



Bienvenue au Club 1950 !

Le restaurant du Golf Club de Toulouse vous accueille pour tous vos évènements privés ou professionnels.

Venez savourer une cuisine conviviale dans une atmosphère unique, à seulement 10 minutes du quartier des Carmes.

ACCUEIL

Nous vous accueillons le midi du lundi au dimanche et le vendredi soir.

Afin de vous garantir les meilleures conditions, nous vous proposons la privatisation de l'établissement du lundi soir au samedi soir.

MODIFICATION DE MENUS

Nous vous soumettons des propositions sur mesure en fonction des saisons et des arrivages.

Pour toute demande de modification spécifique à un régime alimentaire, il vous sera demandé de prévenir votre interlocuteur au moment de la validation du menu.

CONTACTS

05.61.73.45.48 (touche 2)
groupes@golfclubdetoulouse.fr
contact@leclub1950.fr

RÉSERVATIONS & RÈGLEMENT

La réservation est effective à compter de la confirmation par téléphone, mail ou sms. Notre établissement accepte les règlements en CB, espèces, chèques et virements bancaires.

Veuillez noter que pour confirmer votre réservation, un acompte de 30% est requis à la validation du devis.

En cas d'annulation moins de 8 jours avant la date de l'événement, l'acompte ne sera pas remboursé.

Le nombre exact de convives doit être communiqué par le client au moins 4 jours avant la date de l'événement.

Ce dernier servira de base de facturation de l'événement.

SERVICES ASSOCIÉS

Vous pouvez donner une autre dimension à votre évènement en y ajoutant une initiation au golf dispensée par les pros du club ou encore disposer de matériel audio ou vidéo pour vos réunions.





LES FORMULES

Retrouvez un large choix de menus élaborés avec des produits de saison pour un petit-déjeuner, un repas assis, un cocktail dinatoire et même une pause gourmande durant votre compétition de golf.

LES BOISSONS

En rosé, blanc ou rouge, la Cuvée du Club accompagne nos formules.

Nous vous invitons à parcourir la grande sélection que présente notre carte des vins si vous souhaitez une alternative aux Cuvées du Club.

Consultez notre carte des cocktails pour votre apéritif ou une fin de repas originale.





PRÉSENTATION DES OFFRES DE GROUPE

ACCUEIL MATINAL 4

PAUSES DU GREEN (SUR LE PARCOURS) 5

DÉJEUNER ASSIS 6

1. Formule de groupe à 33,00€ 7

2. Formule de groupe à 38,00€ 9

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

1. Formule de groupe à 40€ 13

2. Formule de groupe à 48€ 15

3. Formule de groupe à 55€ 16

DÎNER ASSIS

1. Formule de groupe à 41€ 19

COCKTAIL DÎNATOIRE

1. Formule de groupe à 43€ 20

2. Formule de groupe à 51€ 25

3. Formule de groupe à 58€ 27





ACCUEIL MATINAL

Le Putting Green - 4,50€ / pers

Boisson chaude (café, thé, chocolat chaud)

Mini-viennoiseries assorties : croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

Le Tee-Off - 6,80€/pers

Boisson chaude (café, thé ou chocolat chaud)

Mini-viennoiseries : croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

Jus de fruits

Le Fairway Continental - 10,50€/pers

Boisson chaude (café, thé ou chocolat chaud)

Mini-viennoiseries : croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

Jus de fruits

Œufs brouillés

Assortiment de fromages et charcuteries fines

Le 19e Trou Brunchy - 15,50€/pers

Boisson chaude (café, thé ou chocolat chaud)

Mini-viennoiseries : croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

Jus de fruits

Fromages & assortiment de charcuteries

Œufs brouillés, saucisses grillées & lard croustillant

Vous pouvez donner une autre dimension à votre événement en y ajoutant...

Boisson en libre-service à discrédition (Suppl. 1.80 € / pers)

Café, Thé, Lait, Chocolat et capuccino

Assortiments de mini pâtisseries à l'américaine 180.00 € (60 pièces)

Victoria cake, Fudge cake, Red velvet cake, Carrot cake et Lemon cake.

Pancakes au Sirop d'érable du Canada 46.00 € (50 pièces)



PAUSES DU GREEN

LES SANDWICHES DU GOLFEUR

Le Drive Frais - 6,50€ / pers

Wrap à la Purée d'avocat, fromage frais type St Môret ou Philadelphia, Saumon, ciboulette et aneth, petites graines de sésame.

Le Birdie Méditerranéen - 8,50€/pers

Boisson chaude (café, thé ou chocolat chaud)

Mini-viennoiseries : croissant, pain au chocolat, pain aux raisins
Jus de fruits

L'Eagle du Gers - 9,90€/pers

Demi-baguette aux céréales, foie gras mi-cuit,
Compotée d'oignons confits.

