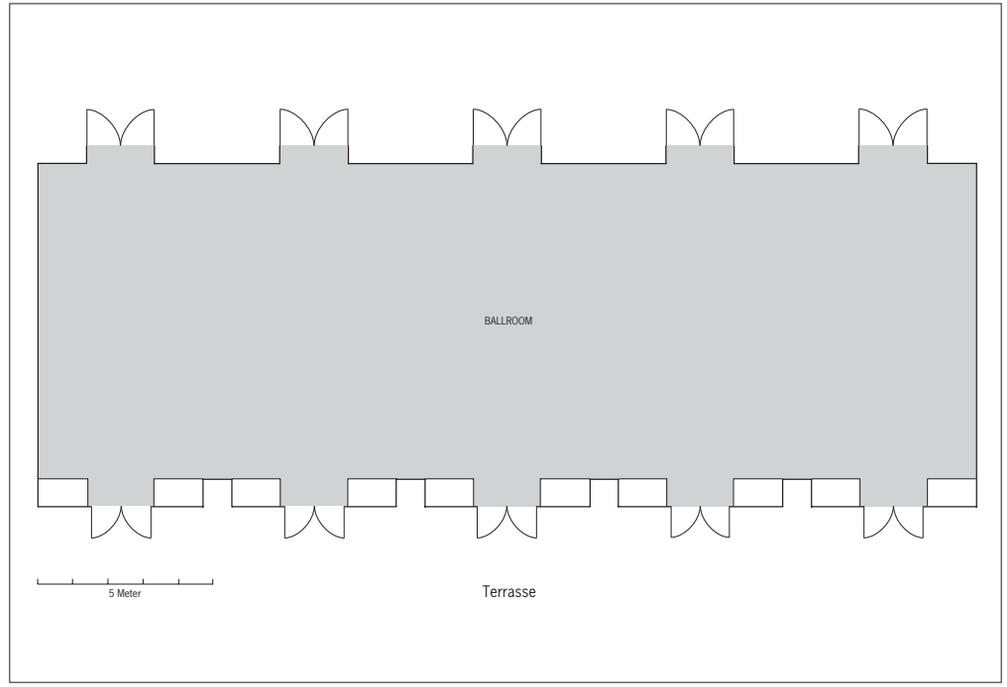
Pour des informations plus complètes et les possibilités techniques, demandez notre liste de prix détaillée.

Ballroom

265 m²

Capacité
Apéritif: 300 personnes
Mobilier pour concert: 380 personnes
Mobilier pour séminaire: 180 personnes
Tables rondes pour repas: 240 personnes





Ben Hogan Room
105 m²

Capacité
Apéritif: 130 personnes
Mobilier pour concert: 150 personnes
Mobilier pour séminaire: 60 personnes
Tables rondes pour repas: 100 personnes

Byron Nelson Room
55 m²

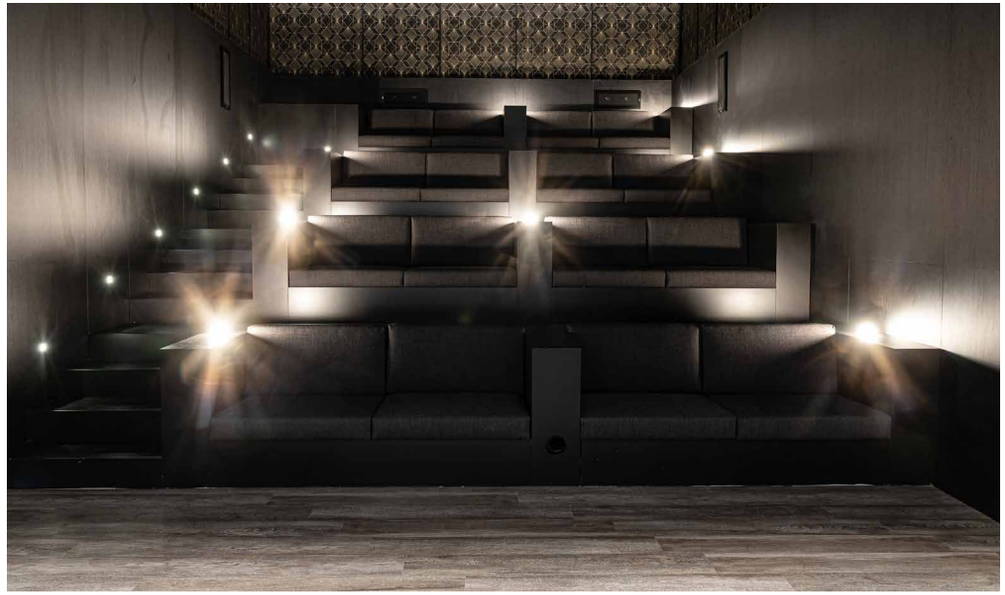
Capacité
Apéritif: 30 personnes
Mobilier pour séminaire: 30 personnes
Tables rondes pour repas: 24 personnes

