

CELEBRATIONS & EVENTS





GOLF SAINT APOLLINAIRE - VOTRE LIEU DE PRÉDILECTION

Golf Saint Apollinaire poursuit l'histoire du cloître cistercien du douzième siècle. À seulement quinze minutes du centre de Bâle et à 5 minutes d'EuroAirport Basel, le monde dans lequel vous plongez est celui d'une époque oubliée. Golf Saint Apollinaire dispose de salles pour banquets de dimensions généreuses dans un cadre élégant, ainsi que d'une offre gastronomique de premier ordre avec le restaurant «Das Refektorium». Faisant partie des Leading Golf Courses, GSA répond aux plus hautes exigences en matière de qualité.

Savourez l'existence dans l'esprit du «savoir-vivre» au golf Saint Apollinaire et laissez-nous vous enchanter. Au cœur d'un paysage naturel fascinant, entouré de prairies verdoyantes parfaitement entretenues, vous n'êtes pas prêts d'oublier votre mariage de rêve.

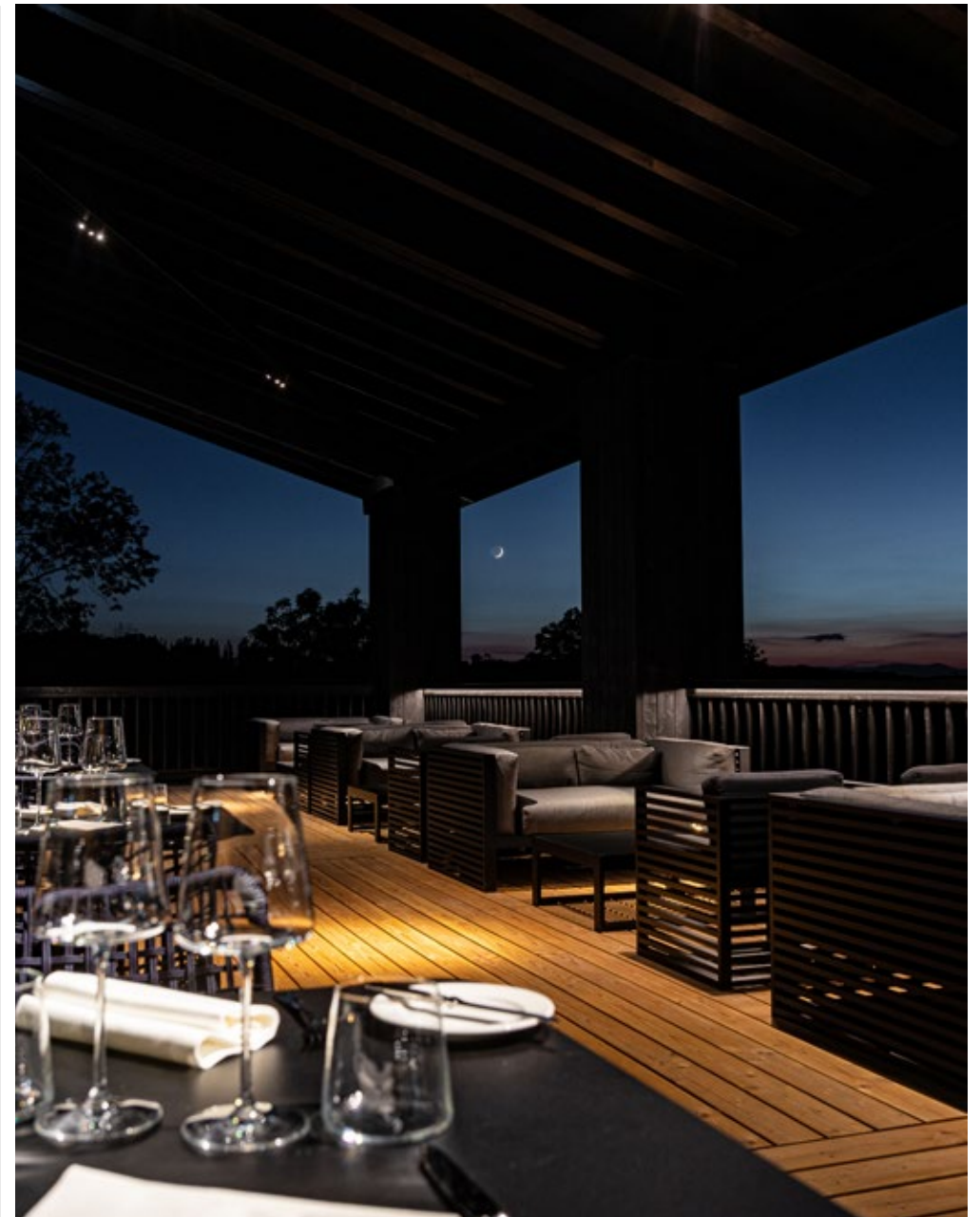
Pour l'événement, le Clubhouse impressionnant équipé de la technologie de conférence la plus moderne est à

vos dispositions, autant que le lounge, le restaurant et des salles pouvant accueillir jusqu'à 380 personnes, au cœur d'un green parfaitement entretenu.

