



Golf d'Hardelot

SPÉCIAL ÉVÉNEMENTS

Vous souhaitez organiser une journée d'étude, un séminaire d'entreprise ou un team-building dans un cadre exceptionnel offrant des activités de cohésion d'équipe ? Avec sa salle de séminaires, son restaurant avec vue sur le golf, ses deux parcours 18 trous, ses installations d'entraînement, son terrain de pétanque et son parking gratuit, le Golf d'Hardelot est l'option idéale.



Salon Boissonas

Notre salle de réunion bénéficie de la lumière naturelle, d'un accès direct sur la terrasse avec vue sur le golf et est entièrement équipée afin que vous puissiez travailler dans les meilleures conditions.

Surface

64 m²

Capacité

U 28 / Théâtre 70 / Cocktail 70 / Banquet 50

Équipement

Paperboard / Vidéoprojecteur / Ecran / Wifi gratuit

Tarifs

Location de salle

2 heures 50€ / ½ journée 95€ / 1 journée 175€

Forfait Journée Etude

à partir de 65 € / personne comprenant

Un café d'accueil à l'arrivée des participants

La pause du matin (mini viennoiseries, café/chocolat/thé, eau minérale, jus de fruits)

Le déjeuner dans notre restaurant (formule entrée/plat ou plat/dessert – supplément de 8 € pour formule entrée/plat/dessert – forfait boissons compris)

La pause de l'après-midi (mini pâtisseries, café/chocolat/thé, eau minérale, jus de fruits)

La salle de réunion équipée

Tarifs ttc



Golf d'Hardelot

SPÉCIAL ÉVÉNEMENTS

Nos menus groupes

Menu Birdie + ①

Saison Printemps-Eté (avril à septembre)

Entrées

Bruschetta de chèvre au miel, tomates confites & mesclun de salades
Rillettes de maquereaux ch'ti & mini baguettes aux graines

Plats

Dos de lieu et ratatouille de légumes frais, polenta au Parmesan
Navarin d'agneau printanier & pommes Maxim's

Desserts

Entremets citron meringué
Assiette gourmande (4 mignardises)

Saison Automne-Hiver (octobre à mars)

Entrées

Ficelle Picarde
Gratiné de la mer en cassolette

Plats

Curry de saumon au lait de coco & riz Pilaf
Râble de lapin à la moutarde & pommes de terres sautées

Desserts

Tartelette crumble pomme/rhubarbe/fruits rouges
Brownies noix de pécan & sa crème anglaise

Menu Régional ②

Entrée : Ch'ti crumble au Sablé de Wissant

Plat : Carbonnade flamande & frites

Dessert : Tarte au sucre & sa chantilly

Forfait boissons séminaires : Vin Blanc : Val de Loire Chardonnay, Le Coquillier ou vin Rouge : Bordeaux les Mercadières (1 bouteille pour 3), eau plate et eau gazeuse, café

Pour une bonne organisation, merci de nous communiquer votre choix unique au minimum 7 jours avant votre événement et le nombre définitif de participants 48 heures à l'avance.