Le Par Classique- 7,50€/pers

Demi-baguette aux céréales au beurre, jambon blanc, emmental.

Le Fairway végétal - 8,00€/pers

Demi-baguette aux céréales au beurre, tapenade de poivrons rouges mi-séchés aux herbes,

Tapenade d'olives noires et vertes, compotée de tomates,
Tomates confites aux herbes.

Le Fairway épicé - 9,00€/pers

Demi-baguette aux céréales, émincé de poulet,
Sauce au curry, tartare de tomates.



DÉJEUNER DE GROUPE AU CLUB 1950





REPAS ASSIS - 33€

LE 19^e TROU

Entrée + Plat + Dessert avec forfait vin et café inclus

(UN CHOIX UNIQUE VOUS SERA DEMANDÉ POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES)

MENU DE LA SEMAINE

LES ENTRÉES

LES PLATS

Viande ou poisson

LES DESSERTS

Selon la saison et les produits disponibles, les choix vous seront proposés
10 jours avant l'événement

CÔTÉ BOISSONS

CUVÉE DU CLUB 1950 - ROUGE

CUVÉE DU CLUB 1950 - BLANC

CUVÉE DU CLUB 1950 - ROSÉ

1 BOUTEILLE / 4 PERSONNES

Formule déjeuner à 38,00 € avec l'apéritif et le café

Droit de bouchon 8,00€ par bouteille

Avant de passer à table, laissez-vous tenter par nos proposition d'apéritifs à partager
pour débuter avec gourmandise et convivialité



REPAS ASSIS - 38€

DÉJEUNER ON THE TEE

Entrée + Plat + Dessert avec forfait vin et café inclus

(UN CHOIX UNIQUE VOUS SERA DEMANDÉ POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES)

ENTRÉES

Duo de saumon cru et saumon fumé marinade aux agrumes intenses

Carpaccio de saumon mariné aux petits légumes

Aumônière croustillante de gambas jus de crustacés

Pâté en croûte de pintade aux morilles, jus réduit épice

Rillettes de Saint-Jacques à la bretonne

Vêle à la truffe noire au jus corse à la truffe

Chèvre en croustillant de kadaïf au mile et fruits secs (Suppl. 1.00 €)

Terrine aux noix de Saint-Jacques, langoustines dorée au four juste de crustacés (Suppl. 1.20 €)

Tartinade de thon au fromage blanc parfumé à l'aneth pinent cayenne (Suppl. 1.50 €)

Tartare de Saint-Jacques aux jeunes pousses (Suppl. 2.00 €)

Tartare de saumon atlantique en duo au calamansi (Suppl. 2.00 €)

Salade de Crevettes aux éclats de mandarine (Suppl. 2.50 €)

Tartare Royal orange & citron vert (Suppl. 3.00 €)

Noix de Saint-Jacques, saumon, Saint-Pierre, orange, citron jaune et citron vert

Foie gras mi-cuit marmelade de chutney parfumé au miel des ruches du Golf (Suppl. 3.50 €)

Carpaccio de cabillaud fumé (Suppl. 3.50 €)

PLATS

Suprême de volaille Grand-mère

Boudin blanc à l'ancienne à la truffe d'été au jus de veau réduit

Dos de lieu noir sauce Nantaise

Suprême de poulet à la graine de moutarde

Pavé de cerf sauce Gaillacoise (Suppl. 1.00 €)

Ballotin de veau au beurre truffé, crème Périgourdine (Suppl. 1.50 €)

Dos de cabillaud aux petits légumes de Provence (Suppl. 2.50 €), Terre-Neuve Vinaigrette au citron confit (Suppl. 3.50 €)

Suprême de pintade à la crème gersoise (Suppl. 2.50 €)

Confit de canard issue du terroir local du Sud-Ouest sauce du Gers (Suppl. 3.00 €)

Filet de bœuf grillée sauce au poivre vert (Suppl. 4.50 €) et sauce du Périgord (Suppl. 5.00 €)



38€

DESSERTS

Moelleux ananas caramélisé

Moelleux au beurre, caramel aux amandes et ananas

Croustillant au cœur coulant chocolat

Biscuit sablé, moelleux chocolat noir

Incontournable cheesecake

Crumble spéculoos, mousse Cream cheese légère au jus de citron de Sicile

Sablé cœur coulant caramel

Biscuit sablé au grué de cacao, moelleux chocolat au lait-caramel

Petit sablé au gré du moment

Fond de sablé au beurre, crème d'amande à la pomme

Crème d'amande aux abricots (Suppl. 1.00 €)