Le nouveau bâtiment à l'architecture affirmée hors du commun abrite des pièces baignées de lumière et constitue le plus grand resort de golf dans la région de Bâle. Dans une atmosphère détendue, vous aurez tout loisir de savourer votre dîner de premier ordre, promesse de moments de grand bonheur culinaire. Quant au cinéma privé, il accueille des cinéastes présentant leur film ainsi que des conférences.

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.

Le Golf Saint Apollinaire 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.



VOTRE ÉVÉNEMENT INOUBLIABLE

L'ambiance parfaite pour votre fête individuelle! Golf Saint Apollinaire vous offre le cadre parfait pour célébrer le mariage de vos rêves, un anniversaire ou un baptême dans des salles élégantes, décoration festive et emplacement de rêve compris.

Une ambiance hors du commun et exclusive attend vos invités au GSA. Le nouveau bâtiment à l'architecture affirmée abrite des pièces baignées de lumière et constitue le plus grand resort de golf dans la région de Bâle.

Le Clubhouse à l'architecture exceptionnelle s'inscrit dans la continuité de l'histoire du cloître cistercien de Saint Apollinaire. Très présent de par ses dimensions généreuses, le bâtiment aux grandes terrasses couvertes s'intègre harmonieusement sur le site de l'ancien cloître. La gastronomie à la carte avec lounge et salles mondaines pouvant accueillir jusqu'à 300

personnes ravissent les membres comme les invités.

Le restaurant «Das Refektorium» brille par une cuisine excellente et des menus irrésistibles. Des produits frais du marché, de première qualité, sont ici à l'affiche, pour un plaisir inoubliable.

Notre offre pour votre fête

Organisation / conseil

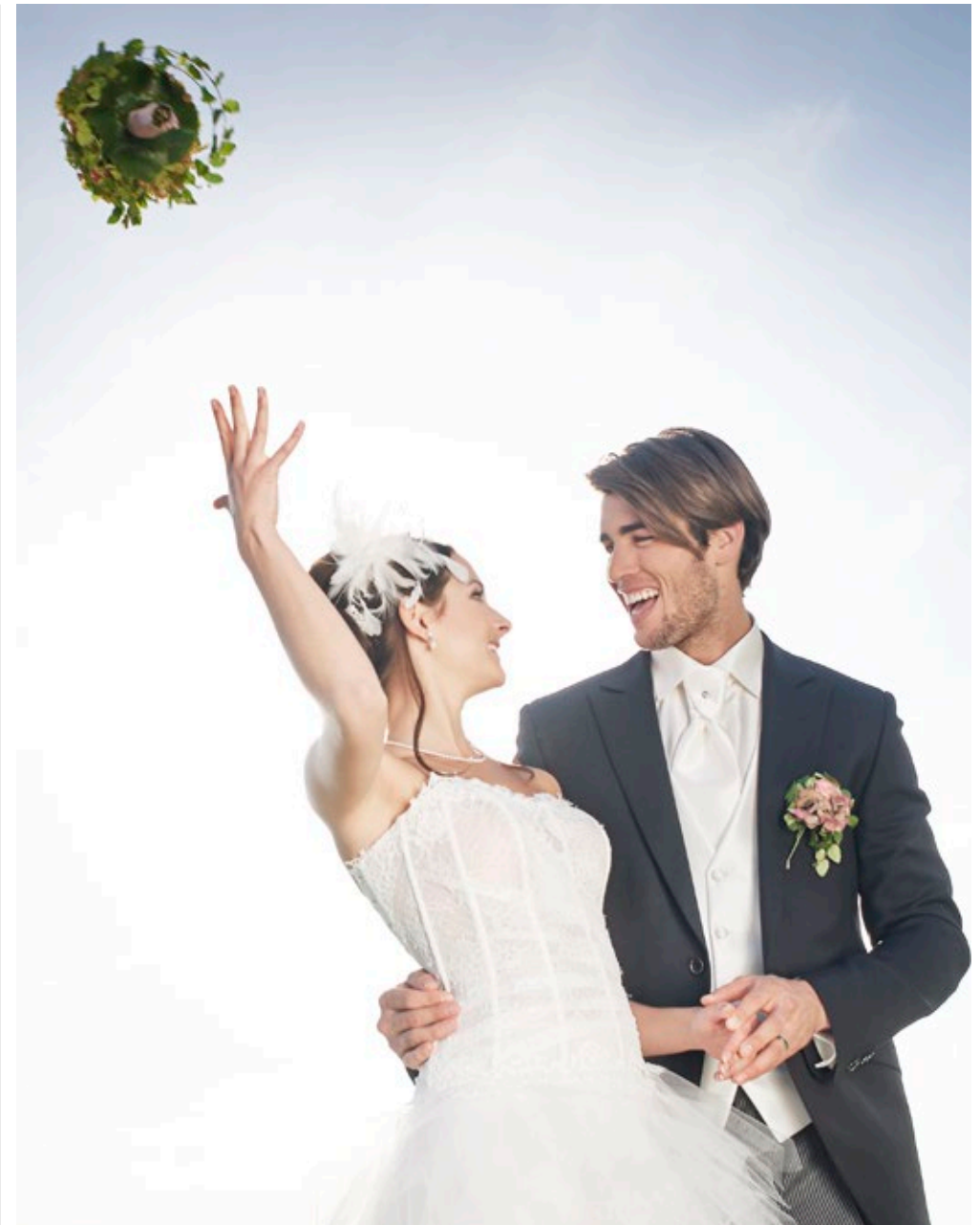
- Aide à l'organisation
- Conseils avisés grâce à des années d'expérience

