

# 2009

Golf Club d'Hulencourt  
Mars - septembre 2009

## Clubhouse

Ouvert tous les jours, toute l'année

# Hulencourt



## [RESTAURATION]

Liste des produits, prestations et prix proposés par le Clubhouse du Golf Club d'Hulencourt

## SOMMAIRE

Menu Découverte.....	2
Option Lunch Découverte.....	2
Menu Saveurs.....	3
Option Lunch Saveurs.....	3
Menu Gourmet.....	4
Option Lunch Gourmet.....	4
Buffet froid.....	5
Buffet chaud.....	6
Barbecue .....	7
Cocktail .....	8
Zakouskis froids et chauds / <i>Apetizers</i> .....	9
Accueil petit déjeuner (buffet) / <i>Breakfast (buffet)</i> .....	10
Petit déjeuner (servi à table) / <i>Breakfast (served)</i> .....	10
Lunch packs.....	10
Menus à thème et autres demandes spéciales / <i>Tailored requests</i> .....	10
Service traiteur réservé aux membres / <i>Take away (reserved for members)</i> .....	10
Contacts.....	10



# MENU DÉCOUVERTE

(Entrée + plat + dessert + eau + vin + café) 37 €

## Entrées

- ✚ Croquettes au poulet, sauce Madère
- ✚ Croquettes au fromage et persil frit
- ✚ Croquettes aux crevettes grises et persil frit
- ✚ Toast bergère aux champignons de Paris
- ✚ Soupe vichyssoise aux légumes du marché
- ✚ Filet de saumon Gravlax, sauce crémée et roquette
- ✚ Salade cambodgienne sucrée-salée (chou blanc, carottes, concombre, gingembre)
- ✚ Rillettes de sardine sur toast et tomates confites
- ✚ Salade fraîcheur (tomates cerises, radis, feta, olives et origan)

## Plats

- ✚ Escalopines de poulet, sauce crémeuse à l'estragon et pommes croquettes
- ✚ Blanc de poulet grillé aux poivrons, boulgour et vinaigrette à la menthe
- ✚ Côte de porc Blackwell, brunoise de pommes de terre au romarin
- ✚ Filets de dinde farcis au mascarpone et champignons, riz Basmati
- ✚ Cuisse de lapin en papillote, tuiles de pommes de terre au citron et gingembre
- ✚ Entrecôte de bœuf grillée, sauce au poivre concassé ou beurre maître d'hôtel, pommes frites
- ✚ Onglet à l'échalote grillé, pommes frites et cresson
- ✚ Linguine aux scampis, tomates fraîches, huile au basilic, copeaux de Parmesan et roquette
- ✚ Filet de saumon grillé, beurre au basilic et tomates au taboulé
- ✚ Filet de sandre, sauce romarin et anchois, purée de brocolis

## Desserts

- ✚ Flan à la vanille et au caramel
- ✚ Génoise Victoria, fruits frais et crème Chantilly
- ✚ Gâteau au chocolat et son coulis de fruits rouges
- ✚ Quenelle de mousse au chocolat aux zestes d'orange
- ✚ Dame blanche, tuile aux amandes

### OPTION LUNCH DÉCOUVERTE

À partir des propositions du Menu Découverte

- ✚ Entrée + plat + eau + vin + café : 31 €
- ✚ Plat + dessert + eau + vin + café : 28 €



*Nous vous demandons de choisir un seul menu pour tous les convives. Tout changement est possible moyennant supplément.*



# MENU SAVEURS

(Entrée + plat + dessert + eau + vin + café) 46€

## Entrées

- ✚ Salade de céleri rave citronné au saumon fumé
- ✚ Fantaisie de melon avec féta, jambon de Parme, herbes fraîches et Porto rouge (en saison)
- ✚ Salade Hulencourt aux crevettes grises et fruits tropicaux
- ✚ Tartelette feuilletée à la purée d'olives, tomates séchées et oignons
- ✚ Tartare de saumon aux échalotes et ciboulette, sauce crémeuse à l'aneth
- ✚ Asperges à la flamande (en saison)
- ✚ Carpaccio de St-Jacques, purée de haricots verts, vinaigrette aux herbes