Crème d'amande aux fruits rouges (Suppl. 1.50 €)

Crème d'amande aux figues (Suppl. 2.00 €)

Tartelette crumble pomme-myrtille (Suppl. 1.00€)

Pâte sablée, pomme, myrtille et crumble croustillant

Tatin mangue (Suppl. 1.20€)

Sablé breton, praliné à la graine de courge et cubes mangues confites au caramel

Tartelette aux pommes façon Normande (Suppl. 1.50 €)

Pâte sablée, pomme en quartier et nappé d'un sirop à la cassonade

Tatin façon crumble Apple mode (Suppl. 1.80 €)

Pommes cuites en tatin, crumble pur beurre amandes.

Tarte tatin à la vanille Bourbon (Suppl. 2.00 €)

Dôme de pommes caramélisées, pâte brisée

Le Chocolat noir Fondant au café givré d'Ethiopie (Suppl. 2.50 €)

Appareil avec un cœur fondant, au pur beurre, avec un chocolat origine du Ghana

Croustillant au cœur coulant chocolat (Suppl. 2.80 €)

Biscuit sablé, moelleux chocolat noir

Omelette flocon aux fruits confits (Suppl. 3.50 €)

Glace à l'extrait d'orange, génoise imbibée de cognac avec meringue italienne

CÔTÉ BOISSONS

CUVÉE DU CLUB 1950 - ROUGE/ROSÉ

CUVÉE DU CLUB 1950 - BLANC/ROSÉ

1 BOUTEILLE / 4 PERSONNES

Déjeuner On The Tee à 43,00 € avec l'apéritif

Droit de bouchon 8,00€ par bouteille

Avant de passer à table, laissez-vous tenter par nos propositions d'apéritifs à partager pour débuter avec gourmandise et convivialité



Avant de passer à table, laissez-vous tenter par nos proposition d'apéritifs à partager pour débuter avec gourmandise et convivialité autour du bar ou en terrasse

Open bar (Suppl. 5,00€/pers)

Vermouth, Ricard, Bière, Whisky et Soft (softs, cacahuètes et biscuits apéritifs)
Incluant 1 consommation par personne

OU

Sangria blanche (Suppl. 5,00€/pers)

APÉRITIF

Mini-tartelette apéritive briochée (Suppl.1,90€/pers)

Mini pizza au fromage de chèvre, tartelette emmental, tartelette comté aux noix, tartelette au saumon fumé aux épinards

OU

Mini bouchées Focaccia (Suppl.3,50€/pers)

Fromage au basilic, tomate cerise, tomate confite séchée, pesto rosso, coppa, tomate olive noire à la grecque

OU

Mini wraps (Suppl.3,50€/pers)

Fromage de chèvre et légumes du soleil, saumon fumé à la ciboulette, poulet crème de poivrons fondants, pastrami et moutarde à l'ancienne

OU

Le coin fraîcheur (Suppl.3,00€/pers)

Houmous au citron confit parfumé à la coriandre, tartinade de thon à la mayonnaise (chips de tortillas)

OU

Ardoise de charcuterie (Suppl.6,00€/pers)

Chiffonnade de Jambon ibérique de Cebo 24 mois, chiffonnade de Pancette Magrissima, chiffonnade de Viande des Grisons

OU

Saumon Gravlax au Gin BB06 BIO de Bear Brothers (Suppl.7,50€/pers)

Crème de concombre façon Tzatziki

OU

Saumon confit au Gin BB06 BIO de Bear Brothers, au jus de betteraves (Suppl.7,50€/pers)

Crème de concombre façon Tzatziki

OU

Accras de morue façon créole Sauce Barbecue aux échalotes (Suppl.2,50€/pers)

Filet de morue, aux poivrons rouges, persil, ciboulette, ail, piment fumé



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE





COCKTAIL DÉJEUNATOIRE - 40€

LE PLAY OFF

Forfait vin et café inclus

Open bar (Suppl. 5,00€/pers)

Vermouth, Ricard, Bière, Whisky et Soft
(softs, cacahuètes et biscuits apéritifs)

Incluant 1 consommation par personne

ou

Sangria blanche (Suppl. 5,00€/pers)