Emplacement

- Au cœur d'un paysage naturel fascinant
- Salles élégantes
- Pour des groupes de toute taille jusqu'à 300 personnes
- Possibilité de cérémonie de mariage / baptême

Restauration

- Créations culinaires
- Offres sur mesure



NOTRE SERVICE COMPLET

Aux côtés de vos invités, vous profitez au Golf Saint Apollinaire d'une ambiance empreinte de style et d'un décor à couper le souffle, mais également d'un encadrement de premier ordre. Avant, pendant et après votre fête.

De la bonne décoration florale à la musique adaptée en passant par le photographe habile et le feu d'artifice festif ou le gâteau de circonstance: le service événementiel professionnel du GSA vous offre son soutien dès la planification de votre fête.

Profitez en plus de nos nombreuses années d'expérience. Nous assurons le déroulement parfait de votre événement et vous garantissons que rien ne sera oublié, afin que vous puissiez vivre une journée magique au Golf Saint Apollinaire en compagnie de vos invités.

Contactez-nous, c'est avec plaisir que nous vous épaulerons et vous conseillerons personnellement.





VOTRE MARIAGE DE RÊVE

Le Golf Saint Apollinaire vous offre le cadre parfait pour des manifestations inoubliables rassemblant des amateurs de plaisirs et d'esthétique. Pour le plus beau jour de votre vie, nous avons créé des Wedding Packages sortant de l'ordinaire. Laissez-nous vous enchanter.

Au cœur d'un paysage naturel fascinant, entouré de prairies parfaitement entretenues, vous n'êtes pas prêts d'oublier votre mariage de rêve au Golf Saint Apollinaire. L'histoire du cloître cistercien du douzième siècle et le bâtiment à l'architecture hors norme permettent de réaliser les plus beaux rêves de mariage.

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

Les Wedding Packages incluent les boissons indiquées jusqu'à minuit. Toutes les boissons supplémentaires vous seront facturées en fonction de la consommation effective.

Bien entendu, le nombre d'invités peut être augmenté à votre guise. Nous adapterons les prix en conséquence.

Que diriez-vous d'un petit en-cas à une heure avancée, sous forme de goulache ou de sandwiches? C'est avec plaisir que nous vous soumettrons une offre.



Wedding Package CLASSIC

à partir de 40 personnes

- Conseils compétents, organisation flexible et prise en charge attentive sur place, avant et pendant votre fête
- Emplacement romantique au cœur d'un paysage naturel fascinant
- Crémant d'Alsace de bienvenue sur la terrasse ou dans le lounge du restaurant «Das Refektorium» (max. 2 h)
- Menu de 4 plats basé sur des propositions distinctes
- Friandises
- Vin blanc et vin rouge selon la sélection du sommelier
- Eau minérale plate ou gazeuse, sodas, café et thé pour le repas du soir
- Supplément nocturne jusqu'à 02.00h
- Location de la salle
- Préparation de l'espace et de la piste de danse
- Décoration florale pour le dîner, sur les tables, hauts chandeliers argentés ou photophores
- Impression des menus (restaurant «Das Refektorium»)
- Vestiaires gratuits pour vos invités
- Places de parking gratuites pour vos invités