## Plats

- ✚ Filet mignon irlandais (poivre, BMH, Roquefort), pommes frites
- ✚ Magret de canard, courgettes farcies à la méridionale, pommes de terre au romarin
- ✚ Filet de rouget grillé sur lit de quinoa à la mangue et grenade, beurre au basilic
- ✚ Carré d'agneau, duo de haricots blancs et verts en fagot
- ✚ Filet d'autruche grillé, laitue braisée, champignons farcis, pommes Pont Neuf
- ✚ Escalope de veau, cannelloni farci aux épinards, mozzarella, sauce milanaise
- ✚ Poisson blanc du jour en robe de bacon, mayonnaise au citron et légumes de saison
- ✚ Bar pané à la purée d'anchois, risotto aux artichauts, menthe et citron

## Desserts

- ✚ Trilogie de sorbets et fruits frais
- ✚ Feuilleté aux poires et crème pâtissière aux amandes croquantes
- ✚ Crème brûlée au lemon-grass
- ✚ Île flottante
- ✚ Pêche melba
- ✚ Nougat glacé
- ✚ Cheese-cake sur lit de spéculoos, compotée de fruits frais

## OPTION LUNCH SAVEURS

(À partir des propositions du Menu Saveurs)

- ✚ Entrée + plat + eau + vin + café : 40 €
- ✚ Plat + dessert + eau + vin + café : 37 €



Nous vous demandons de choisir un seul menu pour tous les convives. Tout changement est possible moyennant supplément.



# MENU GOURMET

(Entrée + plat + dessert + eau + vin + café) 54€

## Entrées

- ✦ Tartare de Saint-Jacques à l'huile de truffe
- ✦ Carpaccio de bœuf Rossini, vinaigrette à la truffe et roquette
- ✦ Salade de cabillaud aux pamplemousses et tomates séchées
- ✦ Gambas grillées beurre au citron, caviar d'aubergine et poivrons grillés
- ✦ ½ baby homard belle-vue
- ✦ Asperges à l'écossaise, sauce mousseline et saumon fumé
- ✦ Salade tiède de quinoa aux écrevisses et crudités, sauce tomatée
- ✦ Tartare de noix de Saint-Jacques à l'huile de truffe

Sorbet au citron vert

## Plats

- ✦ Filet pur de bœuf irlandais (sauce béarnaise ou au poivre ou au Roquefort, ou beurre maître d'hôtel), pommes frites
- ✦ Filet de veau farci à la ricotta et épinards, pommes Macaire
- ✦ Filet de turbotin poché, jeunes légumes, pommes vapeur, sauce au beurre blanc (avec supplément)
- ✦ Filet de cabillaud, purée à la mascarpone et moutarde à l'ancienne, épinards à l'orange
- ✦ Filet de lotte pané, pleurotes et shiitake (ou asperges en saison), pommes rissolées (avec supplément)
- ✦ Noisettes d'agneau aux artichauts frais, pommes gaufrettes
- ✦ Tournedos Rossini, pommes dauphine et oignons grelots caramélisés

## Desserts

- ✦ Tiramisu aux fruits rouges
- ✦ Raviole de mangue à la crème pâtissière, croquant aux noisettes
- ✦ Moelleux au chocolat, crème anglaise
- ✦ Suprême meringue aux fruits, crème à la vanille, noisette et caramel
- ✦ Mille-feuille de fraises, crème Chantilly à la vanille (en saison)

## OPTION LUNCH GOURMET

(À partir des propositions du Menu Gourmet)

- ✦ Entrée + plat + eau + vin + café : 48 €
- ✦ Plat + dessert + eau + vin + café : 45



Nous vous demandons de choisir un seul menu pour tous les convives. Tout changement est possible moyennant supplément.