Bouchées focaccia

Jambon Serrano, olive noire, concassée de tomate et sablé au parmesan

Manchego, tomate confite, crème basilic, huile d'olive et roquette

Pancetta, piquillo, crème d'aubergine, huile d'olive et roquette

Comté, tomate cerise, crème fromage moutardée et épices

Bouchées Focaccia végétariennes

Guacamole et pickles d'oignon,

A la crème fromagère

Au chèvre et poivrons

Houmous carotte et curry, à la sauce pesto rosso et olives

Ardoise des Rillettes

Rillettes de la mer sauce cocktail aux épices

Rillettes de poulet mayonnaise

Le coin fraîcheur

Houmous au pois chiche, patate douce, curry

Tapenade de poivrons rouges aux herbes

Tapenade d'artichaut au basilic

Ardoise de charcuterie

Chiffonnade de Jambon rôti aux herbes

Chiffonnade de mortadelle pistachée de Bologne IGP

Chiffonnade de Lomo ibérique de Cebo

Chiffonnade de Pancetta Magrissima

Assortiment de petits pains

Assortiment de pains en folies

Pointu aux céréales, pointus au deux olives

Beurre doux Conviette



40€

Ardoise du laitier

Comté AOP affiné 9 mois issu de fruitières de Pontarlier

Les produits ont été sélectionnés à leur stade optimal d'affinage en collaboration avec Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France.

Petits four délices fruités

Financier gelée d'abricot et pistaches hachées
Cheesecakes framboise

Financiers noix de coco amandes, compotée mangue-passion
Almondines aux zestes de citron
Crémeux au citron

Petits Fours Elégance Chocolatée

Tartelettes mousse au chocolat et au café
Brownies

Mousse au chocolat blanc

Financiers, ganache au chocolat

Financiers, ganache au chocolat et à l'orange
Mini éclairs au chocolat

Entremets croustillant au praliné, au chocolat noisette gianduia
Croquants au chocolat, préparation à la noix de coco
Fondants au chocolat

CÔTÉ BOISSONS

CUVÉE DU CLUB 1950 - ROUGE

CUVÉE DU CLUB 1950 - BLANC

CUVÉE DU CLUB 1950 - ROSÉ

1 BOUTEILLE / 4 PERSONNES

COCKTAIL LE PLAY OFF - 40,00€

DROIT DE BOUCHON 8,00€ PAR BOUTEILLE



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE - 48€

SWING & SAVEURS DU 19e TROU

Forfait vin et café inclus

Open bar

Vermouth, Ricard, Bière, Whisky et Soft
(softs, cacahuètes et biscuits apéritifs)

Incluant 1 consommation par personne

ou

Sangria blanche

Canapés du jardin

*Cake potimarron, purée au butternut, guacamole et fève de soja
Millefeuille de betterave rouge, fromage de chèvre biscuit à l'emmental*

Mozzarella mélange de légumes du soleil biscuit au fromage

Clafoutis aux lentilles corail houmous à la carotte et au gingembre

Bouchées Focaccia

Jambon Serrano, olive noire, concassée de tomate et sablé au parmesan

Manchego, tomate confite, crème basilic, huile d'olive et roquette

Pancetta, piquillo, crème d'aubergine, huile d'olive et Roquette

Comté, tomate cerise, crème fromage moutardée et épices.

Bouchées Focaccia végétariennes

Guacamole et pickles d'oignon,

A la crème fromagère

Au chèvre et poivrons

Houmous carotte et curry, à la sauce pesto rosso et olives

Ardoise de la criée

Tartinade de rillettes de thon piquantes au cayenne

Rillettes de sardine au piment d'Espelette

Le coin fraîcheur

Houmous au Pois Chiche, patate douce, curry

Tapenade de poivrons rouges aux herbes

Tapenade à la tomate, d'olives noires et vertes

Chips de tortillas

Ardoise de charcuterie

Chiffonnade de jambon rôti aux herbes

Chiffonnade de Jambon sec Espagnol

Chiffonnade de Speck Alto Adige IGP

Chiffonnade de Coppa di Parma IGP



48€

Assortiment de petits pains

Assortiment de Pains en folies
Pointu aux céréales, Pointu aux deux olives
Beurre doux Conviette

Ardoise du laitier

Salers au lait cru AOP affiné par la maison Livradois dans le pays d'Allanche en Auvergne.
Cantal entre-deux au lait cru AOP affiné 120 jours à St-bonnet dans le pays d'Allanche en Auvergne
Les produits ont été sélectionnés à leur stade optimal d'affinage en collaboration avec Xavier Thuret, meilleur Ouvrier de France.
Miel du Golf de Vienne Toulouse

Petits Fours délices fruités

Financiers gelée d'abricot et pistaches hachées
Cheesecakes framboise
Financiers noix de coco amandes, compotée mangue-passion
Almondines aux zestes de citron
Crémeux au citron

Petits Fours Elegance Chocolatée

Tartelettes mousse au chocolat et au café
Brownies
Mousse au chocolat blanc
Financiers, ganache au chocolat
Financiers, ganache au chocolat et à l'orange
Mini éclairs au chocolat
Entremets croustillant au praliné, au chocolat noisette gianduia
Croquants au chocolat, préparation à la noix de coco
Fondants au chocolat

