



Présentation produits Sporting

Cafétéria au Clubhouse

Les prix s'entendent par personne x le nombre de participants.

- Tous les participants recevront un bon à présenter au bar pour un café croissant, ou jus de fruit ou autre boisson chaude.
- Tarif : **CHF 4.50.-**

Départ du tee No 1

Les prix s'entendent par personne x le nombre de participants

1. Un fruit, une boisson : **CHF 4.-**
2. Une machine Nespresso pour les cafés et boissons chaudes, croissants et jus de fruits : **CHF 7.50.-**
En plus de l'option No 2, une corbeille de fruits, boisson à l'emporter, viennoiserie : **CHF 10.-**

Ravitaillement à la buvette du 9

Les prix s'entendent par personne x le nombre de participants

1. Un sandwich, une boisson à l'emporter et un fruit : **CHF 7.-**
2. Buffet valaisan (Viande séché, jambon cru, plateau de fromage), y compris vin et boissons : **CHF 15.-**
3. Raclette à discrétion, vins (dôle et fendant en bouteille de 75cl) boissons (sur place et à emporter) : **CHF 15.-**
4. Finger buffet chaud et froid (chaque partie trouvera un assortiment de finger food, 6 pièces par personne), vins (dôle et fendant en bouteille de 75cl) boissons à boire sur place et une boisson à l'emporter : **CHF 18.-**
(Pour les offres No 2, 3 et 4, Minimum 60 participants)

Repas au Club-House à l'arrivée du flight

Les prix s'entendent par personne x le nombre de participants

1. Assiette de pâtes ou une salade composée, servie tout de suite en fin de partie, hors boissons : **CHF 18.-**
2. **Buffet non-stop dès l'arrivée de la 1^{ère} partie (minimum 80 personnes)**
Froid : Vitello tonnato, carpaccio de bœuf, carpaccio de saumon, saumon fumé, salades de fruits de mer, mozzarella & tomate, crudités, assortiments de salades, légumes grillées, jambon de Parme & melon





Chaud : Roast-beef ou carré de veau et garnitures, raclette

Desserts : Assortiments de mignardises, tartes aux fruits, mousses, tiramisu, salades de fruits frais

Eaux minérale litre

Café

Tarif : **CHF 60.- pp X le nombre de présents**

3. Pasta party (Minimum 80 personnes)

Live cooking de pâtes et risotto

Buffet froid : mozzarella & tomate, crudités, assortiment de salades, légumes grillées à l'huile d'olive, jambon de Parme & melon

Desserts et cafés servis à table

Eau minérale

Tarif : **CHF 45.- X le nombre de présents**

4. La raclette

Formule apéritif : sans entrée ni dessert, self-service : CHF 19.-

Formule complète : entrée, raclette à discrétion, dessert, café et eaux, service : **CHF 35.-**

Forfaits pour un apéritif lors des remises de prix

- **CHF 1'200.- Calculé sur une base de 70 à 80 personnes**

Service sur plateaux :

300 canapés

15 pizzas (10 pièces par pizza)

300 amuses-bouches chaud (exemple : sticks de poulet, rouleaux de printemps, nems, samosas, ...)

Vins et boissons à calculer en plus

- **CHF 1700.- Calculé sur une base de 90 à 100 personnes**

Présenté sur un buffet :

Choix de canapés froids

Choix d'amuses-bouches chauds

Vins et boissons à calculer en plus

- **CHF 2'000.- Calculé sur une base de 90 à 100 personnes**

Présenté sur un buffet :

Buffet valaisan : viande séchée, jambon cru, saucisson, lard, fromage

Vins et boissons en plus





- **CHF 3'000.- Calculé sur une base de 90 à 100 personnes**

Cocktail dînatoire (self-service au buffet)
Formule intéressant pour une soirée décontractée.
Les tables ne sont pas dressées, juste nappées.

Froid

Brochettes de melon, magret fumé et fraise
Brochettes de tomates cerises et mozzarella
Moules gratinées à la provençales
Vol-au-vent de poulet au curry et ananas
Divers mini-quiches
Bruschettes
Plat Valaisanne
Les trois poissons fumés
Jambon de parme et Melon
Mini délices au : thon, bœuf, dinde fumée, végétarien

Chaud

Ailerons de poulet au balsamique
Gambas en feuille de brick
Gambas piquantes
Samossa de légumes
Mini-rouleau de printemps
Boulettes de viande piquantes
Pizzas

Dessert

Tout est présenté en portions "Mignardises"
Opéra, praliné, chocolat, congolais, mini-baba, mini éclairs, tartelettes aux fruits

Boissons

Vins : au choix d'après notre carte Prix à la carte
Sodas, jus de fruits fr.12.- la bouteille 100cl
Droit de bouchon sur les vins fourni par l'organisateur : CHF 18.- bouteille de 75cl





Divers

Lors des buffets, dîners ou cocktails une salle vous est réservée pour l'organisation de votre compétition.

Cette salle est aussi à votre disposition pour l'arrangement et l'installation de banderoles publicitaires et autres gadgets se référant aux sponsors.

Un micro baladeur est installé pour les discours et la proclamation des résultats.

Un plan des tables vous sera fourni pour les banquets ou il vous sera possible de placer les invités.

Nous nous occupons d'imprimer les menus, avec en couverture des motifs relatifs aux sponsors.

Pour les arrangements floraux des tables, nous avons nos propres arrangements. Tout autre choix est à charge de l'organisateur.

En cas d'annulation de la compétition au cours de journée et que les prestations au clubhouse seraient également annulées, un montant équivalant à 50% de la facture globale vous sera exigé.

Nous restons volontiers à votre disposition pour vous fournir tout renseignement complémentaire pouvant apporter une touche personnelle à votre compétition.