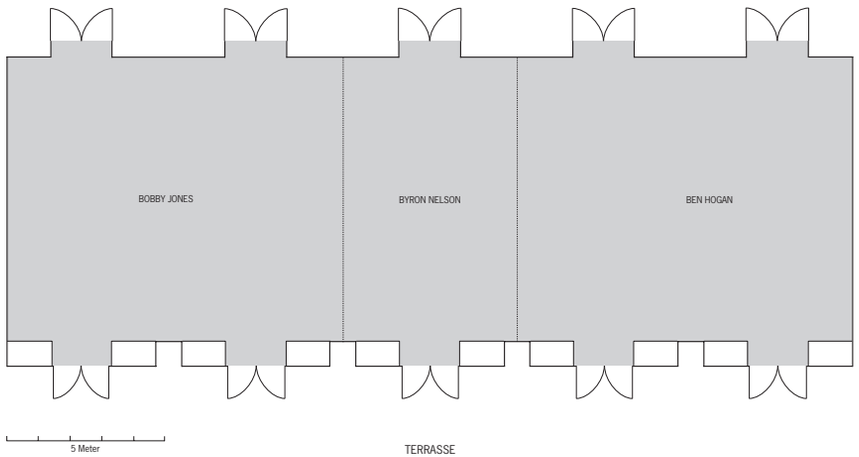
Bobby Jones Room
105 m²

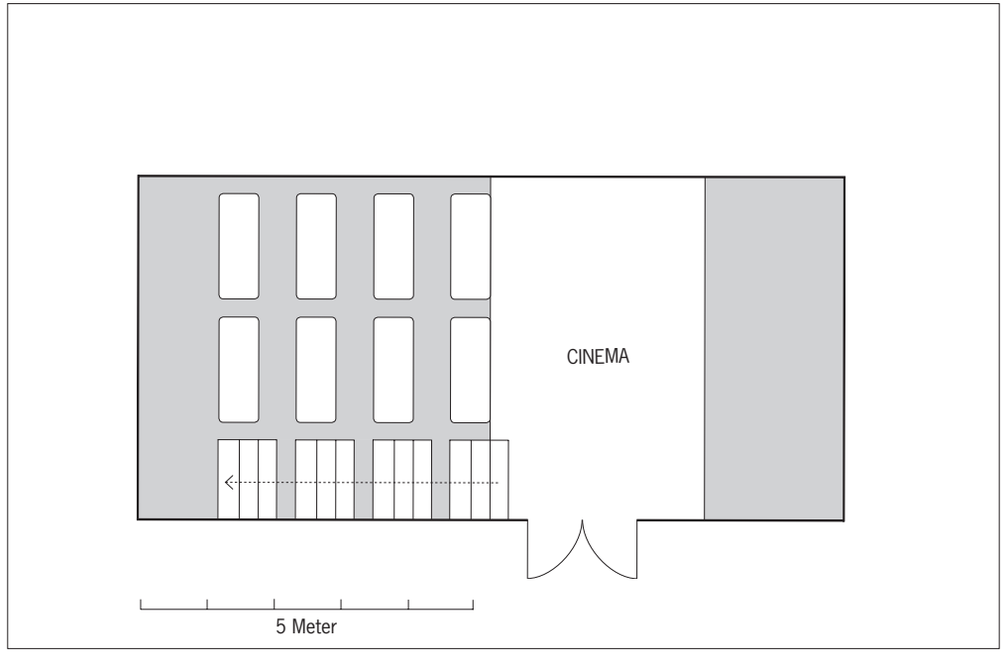
Capacité
Apéritif: 130 Personen
Mobilier pour concert: 150 personnes
Mobilier pour séminaire: 60 personnes
Tables rondes pour repas: 100 personnes