CÔTÉ BOISSONS

CUVÉE DU CLUB 1950 - ROUGE
CUVÉE DU CLUB 1950 - BLANC
CUVÉE DU CLUB 1950 - ROSÉ
1 BOUTEILLE / 4 PERSONNES

DROIT DE BOUCHON 8,00€ PAR BOUTEILLE



COCKTAIL DÉJEUNATOIRE - 55€

BIRDIE PRESTIGE

La puissance du chocolat noir

Truffe chocolat noir Tainori

Avec un shooter de Maury

Atelier du Drive d'Excellence

Foie gras parfumé au Gin avec zeste d'orange confite

Pain aux raisins secs, noisettes et abricots secs

Atelier Planche du Club House

Chiffonnade de Jambon Serrano Grande Réserve 15 mois

Chiffonnade aux herbes

Chiffonnade de Speck Alto Adige IGP

Chiffonnade de Lomo Ibérique de Cebo

Assortiment de petits pains

Assortiment de Pains en folies

Pointu aux céréales, Pointu aux deux olives

Beurre doux Conviette

Atelier Filet du Pro de la mer avec animation

Saumon Gravlax à La Vodka Original BIO

Crème de concombre

Animation Grillade du Fairway en Show Cooking

Noix de Saint-Jacques marinée au Thym et citron

Vinaigrette agrumes

Crevette Thaï, sauce Sweet & Sour

Animation Pause Birdie Tête de moine à table avec les convives

Tête de moines avec un service à table

Pain aux 4 poivres

Atelier Caddie Gourmand

Omelette Norvégienne flocon

Flambée en salle

CÔTÉ BOISSONS

CUVÉE DU CLUB 1950 - ROUGE

CUVÉE DU CLUB 1950 - BLANC

CUVÉE DU CLUB 1950 - ROSÉ

1 BOUTEILLE / 4 PERSONNES

DROIT DE BOUCHON 8,00€ PAR BOUTEILLE



UNE SOIRÉE DE GROUPE AU CLUB 1950





REPAS ASSIS - 41€

DÎNER TEE-OFF

Entrée + Plat + Dessert avec forfait vin et café inclus

ENTRÉES

Duo de saumon cru et saumon fumé marinade aux agrumes intenses

Carpaccio de saumon mariné aux petits légumes

Aumônière croustillante de gambas jus de crustacés

Pâté en croûte de pintade aux morilles, jus réduit épice

Rillettes de Saint-Jacques à la bretonne

Véle à la truffe noire au jus corse à la truffe

Chèvre en croustillant de kadaïf au miel et fruits secs (Suppl. 1.00 €)

Terrine aux noix de Saint-Jacques, langoustines dorée au four juste de crustacés (Suppl. 1.20 €)

Tartinade de thon au fromage blanc parfumé à l'aneth pinent cayenne (Suppl. 1.50 €)

Tartare de Saint-Jacques aux jeunes pousses (Suppl. 2.00 €)

Tartare de saumon atlantique en duo au calamansi (Suppl. 2.00 €)

Salade de Crevettes aux éclats de mandarine (Suppl. 2.50 €)

Tartare Royal orange & citron vert (Suppl. 3.00 €)

Noix de Saint-Jacques, saumon, Saint-Pierre, orange, citron jaune et citron vert

Foie gras mi-cuit marmelade de chutney parfumé au miel des ruches du Golf (Suppl. 3.50 €)

Carpaccio de cabillaud fumé (Suppl. 3.50 €)

PLATS

Suprême de volaille Grand-mère

Boudin blanc à l'ancienne à la truffe d'été au jus de veau réduit

Dos de lieu noir sauce Nantaise

Suprême de poulet à la graine de moutarde

Pavé de cerf sauce Gaillacoise (Suppl. 1.00 €)

Ballotin de veau au beurre truffé, crème Périgourdine (Suppl. 1.50 €)

Dos de cabillaud aux petits légumes de Provence (Suppl. 2.50 €), Terre-Neuve Vinaigrette au citron confit (Suppl. 3.50 €)

Suprême de pintade à la crème gersoise (Suppl. 2.50 €)

Confit de canard issue du terroir local du Sud-Ouest sauce du Gers (Suppl. 3.00 €)

Filet de bœuf grillée sauce au poivre vert (Suppl. 4.50 €) et sauce du Périgord (Suppl. 5.00 €)



