



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 66 €/ 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 à l'italienne (pesto basilic, tomates, mozzarella & jambon serrano)

Terrine de saumon à l'oseille

Plats

Brochette de filet de poulet mariné (thym, citron, jus de citron & épices), poêlé de légumes

Pavé de saumon rôti et sa sauce à l'aneth, poêlé de légumes

Desserts

Entremets à la framboise

Finger chocolat noisette

Saison Automne-Hiver (octobre à mars)

Entrées

Terrine de campagne

Cassolette de haddock gratiné au Maroilles

Plats

Bœuf carottes et pommes de terre aux herbes

Filet de lingue bleue et son beurre blanc, riz Arlequin

Desserts

Gâteau basque

Croquant au chocolat

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.