## BUFFET FROID

(Buffet + dessert + eau + vin + café) 29€

Liste non exhaustive donnée à titre indicatif :

- ✚ Salade fraîche de pâtes aux courgettes et noisettes
- ✚ Plateau de légumes du sud grillés
- ✚ Saumon en Bellevue et sa sauce tartare
- ✚ Tomates aux crevettes grises et aux échalottes
- ✚ Roulade de jambon blanc à la macédoine de légumes
- ✚ Salade de pommes de terre aux herbes fraîches, crème aigre.
- ✚ Soupe vichyssoise
- ✚ Assortiment de salades de crudités de saison
- ✚ Plateau de viandes froides
- ✚ Roulade de saumon fumé à l'avocat, sauce onctueuse à l'aneth
- ✚ Cake aux olives et parmesan
  
- ✚ Mousse au chocolat
- ✚ Fruits frais

Plateau de fromages : + 3,50 €/pers



*Les buffets sont exclusivement disponibles pour des groupes de 40 personnes et plus. Tout changement est possible moyennant supplément.*



## BUFFET CHAUD

(Buffet + dessert + eau + vin + café) 39€

Liste non exhaustive donnée à titre indicatif :

- ✚ Saumon en Bellevue et sa sauce tartare
- ✚ Roulades de saumon fumé à l'avocat, sauce onctueuse à l'aneth
- ✚ Plateau de charcuterie
- ✚ Médallions de pêches au thon et échalotes
- ✚ Terrine de légumes de saison
- ✚ Assortiment de salades et crudités
  
- ✚ 2 plats chauds :
  - ❖ Mijoté de bœuf aux légumes d'antan
  - ❖ Poisson du marché à l'indienne
- ✚ 2 accompagnements chauds :
  - ❖ Riz basmati aux cinq épices
  - ❖ Pommes de terre rissolées aux oignons et lardons
  
- ✚ Mousse au chocolat
- ✚ Dessert aux fruits

Plateau de fromages : + 3,50 €/pers



Les buffets sont disponibles pour des groupes de 40 personnes ou plus. Tout changement est possible moyennant supplément.



## BARBECUE

(Barbecue + dessert + eau + vin + café) 42€

- ✚ Buffet de salades et crudités
- ✚ Viandes grillées :
  - ❖ Pignons de poulet marinés
  - ❖ Merguez et chipolatas charcutières
  - ❖ Brochettes de bœuf
  - ❖ Côtelettes d'agneau
- ✚ Desserts : fruits frais et mousse au chocolat



*Les barbecues sont disponibles pour les groupes entre 20 et 60 personnes.  
En cas de mauvais temps, le barbecue est servi à l'intérieur.*

## PAËLLA

(Plat unique + dessert + eau + vin + café) 40€

- ✚ Paëlla aux fruits de mer et au poulet
- ✚ Dessert au choix dans les menus Découverte, Saveurs et Dégustation

## COUSCOUS

(Plat unique + dessert + eau + vin + thé à la menthe) 37€






- ✚ Couscous royal aux quatre viandes
- ✚ Dessert au choix dans les menus Découverte, Saveurs et Dégustation



# COCKTAIL



## Champagnes

(Prix à la bouteille = 8 coupes)

-  Castellane 47€
-  Laurent Perrier Brut 50€
-  Ayala 59€
-  Maison Gosset Grande Réserve 75€
-  Laurent Perrier Rosé 85€

## Vins pétillants

(Prix à la bouteille = 8 coupes)

-  Langlois Château Crémant de Loire blanc - Saumur 32€
-  Langlois Château Crémant de Loire rosé - Saumur 34€

## Vins

(Prix à la bouteille = 6 verres)

### Blanc

- ❖ Château Vignol Entre-deux-mers 22€
- ❖ Langlois Château Sancerre 32€
- ❖ Marsannay St-Jacques 36€

### Rouge

- ❖ Collection Daniel Bessière Coteaux du Languedoc 22€
- ❖ Cuvée les 2 Anes, Corbières 28€
- ❖ Château de la Commanderie, Pomerol 36€