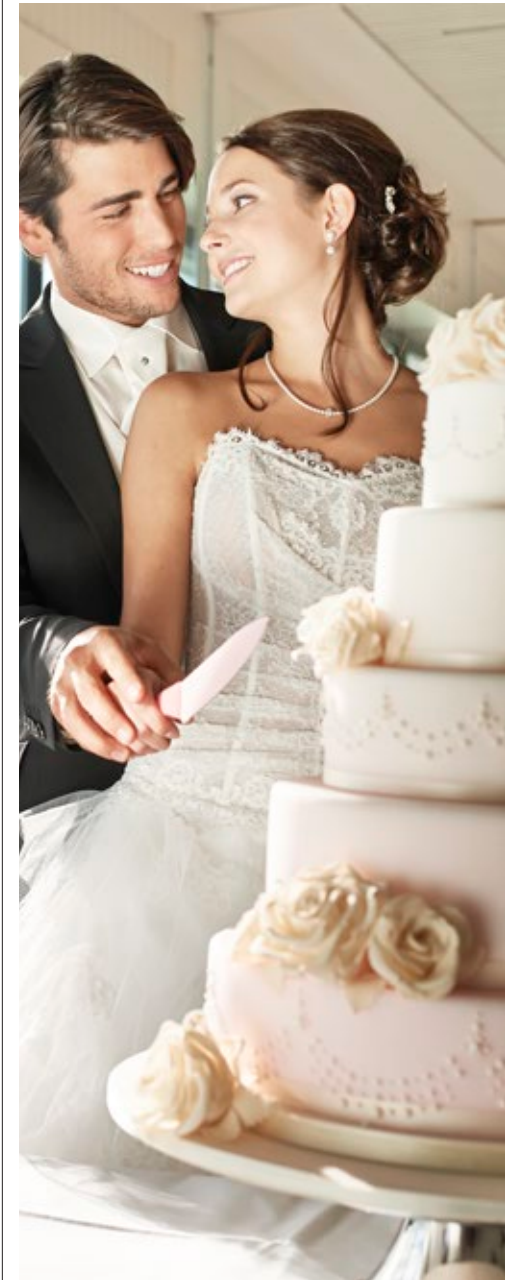
**Votre prix forfaitaire pour 40 personnes:
EUR 8'400.00**

Wedding Package ROYAL

à partir de 40 personnes

- Conseils compétents, organisation flexible et prise en charge attentive sur place, avant et pendant votre fête
- Emplacement romantique au cœur d'un paysage naturel fascinant
- Apéritif au champagne accompagné de délicieuses spécialités sur la terrasse ou dans le lounge du restaurant «Das Refektorium» (max. 2 h)
- Menu de 5 plats basé sur des propositions distinctes
- Une coupe de champagne rosé
- Friandises
- Vin blanc et vin rouge selon la sélection du sommelier
- Eau minérale plate ou gazeuse, sodas, café et thé pour le repas du soir
- Supplément nocturne jusqu'à 2.00h
- Location de la salle
- Préparation de l'espace et de la piste de danse
- Décoration florale pour le dîner, sur les tables, hauts chandeliers argentés ou photophores
- Impression des menus (restaurant «Das Refektorium»)
- Vestiaires gratuits pour vos invités
- Places de parking gratuites pour vos invités

**Votre prix forfaitaire pour 40 personnes:
EUR 10'400.00**





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 10.00
Bruschetta	EUR 13.00
Gâteau au fromage fait maison	EUR 11.00
Grissini au jambon cru	EUR 13.00
Samosa et Dim Sum	EUR 13.00
Plateau de jambon cru et melon	EUR 12.00
Tempura de crevettes géantes	EUR 13.00
Wraps au saumon fumé, fromage frais et roastbeef	EUR 13.00
Cocktail de crevettes en verrines	EUR 13.00
Brochette de poulet Yakitori Teriyaki et sauce au chili	EUR 13.00
Tartare piquant de boeuf	EUR 13.00
Roastbeef avec sauce remulade	EUR 14.00



Perrier Jouët

Excellent champagne à la fraîcheur vive EUR 98.00

Crémant d'Alsace, Domaine Rominger

Nez fin sur notes florales et fruitées EUR 52.00

Pinot gris Schwarzberg - Domaine Rominger

100% Pinot Gris. Nez aux notes grillées. En bouche notes fumées, de sous-bois et épices, gardant une trame fraîche. EUR 56.00

Vin de Pays d'Oc Chardonnay - Les Javelles

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 49.00

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 minérales

Perrier fine bulles/Évian 50 cl EUR 5.80

Bières

Fischer tradition 25 cl EUR 4.90

Fischer tradition 50 cl EUR 7.10

Affligem 33 cl EUR 5.70

Colmar Blonde 33 cl EUR 5.70

Mort subite 25 cl EUR 5.40

Mort subite 50 cl EUR 7.60

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.