Cinéma
55 m²

Capacité
Fauteuils de cinéma: 16 personnes







BON À SAVOIR

Conseil
Nos propositions de menus sont des idées et peuvent être adaptées selon vos désirs. Nous sommes volontiers à votre disposition pour un conseil personnalisé.

Décoration
Avez-vous des idées ou des souhaits particuliers en ce qui concerne la décoration florale? Parlez-nous en le plus tôt possible. Nous commandons la décoration florale adéquate auprès de notre propre fleuriste. Vous êtes naturellement libre de commander ou d'apporter vous-même les fleurs. La chaude lumière des bougies est indissociable d'une table de fête. Le soir, toutes les tables sont agrémentées de bougies en harmonie avec la décoration. Ce détail fait naturellement aussi partie de nos prestations.

Déclaration de la viande
Nous achetons la viande de veau, de bœuf et de porc exclusivement en France. La volaille vient également de France. Le poisson vient de l›océan Atlantique.

Souvenir
Souhaitez-vous offrir un plaisir durable à vos invités? Nous vous recommandons une attention sucrée de notre confiseur, à emporter. Des bons pour profiter des offres du Golf Saint Apollinaire sont également très appréciés.

Musique/animation
Pour que votre événement soit parfait, n'oubliez pas de prévoir une animation. Des spécialistes seront le mieux à même de vous conseiller pour trouver un groupe de musique, un humoriste ou un major de table. Demandez notre liste d'agence.

Programme récréatif
Souhaitez-vous intégrer à votre événement un programme annexe spécial pour permettre aux participants de se détendre ou de se changer les idées? Nous vous proposons une initiation au golf et un concours de putting, un tournoi de golf Tiger & Rabbit, une dégustation de whisky et bien d'autres choses encore! Nous vous conseillons aussi très volontiers pour organiser des excursions et des activités dans les environs.

Fumée
Les fumeurs parmi vos invités peuvent se tenir sur notre terrasse. Il est interdit de fumer dans nos locaux.

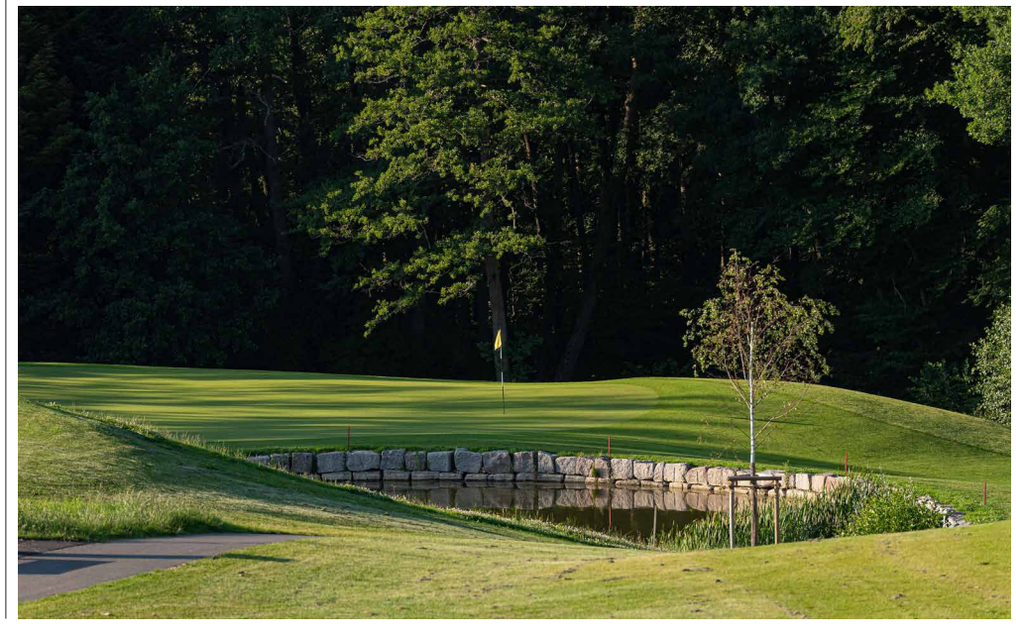
Transfert
Nous organisons volontiers les transferts à et de l'hôtel. Les prix sont en fonction du trajet et du nombre de personnes.