Moelleux ananas caramélisé

Moelleux au beurre, caramel aux amandes et ananas

Crustillant au cœur coulant chocolat

Biscuit sablé, moelleux chocolat noir

Incontournable cheesecake

Crumble spéculoos, mousse Cream cheese légère au jus de citron de Sicile

Sablé cœur coulant caramel

Biscuit sablé au grué de cacao, moelleux chocolat au lait-caramel

Petit sablé au gré du moment

Fond de sablé au beurre, crème d'amande à la pomme

Crème d'amande aux abricots (Suppl. 1.00 €)

Crème d'amande aux fruits rouges (Suppl. 1.50 €)

Crème d'amande aux figues (Suppl. 2.00 €)

Tartelette crumble pomme-myrtille (Suppl. 1.00€)

Pâte sablée, pomme, myrtille et crumble croustillant

Tatin mangue (Suppl. 1.20€)

Sablé breton, praliné à la graine de courge et cubes mangues confites au caramel

Tartelette aux pommes façon Normande (Suppl. 1.50 €)

Pâte sablée, pomme en quartier et nappé d'un sirop à la cassonade

Tatin façon crumble Apple mode (Suppl. 1.80 €)

Pommes cuites en tatin, crumble pur beurre amandes.

Tarte tatin à la vanille Bourbon (Suppl. 2.00 €)

Dôme de pommes caramélisées, pâte brisée

Le Chocolat noir Fondant au café givré d'Ethiopie (Suppl. 2.50 €)

Appareil avec un cœur fondant, au pur beurre, avec un chocolat origine du Ghana

Crustillant au cœur coulant chocolat (Suppl. 2.80 €)

Biscuit sablé, moelleux chocolat noir

Omelette flocon aux fruits confits (Suppl. 3.50 €)

Glace à l'extract d'orange, génoise imbibée de cognac avec meringue italienne

CÔTÉ BOISSONS

CUVÉE DU CLUB 1950 - ROUGE/ROSÉ

CUVÉE DU CLUB 1950 - BLANC/ROSÉ

1 BOUTEILLE / 4 PERSONNES

Dîner Tee Off à 46,00 € avec l'apéritif

(Un choix unique vous sera demandé pour l'ensemble des convives)

Location de salle après minuit 100€ par heure ce jusqu'à 2h00

Droit de bouchon 8,00€ par bouteille

Avant de passer à table, laissez-vous tenter par nos proposition d'apéritifs à partager
pour débuter avec gourmandise et convivialité



Avant de passer à table, laissez-vous tenter par nos proposition d'apéritifs à partager pour débuter avec gourmandise et convivialité

Open bar (Suppl. 5,00€/pers)

Vermouth, Ricard, Bière, Whisky et Soft (softs, cacahuètes et biscuits apéritifs)
Incluant 1 consommation par personne

OU

Sangria blanche (Suppl. 5,00€/pers)

APÉRITIF

Mini-tartelette apéritive briochée (Suppl.1,90€/pers)

Mini pizza au fromage de chèvre, tartelette emmental, tartelette comté aux noix, tartelette au saumon fumé aux épinards

OU

Mini bouchées Focaccia (Suppl.3,50€/pers)

Fromage au basilic, tomate cerise, tomate confite séchée, pesto rosso, coppa, tomate olive noire à la grecque

OU

Mini wraps (Suppl.3,50€/pers)

Fromage de chèvre et légumes du soleil, saumon fumé à la ciboulette, poulet crème de poivrons fondants, pastrami et moutarde à l'ancienne

OU

Le coin fraîcheur (Suppl.3,00€/pers)

Houmous au citron confit parfumé à la coriandre, tartinade de thon à la mayonnaise (chips de tortillas)

OU

Ardoise de charcuterie (Suppl.6,00€/pers)

Chiffonnade de Jambon ibérique de Cebo 24 mois, chiffonnade de Pancette Magrissima, chiffonnade de Viande des Grisons

OU

Saumon Gravlax au Gin BB06 BIO de Bear Brothers (Suppl.7,50€/pers)

Crème de concombre façon Tzatziki

OU

Saumon confit au Gin BB06 BIO de Bear Brothers, au jus de betteraves (Suppl.7,50€/pers)

Crème de concombre façon Tzatziki

OU

Accras de morue façon créole Sauce Barbecue aux échalotes (Suppl.2,50€/pers)

Filet de morue, aux poivrons rouges, persil, ciboulette, ail, piment fumé



COCKTAIL DÎNATOIRE





COCKTAIL DÎNATOIRE - 43€

L'AMEN CORNER

Forfait vin et café inclus

Open bar (Suppl. 5,00€/pers)

Vermouth, Ricard, Bière, Whisky et Soft
(softs, cacahuètes et biscuits apéritifs)

Incluant 1 consommation par personne

ou

Sangria blanche (Suppl. 5,00€/pers)

