

# Restaurant du Golf Aux Quatre Coins du Monde

---



Rond-Point du Golf  
91190, Gif-Sur-Yvette  
01.60.12.40.33  
[www.quatrecoinsdumonde.fr](http://www.quatrecoinsdumonde.fr)

Capacité d'accueil 90 Personnes  
Restaurant Privatisable  
Ouvert 7/7 pour vos événements privés

# Aux Quatre Coins du Monde

---

C'est dans un cadre lumineux et verdoyant que le Golf de Gif-Chevry vous accueille pour tous vos événements. Cet immense site vous garantit un dépaysement total aux portes de Paris.

Dans cet intérieur cosy et où pénètre une douce lumière naturelle, vos invités dégusteront le menu de votre fête préparé avec la complicité du chef du golf de Gif-Chevry.

Ouvert sur l'extérieur et pour le plaisir des yeux, vous pourrez organiser votre événement dans cet espace où de grandes vérandas vous offrent une vue magnifique sur les jardins du golf. Vous aurez également la possibilité d'organiser votre vin d'honneur sur la terrasse. Toute l'équipe se tient à votre disposition pour vous accompagner dans la réalisation de votre événement.

La salle peut être privatisée pour votre événement le soir jusqu'à 2h00 du matin pour 600€ TTC.

---

## Un lieu d'exception et naturellement parfait

Capacité d'accueil : jusqu'à 90 personnes assises et 130 en cocktail



# Formule Anniversaire Assises

---

30€/Personne

## L'Apéritif:

Un verre de soupe champenoise et 3 feuilletés

## Les Entrées (choix unique pour tous):

Croustillant de chèvre au miel

Ou

Saumon sur toast, huile d'olive et fenouil

## Les Plats (choix unique pour tous):

Déllice de volailles sauce aux poivres, ses légumes du soleil et son gratin dauphinois

Ou

Dos de cabillaud sauce crustacé, ses légumes du soleil et son riz

## Les Desserts (choix unique pour tous):

Poirier: Crème tarlatane, morceaux de poires déposés sur sa délicieuse génoise

Ou

Le Fraisier: Crème tarlatane, morceaux de fraises déposés sur sa délicieuse génoise

## Les Boissons:

¼ Vin de notre sélection, café ou infusion



# Formule Anniversaire Debout N°1

---

30€/Personne

## L'Apéritif :

Un verre de soupe champenoise et 3 feuilletés

## Le Buffet Salé 12 Pièces/Personne :

Verrines du chef, tapas, navettes, assortiments maraîchers et sa sauce aux herbes, plateau de charcuterie, nems, samossas

## Le Buffet Sucré 3 Pièces/Personne :

Brownie, mousse au chocolat et brochette de fruits

## Les Boissons :

¼ Vin de notre sélection, café ou infusion



# Formule Anniversaire Debout N°2

---

35€/Personne

## L'Apéritif :

Un verre de soupe champenoise et 4 feuilletés

## Le Buffet Salé 15 Pièces/Personne :

Verrines du chef, tapas, navettes, assortiments maraîchers et sa sauce aux herbes, salade piémontaise, taboulé oriental, salade de pâte au pesto, salade tomate et mozzarella, plateau de charcuterie, nems, samossas

## Le Buffet Sucré 4 Pièces/Personne :

Brownie, panna cotta, mousse au chocolat et brochette de fruits

## Les Boissons :

¼ Vin de notre sélection, café ou infusion



# Formule Baptême

---

35€/Personne

## L'Apéritif :

Un verre de soupe champenoise et 3 feuilletés

## Les Entrées (choix unique pour tous) :

Croustillant de chèvre au miel

Ou

Saumon sur toast, huile d'olive et fenouil

## Les Plats (choix unique pour tous) :

Déllice de volailles sauce aux poivres, ses légumes du soleil et son gratin dauphinois

Ou

Dos de cabillaud sauce crustacé, ses légumes du soleil et son riz

## Le Dessert (choix unique pour tous) :

Pièce montée (3 choux/Personne)