Prolongation
Nous n'interrompons pas votre manifestation quand l'ambiance est à son apogée. Les horaires de service de notre restaurant sont de 07.00 h à minuit du dimanche au vendredi. Du samedi de 07.00h à 01.00 h. Les heures supplémentaires sont facturées.
Au plus tard à 02.30 heures.

Autorisation de prolongation forfaitaire: EUR 175.-
Forfaits supplémentaires pour chaque collaborateur de service:
Collaborateur: EUR 40.- de l'heure
Cadre: EUR 60.- de l'heure

Droit de bouchon
Si vous ne trouvez pas vos vins préférés dans notre vaste offre, faites-le nous savoir. Nous ferons en sorte de l'avoir pour votre manifestation. Si vous préférez apporter le vin, nous facturons EUR 35.- par bouteille de 75 cl de vin, de Crémant ou de champagne.

Chambres et nuitées
Si votre événement devait se prolonger jusque tard dans la nuit, de nombreuses possibilités d'hébergement raffinées s'offrent à vous. Demandez-nous notre liste d'hôtels actuelle.



CONDITIONS CONTRACTUELLES

Domaine d'application
Les présentes conditions générales régissent l'organisation de tournois, cours, séminaires, conférences, banquets et tous les services connexes au Golf Saint Apollinaire.

Option de réservation
En l'absence de contrat d'utilisation des installations, locaux et services conclu à l'expiration de la période d'option accordée, Golf Saint Apollinaire pourra disposer des installations et locaux réservés.

Nombre de convives
Le nombre de convives notifié par écrit est contractuellement contraignant cinq jours ouvrables avant votre événement. Si le nombre de personnes participant à l'évènement est inférieur au nombre de personnes finalement inscrites, les frais pour le nombre de participants finalement inscrits seront facturés. Si le nombre de participants est supérieur au nombre finalement inscrit, la facture sera basée sur le nombre de participants effectif à l'évènement. Nous garantissons un écart par rapport au nombre de participants allant jusqu'à 10%. Golf Saint Apollinaire se réserve le droit de modifier les locaux des séminaires et banquets ou d'ajuster les heures de début des tournois en cas de modification importante du nombre initial de participants.

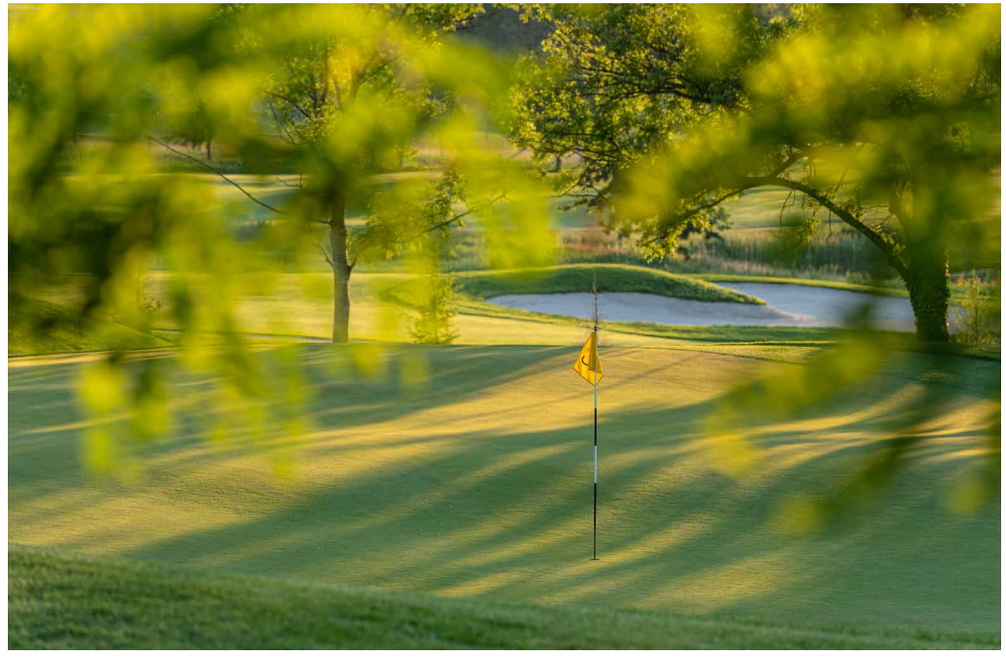
Apport de nourriture et de boissons
L'organisateur n'est pas autorisé à apporter de la nourriture et des boissons à l'événement. Toute exception nécessite un accord écrit avec Golf Saint Apollinaire. Dans un tel cas, une contribution couvrant les frais généraux (frais de service) sera facturée.