Bouchées focaccia

Jambon Serrano, olive noire, concassée de tomate et sablé au parmesan

Manchego, tomate confite, crème basilic, huile d'olive et roquette

Pancetta, piquillo, crème d'aubergine, huile d'olive et roquette

Comté, tomate cerise, crème fromage moutardée et épices

Bouchées Focaccia végétariennes

Guacamole et pickles d'oignon,

A la crème fromagère

Au chèvre et poivrons

Houmous carotte et curry, à la sauce pesto rosso et olives

Ardoise des Rillettes

Rillettes de la mer sauce cocktail aux épices

Rillettes de poulet mayonnaise

Le coin fraîcheur

Houmous au pois chiche, patate douce, curry

Tapenade de poivrons rouges aux herbes

Tapenade d'artichaut au basilic

Ardoise de charcuterie

Chiffonnade de Jambon rôti aux herbes

Chiffonnade de mortadelle pistachée de Bologne IGP

Chiffonnade de Lomo ibérique de Cebo

Chiffonnade de Pancetta Magrissima

Assortiment de petits pains

Assortiment de pains en folies

Pointu aux céréales, pointus au deux olives

Beurre doux Conviette



43€

Ardoise du laitier

Comté AOP affiné 9 mois issu de fruitières de Pontarlier

Les produits ont été sélectionnés à leur stade optimal d'affinage en collaboration avec Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France.

Petits four délices fruités

Financier gelée d'abricot et pistaches hachées

Cheesecakes framboise

Financiers noix de coco amandes, compotée mangue-passion

Almondines aux zestes de citron

Crémeux au citron

Petits Fours Elégance Chocolatée

Tartelettes mousse au chocolat et au café

Brownies

Mousse au chocolat blanc

Financiers, ganache au chocolat

Financiers, ganache au chocolat et à l'orange

Mini éclairs au chocolat

Entremets croustillant au praliné, au chocolat noisette gianduia

Croquants au chocolat, préparation à la noix de coco

Fondants au chocolat

CÔTÉ BOISSONS

CUVÉE DU CLUB 1950 - ROUGE

CUVÉE DU CLUB 1950 - BLANC

CUVÉE DU CLUB 1950 - ROSÉ

1 BOUTEILLE / 4 PERSONNES

COCKTAIL L'AMEN CORNER - 43,00€

LOCATION DE SALLE APRÈS MINUIT 100€ PAR HEURE CE JUSQU'À 2H00
DROIT DE BOUCHON 8,00€ PAR BOUTEILLE



COCKTAIL DÎNATOIRE - 51€

SWING & SAVEURS DU 19e TROU

Forfait vin et café inclus

Open bar

Vermouth, Ricard, Bière, Whisky et Soft
(softs, cacahuètes et biscuits apéritifs)
Incluant 1 consommation par personne

ou

Sangria blanche

Canapés du jardin

Cake potimarron, purée au butternut, guacamole et fève de soja
Millefeuille de betterave rouge, fromage de chèvre biscuit à l'emmental
Mozzarella mélange de légumes du soleil biscuit au fromage
Clafoutis aux lentilles corail houmous à la carotte et au gingembre

Bouchées Focaccia

Jambon Serrano, olive noire, concassée de tomate et sablé au parmesan
Manchego, tomate confite, crème basilic, huile d'olive et roquette
Pancetta, piquillo, crème d'aubergine, huile d'olive et Roquette
Comté, tomate cerise, crème fromage moutardée et épices.

Bouchées Focaccia végétariennes

Guacamole et pickles d'oignon,
A la crème fromagère
Au chèvre et poivrons
Houmous carotte et curry, à la sauce pesto rosso et olives

Ardoise de la criée

Tartinade de rillettes de thon piquantes au cayenne
Rillettes de sardine au piment d'Espelette

Le coin fraîcheur

Houmous au Pois Chiche, patate douce, curry
Tapenade de poivrons rouges aux herbes
Tapenade à la tomate, d'olives noires et vertes
Chips de tortillas

Ardoise de charcuterie

Chiffonnade de jambon rôti aux herbes
Chiffonnade de Jambon sec Espagnol
Chiffonnade de Speck Alto Adige IGP
Chiffonnade de Coppa di Parma IGP



51€

Assortiment de petits pains

Assortiment de Pains en folies
Pointu aux céréales, Pointu aux deux olives
Beurre doux Conviette

Ardoise du laitier

Salers au lait cru AOP affiné par la maison Livradois dans le pays d'Allanche en Auvergne.
Cantal entre-deux au lait cru AOP affiné 120 jours à St-bonnet dans le pays d'Allanche en Auvergne
Les produits ont été sélectionnés à leur stade optimal d'affinage en collaboration avec Xavier Thuret, meilleur Ouvrier de France.
Miel du Golf de Vielle Toulouse