### Grand choix de vins sur demande



# ZAKOUSKIS FROIDS ET CHAUDS

Prix par pièce

Gamme	Froid	Chaud	Description (donnée à titre indicatif)	Prix TTC
Cocktail	✓		Fromage ail et fines herbes, œufs de lump rouges, chèvre et épices, rillettes de thon paprika, tartares de saumon, jambon fumé. Saumon fumé aneth, fromage blanc et bacon, purée de tomates confites, rillettes de canard aux pistaches, chorizo.	€ 1,00
Réception	✓		Chiffonnades saumon-crème ciboulette, tomates cerises avec crevettes, saucisses sèches, chèvre-curry, jambon cru-figue, roquefort-pistache, truite fumée, purée d'artichauts-tomate. Chèvre-tomate confite-pécan, crevettes-fines herbes, jambon-pruneau, roulés de saumon, œufs de truite-carotte, foie gras-figue, saumon-fromage-ciboulette, magrets de canard-mandarine. Roquefort, saumon fumé sur blinis, truite, œufs de lump, carottes au cumin, terrine de lotte, crevettes au curry, gouda au cumin, tomates confites, rillettes de thon	€ 2,00
Excellence	✓		Rouleaux saumon-céleri, lards grillés-pruneaux, rougets-purée de tomates, bœuf cornichons moutarde à l'ancienne, purée d'artichauts-fêta-tomates, mousse de foie gras noisettes grillées, jambon de pays-confiture de melon, crevettes safranées-tomates marinées, saumon Assortiment de mini-cakes : figue-foie gras, poivron -poulet, pêches-canard fumé, champignons-fromage, olives-tomate-mozzarella, saumon-épinards, carottes épicées-St-Jacques, fines herbes-crevettes, pommes-noix, safran-rouget.	€ 3,00
Traiteur		✓	Quiches lorraines, tartelettes pizza, tartelettes saucisse, tartelettes saumon-brocolis, tartelettes aux 3 fromages. Allumettes colombo, feuilleté viande, feuilleté saucisse, feuilleté 3 fromages, feuilleté volaille-basilic. Mini-feuilletés grillagés jambon et fromage	€ 1,50
Gourmande		✓	Tartelettes boudin noir-pommes, croques saumon-aneth, cakes lardons-olives, tartelettes ratatouille-noix de St-Jacques, feuilletés poivron, tourtes fruits de mer, feuilletés anchois-tapenade, tartines tomates-fêta-basilic. Tartelettes saumon, cakes olive-jambon, tartelettes boudin noir-pomme, croissants emmental-jambon, tartelettes pistou-tomates confites, feuilletés roquefort-sésame, bouchées persillées St-Jacques, gougères comté	€ 2,00



## ACCUEIL PETIT DÉJEUNER (BUFFET)

(Prix par personne)

- ✚ Formule A : boisson chaude, jus de fruits, viennoiseries : 6€
- ✚ Formule B : Formule A + jambon, fromage, pain, beurre : 9.50€
- ✚ Formule C : Formule B + yaourt, confiture, fruits frais : 13€

## PETIT DÉJEUNER (SERVI À TABLE)

- ✚ Full English breakfast : 13.5€

## LUNCH PACKS

(Prix par item)

- ✚ Sandwich jambon/fromage : 4€
- ✚ Bouteille d'eau 50cl : 1.50€
- ✚ Barre de chocolat : 1.20€
- ✚ Fruit : 1.20€

## MENUS À THÈME ET AUTRES DEMANDES SPÉCIALES

Nous sommes à votre entière disposition pour vous proposer des devis sur mesure.

## SERVICE TRAITEUR RÉSERVÉ AUX MEMBRES

Merci de nous contacter pour obtenir une proposition.

## CONTACTS

Eric & Sandra Pageau



[clubhouse@golfhulencourt.be](mailto:clubhouse@golfhulencourt.be)



+32.67.79.40.10