Responsabilité de l'organisateur/assurance
L'organisateur est responsable de l'intégralité du montant de la facture, y compris les services acquis par ses employés, assistants et participants à l'événement; les exceptions doivent faire l'objet d'un accord écrit. L'organisateur doit souscrire une assurance au titre du matériel apporté sur les lieux. Nous nous dégageons de toute responsabilité à cet égard. En cas d'endommagement ou de perte du mobilier et de l'équipement de Golf Saint Apollinaire, les frais encourus seront facturés.

Annulation
L'annulation est gratuite jusqu'à 90 jours avant l'événement convenu.
En cas d'annulation jusqu'à 60 jours avant l'événement, nous facturons 50% de l'offre confirmée.
En cas d'annulation jusqu'à 30 jours avant l'événement, nous facturons 75% de l'offre confirmée.
En cas d'annulation moins de 30 jours avant l'événement, le règlement de la commande est exigible, même s'il n'est pas réclamé.
Afin d'éviter tout malentendu, nous vous demandons de confirmer votre annulation par écrit. Si les services réservés (menu & boisson) n'ont pas encore été définis, un montant forfaitaire de EUR 90.- par personne sera utilisé comme base de facturation; concernant les tournois, le montant de EUR 275.- par personne sera appliqué pour la facturation.

Modalités de paiement
Pour les mariages et les grands événements, nous nous réservons le droit d'exiger un acompte d'un montant égal au chiffre d'affaires estimé au moment de la conclusion du contrat. Nous vous ferons parvenir une facture finale à la fin de votre événement payable dans les 30 jours. Les prestations facturées sont réputées avoir été effectuées intégralement et en bonne et due forme si l'organisateur ne fait pas état d'une réclamation dans les 10 jours.

Modification de l'offre et des prix
Les prix sont par personne et incluent la TVA. Les offres et les prix sont assujettis à des changements sans préavis.



ACCÈS / CONTACT

Golf Saint Apollinaire n'est qu'à quinze minutes du centre de Bâle, à cinq minutes d'EuroAirport Basel et à environ une heure de Zurich, Lucerne et Berne.

Accès en voiture
Quitter l'A35 à la sortie de Saint Louis et suivre les panneaux indicateurs Golf St. Apollinaire en direction d'Altkirch / Folgensbourg.