Petits Fours délices fruités

Financiers gelée d'abricot et pistaches hachées
Cheesecakes framboise
Financiers noix de coco amandes, compotée mangue-passion
Almondines aux zestes de citron
Crémeux au citron

Petits Fours Elégance Chocolatée

Tartelettes mousse au chocolat et au café
Brownies
Mousse au chocolat blanc
Financiers, ganache au chocolat
Financiers, ganache au chocolat et à l'orange
Mini éclairs au chocolat
Entremets croustillant au praliné, au chocolat noisette gianduia
Croquants au chocolat, préparation à la noix de coco
Fondants au chocolat

CÔTÉ BOISSONS

CUVÉE DU CLUB 1950 - ROUGE
CUVÉE DU CLUB 1950 - BLANC
CUVÉE DU CLUB 1950 - ROSÉ
1 BOUTEILLE / 4 PERSONNES

**LOCATION DE SALLE APRÈS MINUIT 100€ PAR HEURE CE JUSQU'À 2H00
DROIT DE BOUCHON 8,00€ PAR BOUTEILLE**



COCKTAIL DINATOIRE - 58€

BIRDIE PRESTIGE

La puissance du chocolat noir

Truffe chocolat noir Tainori

Avec un shooter de Maury

Atelier du Drive d'Excellence

Foie gras parfumé au Gin avec zeste d'orange confite

Pain aux raisins secs, noisettes et abricots secs

Atelier Planche du Club House

Chiffonnade de Jambon Serrano Grande Réserve 15 mois

Chiffonnade aux herbes

Chiffonnade de Speck Alto Adige IGP

Chiffonnade de Lomo Ibérique de Cebo

Assortiment de petits pains

Assortiment de Pains en folies

Pointu aux céréales, Pointu aux deux olives

Beurre doux Conviette

Atelier Filet du Pro de la mer avec animation

Saumon Gravlax à La Vodka Original BIO

Crème de concombre

Animation Grillade du Fairway en Show Cooking

Noix de Saint-Jacques marinée au Thym et citron

Vinaigrette agrumes

Crevette Thaï, sauce Sweet & Sour

Animation Pause Birdie Tête de moine à table avec les convives

Tête de moines avec un service à table

Pain aux 4 poivres

Atelier Caddie Gourmand

Omelette Norvégienne flocon

Flambée en salle

CÔTÉ BOISSONS

CUVÉE DU CLUB 1950 - ROUGE

CUVÉE DU CLUB 1950 - BLANC

CUVÉE DU CLUB 1950 - ROSÉ

1 BOUTEILLE / 4 PERSONNES

DROIT DE BOUCHON 8,00€ PAR BOUTEILLE LOCATION DE SALLE APRÈS MINUIT 100€ PAR HEURE CE JUSQU'À 2H00



LES PETITS PLUS

DONNEZ UNE AUTRE DIMENSION À VOTRE COCKTAIL
EN Y AJOUTANT DES PRESTATIONS ANIMÉES PAR NOTRE ÉQUIPE
DE CUISINE

DUO EAGLE & PAR

Noix de Saint-Jacques marinée aux thym et citron..... 8.50 € / pers
Vinaigrette agrumes

Foie gras de canard au porto, Chutney aux fruits secs..... 10.50 € / pers
Pains aux raisins secs, noisettes et abricots secs

Saumon Gravlax au Gin BB06 BIO de Bear Brothers 7.50 € / pers
Pains aux raisins secs, noisettes et abricots secs

Saumon confit au Gin BB06 BIO de Bear Brothers au jus de betteraves..... 7.50 € / pers

ATELIER SWING & GRILL

Emincé de boeuf grillé, sauce huile vierge..... 6.50 € / pers
Aux aromates, persil, tomates séchées, ciboulette, échalote et coriandre

Araignée de porc marinée au piment d'Espelette..... 6.50 € / pers
Aux aromates, persil, tomates séchées, ciboulette, échalote et coriandre



NOS EXPÉRIENCES GOLFIQUES...

Offrez à votre groupe une expérience unique au Golf Club de Toulouse : séance d'initiation encadrée par un professionnel, à hauteur de 20€ par personne. Une activité conviviale et accessible, idéale pour vos événements d'entreprise ou de loisir.

Valorisez votre événement grâce à des produits entièrement personnalisés aux couleurs de votre groupe : accessoires, textiles, objets premium...

Notre commercial vous accompagne dans la création d'articles sur-mesure pour un souvenir mémorable.

Contact : contact@golfclubdetoulouse.fr