French Kiss

Soupe maison en tasse à expresso
Grissini au jambon cru
Wraps avec saumon fumé et saumon mariné
Wraps avec du fromage frais Cantadou
Wraps avec roastbeef
Cocktail de crevettes en verrines
Tartare de bœuf piquant EUR 23.00

Viva Italia

Soupe de tomates en tasse à expresso
Bruschetta avec olives et pesto de tomates
Melon avec jambon cru
Fromage frais avec tomates cerises
Buffet d'antipasti (légumes confits à la méditerranéenne)
Olives mixtes (avec tomates et thym, citron et romarin) EUR 23.00

Farmers Delight

Soupe de saison en tasse à expresso
De notre boucher: viande séchée, jambon cru, jambon cuit, salametti, salami, lardons ainsi que des copeaux de Comté et brie de Meaux
Garni avec mixed pickles et moutarde de Pommery
Variation de pains EUR 23.00

Far East

Soupe au curry en tasse à expresso
Brochettes de poulet avec sauce aux cacahuètes
Crevettes géantes en robe de noix de coco
Samosa / Dim Sum avec sauce aigre doux
Magret de canard fumé sur semoule
Sashimi de saumon et thon EUR 23.00

Apéro Riche

à partir de 20 personnes

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

Apéro Riche
Prix par personne EUR 47.00

Desserts

Salade de fruits, brownies fait maison,
Panna Cotta et coulis de fruits

Apéro Riche inclus les desserts
Prix par personne EUR 56.00

Bien entendu, vous avez la possibilité de compléter l'apéritif riche avec d'autres spécialités. Contactez-nous, c'est avec plaisir que nous vous conseillerons.



PLAISIR EN TROIS PLATS

Menu de trois plats EUR 51.00

Mesclun de saison servie avec
une vinaigrette française

☞

Suprême de poulet rôti au jus de
fines herbes avec gnocchi à la romaine
et légumes de saison

☞

Panna Cotta maison
avec coulis de fruits

Menu de trois plats EUR 61.00

Salade verte mêlée

Avec œuf poché, croûtons, lardons et vinaigrette au
miel et au gingembre

☞

Magret de canard glacé à l'orange
sauce balsamique, polenta rôtie aux herbes et
légumes de saison

☞

Cheesecake
fruits de saison et glace à la vanille Bourbon

Menu de trois plats EUR 62.00

Salade de roquette
avec tomates cerises et flocons de parmesan

☞

Filet mignon de porc
sauce aux morilles, risotto aux herbes et légumes
de saison

☞

Gâteau tiède au chocolat
Crème anglaise et glace aux noisettes

Menu de trois plats EUR 64.00

Tataki de thon rouge
avec salade asiatique et sauce soja

☞

Poitrine de pintade farcie à la truffe
avec sauce calvados pommes dauphines aux
amandes et légumes de saison

☞

Mousse au Toblerone
sorbet framboise

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.



PLAISIR EN QUATRE PLATS

Menu de quatre plats EUR 80.00

Noix de Saint-Jacques
sur salade de quinoa au chorizo, tomates confites
et pesto maison
✂
Gaspacho andaloux de tomates
pignons de pin grillés
✂
Filet de dos de cabillaud rôti
sauce Noilly Prat, risotto aux herbes et légumes de
saison panés
✂
Tartelette au citron
meringuée et sorbet à la framboise

Menu de quatre plats EUR 82.00

Carpaccio de bœuf
roquette, parmesan et tomates cerise
✂
Crème de maïs à la noix de coco et au curry
servie avec des brochettes de crevettes
✂
Filet de bar
avec sauce au homard, purée de patates douces et
légumes frais du marché
✂
Sablé Breton
avec glace à la fraise, fruité à la bergamote

Menu de quatre plats EUR 84.00

Tartare de saumon
mariné au combava
✂
Crème de carottes
aromatisée au gingembre frais
✂
Rôti de veau rosé, sauce champagne
servi avec polenta de bramata aux herbes fraîches
et légumes
✂
Opéra
crème anglaise et sorbet chocolat

Menu de quatre plats EUR 92.00

Médailon de lotte à l'orientale
avec purée de pois chiches
✂
Crème de petits pois (servie froide ou chaude)
ricotta et lamelles de saumon
✂
Filet de bœuf rôti à la broche
sauce aux truffes, «mille-feuille» de pommes de terre
et légumes
✂
Tiramisu avec fruits frais