Coordonnées pour le GPS
Latitude: 47,57°, Longitude: 7,43°

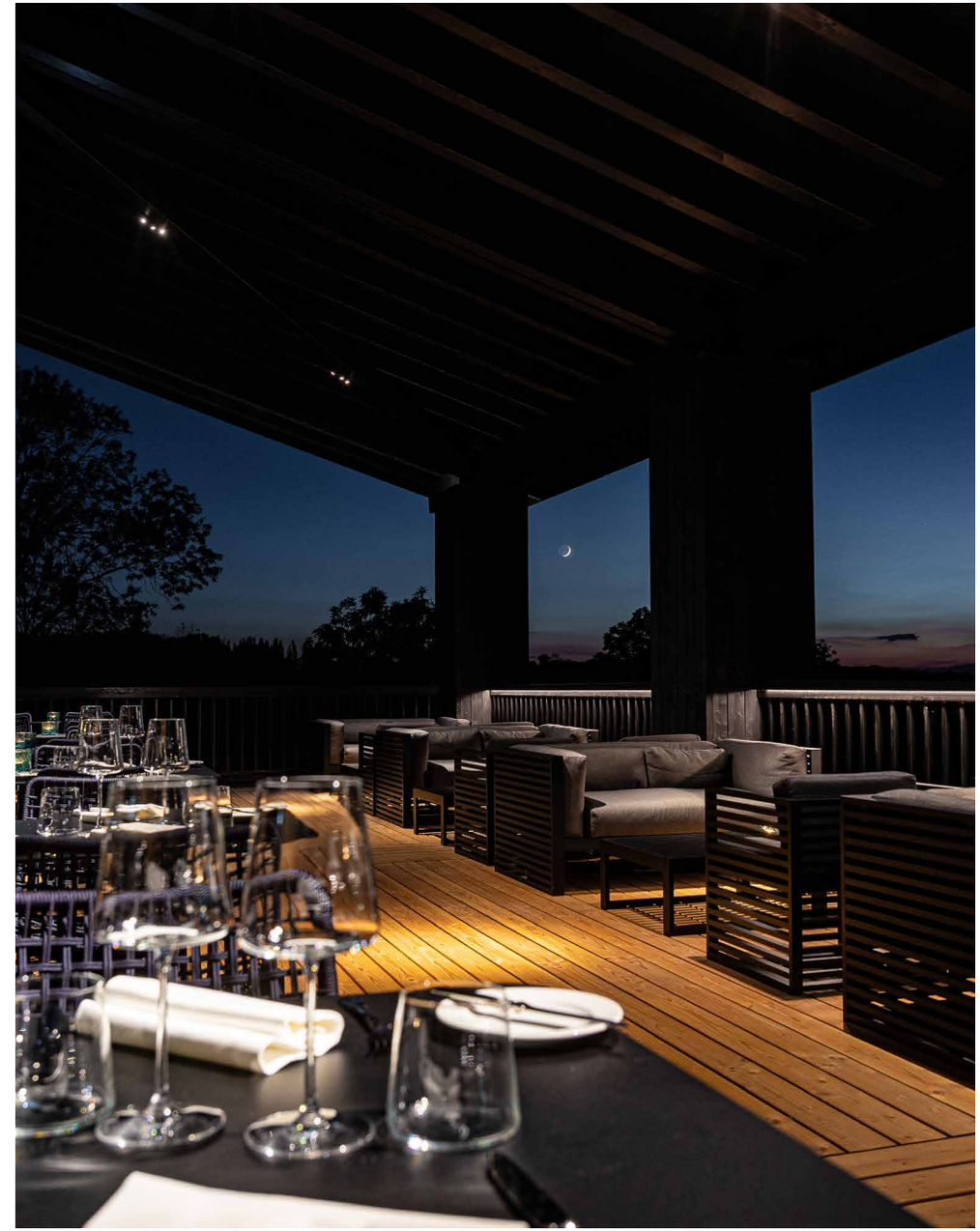
Places de stationnement
Plus de 300 places de stationnement gratuites sont à disposition au Golf Saint Apollinaire.

Fahrzeiten mit dem Auto

de Lucerne	1 heure 10 minutes
de Zurich	1 heure 10 minutes
de Bâle	15 minutes
de Berne	1 heure 20 minutes

Conseils et réservation
Nous sommes à votre entière disposition pour toute question concernant l'organisation de votre événement. Convenez d'un rendez-vous pour un entretien personnel sur place.

Adresse / Contact
Golf Saint Apollinaire
F-68220 Folgensbourg
Tel. +33 3 67 88 04 04
Tel. +41 61 205 65 65
www.golf-saintapollinaire.com
info@golf-saintapollinaire.com



EUROPEAN CHALLENGE TOUR

SWISS CHALLENGE
GOLF ST'APOLLINAIRE BASEL

The Leading Golf Courses

CLUB GOLF
SEMPACH KYBURG BASEL

Golf Saint Apollinaire | F-68220 Folgensbourg | Téléphone +41 61 205 65 65 | +33 3 67 88 04 04 | info@golf-saintapollinaire.com | www.golf-saintapollinaire.com