## Les Boissons :

¼ Vin de notre sélection, café ou infusion



# Menu de Mariage : Le Birdie

---

36€/Personne

## Les Entrées (choix unique pour tous) :

Mariage aux deux saumons à l'aneth accompagné de ses jeunes pousses

Ou

Feuilleté d'escargots à la crème accompagné de sa fondue de poireaux

Ou

Salade façon Périgourdine (salade, tomates, foie gras, gésiers, lardons, croutons et magret de canard séchés (+3€))

## Les Plats (choix unique pour tous) :

Onolet de Bœuf sauce aux poivres et son riz accompagné de ses légumes de saisons (+3€)

Ou

Aiguillettes de canard sauce aux girolles et ses pommes de terre sautées accompagnés de ses légumes de saisons

Ou

Pavé de Flétan à la crème de crustacé et son riz accompagné de ses légumes de saisons

## Les Fromages :

Brie de Meaux, Pont l'Évêque et Chèvre sur ses jeunes pousses

Ou

Fromage blanc accompagné de sa confiture de fruits rouges

## Les Desserts :

L'irrésistible Chocolat : Le Fondant au Chocolat cœur coulant accompagné de sa crème anglaise

Ou

Le Poirier : Crème tarlatane, morceaux de poires déposés sur sa délicieuse génoise

Ou

Le Fraisier : Crème tarlatane, morceaux de fraises déposés sur sa délicieuse génoise

# Menu de Mariage : Le Eagle

---

45€/Personne

## Les Entrées (choix unique pour tous) :

Mariage aux deux saumons à l'aneth accompagné de ses jeunes pousses

Ou

Le foie gras accompagné de son pain d'épices et sa salade verte (+3€)

Ou

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes

## Les Plats (choix unique pour tous) :

Pavé de selle d'Agneau sauce forestière et son gratin dauphinois accompagné de ses légumes de saisons (+3€)

Ou

Suprême de Pintade sauce au poivres et son gratin dauphinois accompagné de ses légumes de saisons

Ou

Médaille de Saint-Jacques au coulis de crustacés et son riz aux petits légumes

## Les Fromages :

Brie de Meaux, Pont l'Evêque et Chèvre sur ses jeunes pousses

Ou

Fromage blanc accompagné de sa confiture de fruits rouges

## Les Desserts :

L'irrésistible Chocolat : Le Fondant au Chocolat cœur coulant accompagné de sa crème anglaise

Ou

Le Poirier : Crème tarlatane, morceaux de poires déposés sur sa délicieuse génoise

Ou

Le Fraisier : Crème tarlatane, morceaux de fraises déposés sur sa délicieuse génoise



# Menu de Mariage : L'Albatros

---

60€ / Personne

## Les Entrées (choix unique pour tous) :

Le foie gras accompagné de son pain d'épices et sa salade verte

Ou

Le Feuilleté de Saint-Jacques et sa fondue de Poireaux

Ou

Le Saumon mariné à l'huile d'olive et fenouil accompagné de sa crème d'Aneth

## Les Plats (choix unique pour tous) :

La Brochette de Saint-Jacques à la crème de safran accompagnée de son riz aux petits légumes

Ou

Le Filet de Bœuf en croûte sauce Morilles accompagné de ses pommes de terre sautées et ses légumes de saisons

Ou

Le Pavé de veau sauce Morilles et son gratin dauphinois accompagné de ses légumes de saisons

## Les Fromages :

Brie de Meaux, Pont l'Évêque et Chèvre sur ses jeunes pousses

Ou

Fromage blanc accompagné de sa confiture de fruits rouges

## Les Desserts :

L'irrésistible Chocolat : Le Fondant au Chocolat cœur coulant accompagné de sa crème anglaise

Ou

Le Poirier: Crème tarlatane, morceaux de poires déposés sur sa délicieuse génoise

Ou

Le Fraisier : Crème tarlatane, morceaux de fraises déposés sur sa délicieuse génoise

Ou

Le Framboisier : Crème tarlatane, morceaux de framboises déposés sur sa délicieuse génoise

# Menu Enfant

---

15€/Personne

## Les Entrées (choix unique pour tous) :

Salade au grè du marché

Ou

Friand façon fromagère

## Les Plats (choix unique pour tous) :

Steak haché et frites

Ou

Volailles accompagné de son Riz

## Les Desserts :

2 Boules de Glace

Ce menu est destiné aux enfants entre 3 et 12 ans.