PLAISIR EN CINQ PLATS

Menu de cinq plats EUR 94.00

Salade verte mêlée
avec œuf poché, croûtons, lardons et vinaigrette au
miel et au gingembre

✧

Crème de carottes
parfumé à l'orange

✧

Médallions de saumon rôti
sauce bergamote, riz venere et fenouil

✧

Magret de canard glacé à l'orange
sauce balsamique, polenta rôtie aux herbes et
légumes de saison

✧

Cheesecake
fruits de saison et glace à la vanille Bourbon

Menu de cinq plats EUR 110.00

Terrine de foie gras de canard maison
chutney de saison et brioche

✧

Filet d'omble chevalier rôti
sauce au vin rouge et purée de patates douces

✧

Sorbet à l'orange servi avec du crémant

✧

Steak de veau gratiné aux champignons
sauce champagne, petits pois et légumes de saison

✧

Mousse au Chocolat
crémeux à la fraise et croustillant au nougat

Menu de cinq plats EUR 120.00

Terrine de foie gras de canard maison
chutney de saison et brioche

✧

Œuf parfait 64°
avec espuma de morilles, feuilles d'épinards et
asperges vertes

✧

Filet de turbot rôti
sauce safranée et purée de vitelotte

✧

Filet de bœuf rôti à la broche
sauce aux truffes, «mille-feuille» de pommes de terre
et légumes

✧

Gâteau tiède au chocolat
crème anglaise et glace aux noisettes

Menu de cinq plats EUR 123.00

Médailon de lotte à l'orientale
avec purée de pois chiches

✧

Foie gras de canard poêlé
sauce aux truffes, artichauts et purée de céleri

✧

Noix de Saint-Jacques
sauce au homard, riz venere

✧

Entrecôte avec sauce béarnaise, gratin de pommes
de terre et légumes de saison

✧

Tarte Tatin de pommes
Sablé Breton, glace au caramel à la fleur de sel



NOTE FINALE

Laissez ce moment gastronomique se terminer sur une note de douceur, un buffet de fromages et un digestif.

Variations de desserts

Buffet de desserts gourmands
par personne EUR 22.00

Buffet de desserts avec fromage
par personne EUR 27.00

Gâteau et pièce montée

Nous vous aidons volontiers à faire votre choix.

Nous servirons gratuitement le gâteau que vous aurez apporté sur le buffet de desserts.

Forfait par couvert en cas de gâteau apporté de l'extérieur
par personne EUR 7.00

Friandises

Petits délices sucrés EUR 7.50



Digestifs

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

RENOVOYEZ-NOUS LA BALLE

Tous les souhaits sont permis. Informez-nous suffisamment à l'avance de vos désirs, afin que votre manifestation soit parfaite 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

Si vous 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.

Menus pour enfant

Nous concevons des menus sur mesure pour les jeunes invités avec de petites faims.





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?

Vins blancs

Pinot gris Schwarzberg, France

Nez aux notes grillées. En bouche notes fumées, de sous-bois et épices, gardant une trame fraîche.

EUR 56.00

Riesling Schwarzberg, France

Nez minéral, arômes de fruits jaunes et blancs mûres, soulignés par de délicats parfums floraux.

EUR 54.00

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 49.00

Chardonnay Domaine de L'Aigle Gérard Bertrand, France

Vin d'une fraîcheur surprenante et d'une minéralité exceptionnelle.

EUR 53.00

Roero Arneis DOCG – Malvirà, Italie

Verts-dorés. Arômes intenses de fruits et de fleurs. Rondeur et équilibre en bouche.

EUR 58.00

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

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 63.00

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 56.00

Les Jamelles Syrah, France

Un vin de caractère, puissant et épicé, aux arômes de fruits noirs sauvages (mûre), de violette et de garrigue avec une note poivrée.

EUR 47.00

Les Jamelles Merlot, France

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 47.00

Le Pot Dom Brial, France

Robe rubis aux reflets violets. Nez intense et délicat de fruits rouges. À la fois vif et rond, aux tanins légers et savoureux, il laisse en bouche une fraîcheur et un fruité très intense.

EUR 46.00

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 49.00

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 64.00

Magnum

EUR 132.00

Brancaia Tre IGT Toscana, Brancaia, Italie

80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon.

Nez élégant et fruité, cerises amarena, prunes et notes de café. Au palais, il est structuré, juteux et avec un flux d'animation de la boisson. Un plaisir de boire garanti.