Il comprend une entrée, un plat et une boisson (au choix le jour de l'événement).



# Forfaits Boissons

---

## Forfait Boisson N°1

Un verre de soupe champenoise accompagné de 3 petits fours

¼ Vin Mouton Cadet par personne, ½ Bouteille d'eau plate et gazeuse par personne, un café ou infusion

14€/Personne

## Forfait Boisson N°2

Un verre de soupe champenoise accompagné de 3 petits fours

¼ Vin Mouton Cadet par personne, ½ Bouteille d'eau plate et gazeuse par personne, une coupe de champagne, un café ou infusion

22€/Personne

## Forfait Boisson N°3

Deux verres de soupe champenoise accompagnée de 6 petits fours

¼ Vin Mouton Cadet par personne, ½ Bouteille d'eau plate et gazeuse par personne, une coupes de champagne, un café ou infusion

30€/Personne



# Brunchs

---

Nous vous proposons d'organiser votre brunch le lendemain midi afin d'échanger avec vos convives et d'apprécier au mieux le lieu verdoyant sur lequel vous serez.

Tous nos brunchs sont servi de 11h00 à 16h00.

## Le Brunch Sucré

Assortiment de pains et de viennoiseries, confitures, miel, beurre, céréales, yaourts, fromage blanc, compote de fruits, café, infusion, chocolat chaud, eau plate et jus de fruits

15€/Personne

## Le Brunch Salé

Assortiment de charcuteries, œuf brouillés, plateau de fromages, salade tomate et mozzarella, salade de pâtes au pesto, carottes râpés, assortiment maraîchers et crème de ciboulette, café, infusion, eau plate et jus de fruits

20€/Personne

## Le Brunch Sucré et Salé

Assortiment de pains et de viennoiseries, confitures, miel, beurre, céréales, yaourts, fromage blanc, compote de fruits, assortiment de charcuteries, œuf brouillés, plateau de fromages, salade tomate et mozzarella, salade de pâtes au pesto, carottes râpés, assortiment maraîchers et crème de ciboulette, café, infusion, chocolat chaud, eau plate et jus de fruits

25€/Personne



# Prestations Complémentaires

---

## La Pièce Montée

La pièce montée est incontournable pour votre repas de mariage ou de baptême.

Le chou, composé d'une crème pâtissière traditionnelle, classique à la vanille ou de la saveur que vous souhaitez, il ne vous reste plus qu'à choisir la forme de votre pièce montée !

La pièce montée prend la place du dessert dans le choix de vos menus.

2€ / Par chou

## Le Trou Normand

Digestif classique et indémodable des repas de mariage, il sera vous ouvrir l'appétit pour le dessert des mariés !

5€ / Personne

## Les Plateaux à déguster pour la soirée

De petites douceurs pour accompagner votre soirée !

Quelques gourmandises afin que vos convives est toujours de quoi déguster durant la soirée !

40€ / Personne (petits fours salés)

45€ / Personne (petits fours sucrés)

## La location et Privatisation de salle

La location de salle et sa privatisation jusqu'à 2h00 du matin maximum

600€

# Dj

---

Le Dj

Notre Dj sera animer votre soirée et y mettre la musique selon vos attentes !

600€

---

## Localisation

---

Golf de Gif-Chevry

Rond-Point du Golf, 91190 Gif-Sur-Yvette

Pour tous renseignements et réservations, contactez :

Kévin GIROT : 06.74.27.81.02 / 06.68.69.09.02 / 01.60.12.40.33

[evenement@golfdechevry.fr](mailto:evenement@golfdechevry.fr)

Notre équipe vous accompagne dans la réalisation de vos événements privés pour ne rien laisser au hasard !