EUR 63.00





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 300 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

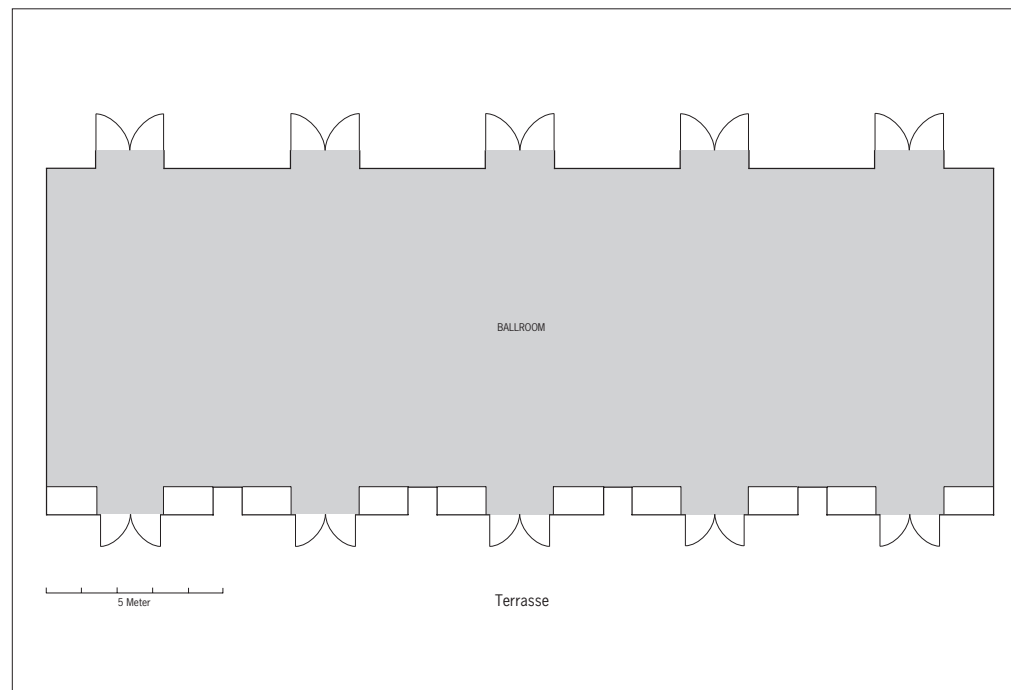
Capacité

Apéritif: 300 personnes

Mobilier pour concert: 380 personnes

Mobilier pour séminaire: 180 personnes

Tables rondes pour repas: 240 personnes



Ben Hogan Room105 m²**Capacité**

Apéritif: 130 personnes

Mobilier pour concert: 150 personnes

Mobilier pour séminaire: 60 personnes

Tables rondes pour repas: 100 personnes

Bobby Jones Room105 m²**Capacité**

Apéritif: 130 personnes

Mobilier pour concert: 150 personnes

Mobilier pour séminaire: 60 personnes

Tables rondes pour repas: 100 personnes

Byron Nelson Room55 m²**Capacité**

Apéritif: 30 personnes

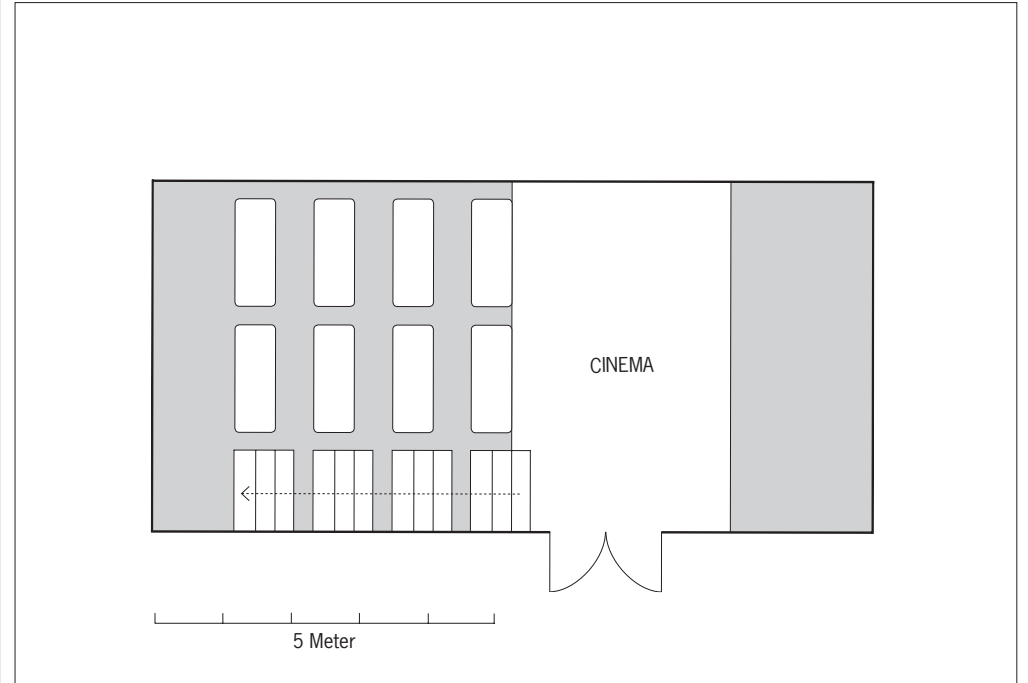
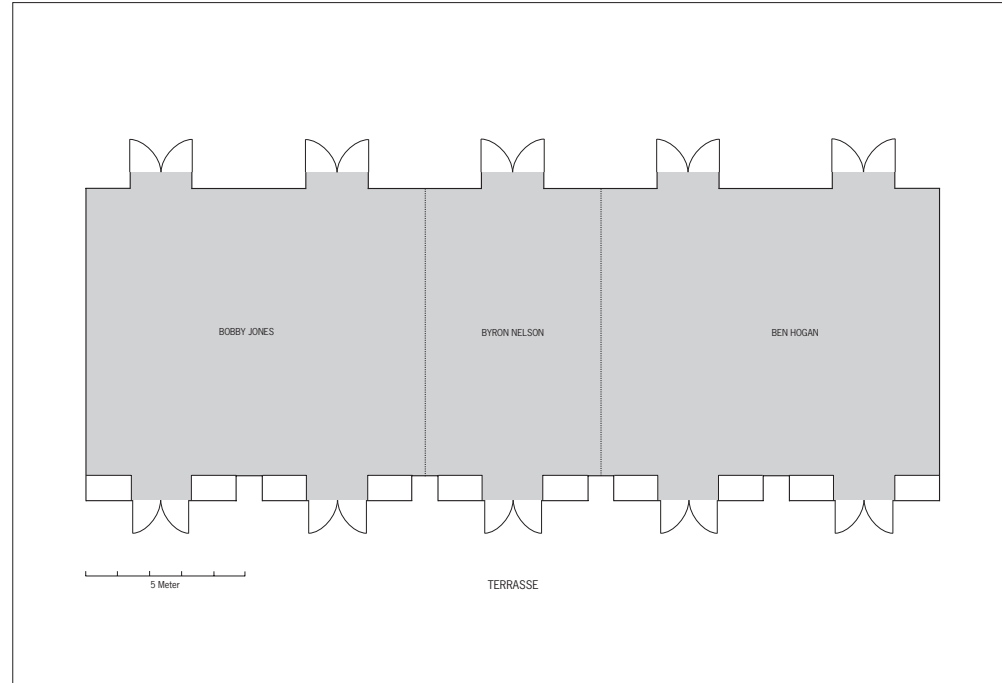
Mobilier pour séminaire: 30 personnes

Tables rondes pour repas: 24 personnes

Cinéma55 m²**Capacité**

Fauteuils de cinéma: 16 personnes

En option: Tableau à punaises, white board, écran, projecteur PC / vidéo, micro / casque-micro, pupitre



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

Notre viande de bœuf provient d'Irlande. Le viande de veau vient des Pays-Bas. Le porc, le viande d'agneau et la volaille proviennent de France. Le poisson vient de l'océan Atlantique et de la mer Méditerranée.

Dans le cas d'allergies notre personnel se fera un plaisir de vous conseiller.

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.

Feux d'artifice / Lanternes célestes

Pour des raisons de sécurité, le lâcher de lanternes célestes ainsi que l'allumage de cierges magiques, de feux d'artifice, de volcans, de feux de table, d'allumettes de Bengale, etc. ne sont autorisés qu'après concertation et exclusivement en plein air.

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.

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 40.- 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 actuels.

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 lundi au dimanche. 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 50.- de l'heure

Cadre: EUR 80.- de l'heure.





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'évènement. 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'évènement; 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'évènement convenu.

En cas d'annulation jusqu'à 60 jours avant l'évènement, nous facturons 50% de l'offre confirmée.

En cas d'annulation jusqu'à 30 jours avant l'évènement, nous facturons 75% de l'offre confirmée.

En cas d'annulation moins de 30 jours avant l'évènement, 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.

Trajet en voiture

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



Golf Saint Apollinaire | F-68220 Folgenschbourg | Telefon +41 61 205 65 65 | +33 3 67 88 04 04 | info@golf-basel.com | www.golf-basel.com

