



*The Leading Golf Courses*



SWISS  
CHALLENGE



hotelplanner  
TOUR

**CLUB  
GOLF**  
SEMPACH KYBURG BASEL

## MEETINGS & CONVENTIONS





# GOLF SAINT APOLLINAIRE - VOTRE LIEU DE PRÉDILECTION

**Golf Saint Apollinaire poursuit l'histoire du cloître cistercien du onzième siècle. À seulement quinze minutes du centre de Bâle et à 5 minutes d'EuroAirport Basel, le monde dans lequel vous plongez est celui d'une époque oubliée. Golf Saint Apollinaire dispose de salles de séminaire de dimensions généreuses et d'une offre gastronomique de premier ordre avec le restaurant «Das Refektorium». Faisant partie des Leading Golf Courses, Golf Saint Apollinaire répond aux plus hautes exigences en matière de qualité.**

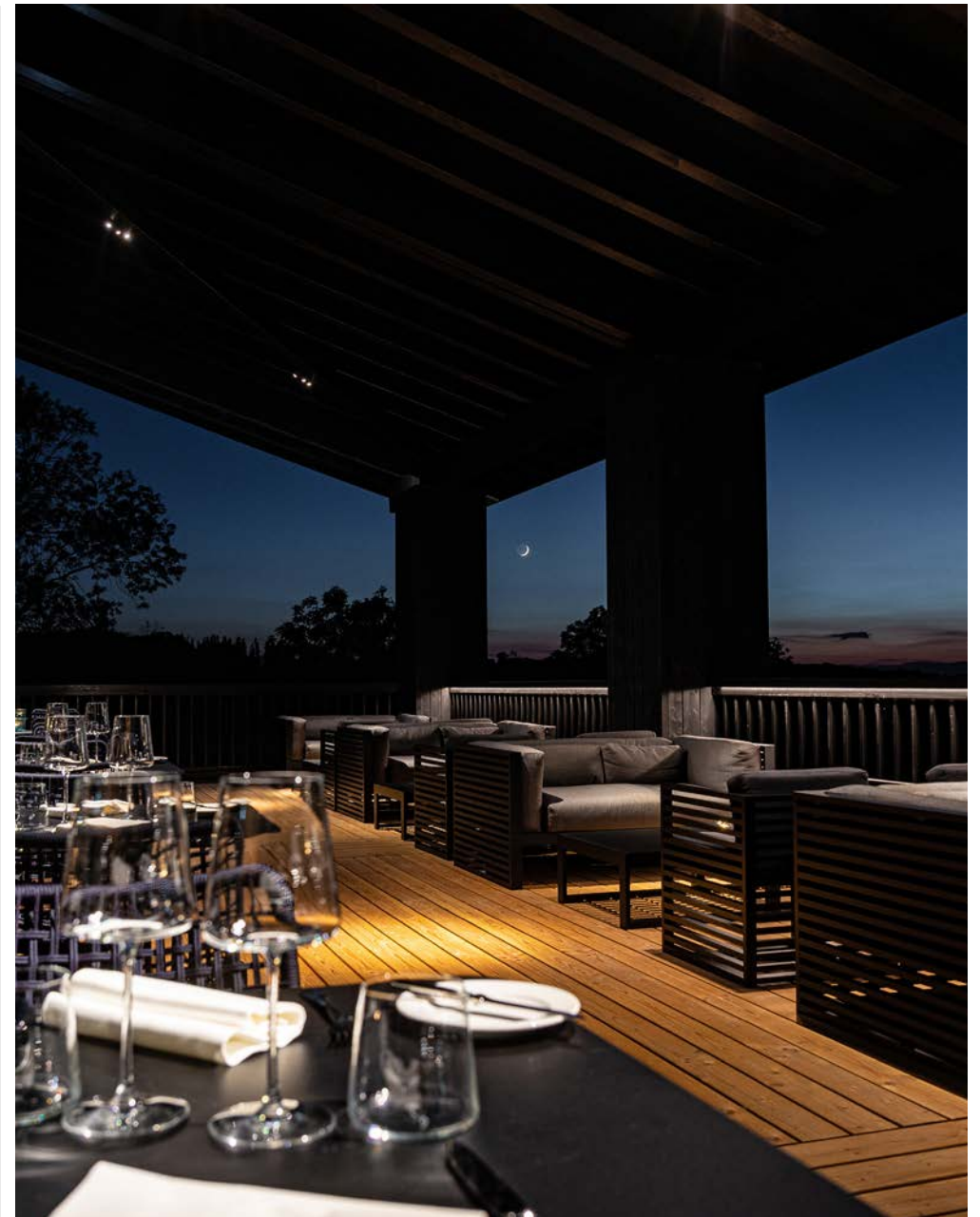
Organisez votre séminaire, votre congrès ou votre atelier dans le plus grand club de golf de Bâle, à deux pas de la ville. Des salles d'affaires élégantes et une infrastructure technique de pointe créent un cadre propice au travail concentré et efficace.

Pour l'événement, le Clubhouse impressionnant équipé de la technologie de conférence la plus mo-

derne est à votre disposition, autant que le lounge, le restaurant et des salles pouvant accueillir jusqu'à 380 personnes, au cœur d'un green parfaitement entretenu. Dans une atmosphère détendue, vous aurez tout loisir de savourer votre dîner de premier ordre, promesse de moments de grand bonheur culinaire. Quant au cinéma privé, il accueille des cinéastes présentant leur film ainsi que des conférences.

Les installations du Golf Saint Apollinaire font partie du groupement Leading Golf Courses et répondent aux normes de qualité les plus élevées en matière de design, de gastronomie, de service et d'infrastructure.

Golf Saint Apollinaire compte deux parcours de calibre championnat de 18 trous et un parcours exécutif de 9 trous, des installations d'entraînement de taille généreuse avec un driving range ainsi que des greens de pitching et de putting. L'idéal pour un programme annexe varié et actif.



# VOTRE MANIFESTATION PROFESSIONNELLE

**Vous organisez un séminaire, un atelier ou un congrès? Profitez de nos nombreuses années d'expérience dans l'organisation de séminaires. Nous vous encadrons volontiers, de l'idée de départ jusqu'à la réalisation sans accroc.**

Golf Saint Apollinaire vous accueille au cœur d'un green parfaitement entretenu, avec son Clubhouse hors du commun, qui forme le cadre parfait pour vos manifestations, séminaires et congrès. Très présent de par ses dimensions généreuses, le bâtiment aux grandes terrasses couvertes s'intègre harmonieusement au site de l'ancien cloître. Les locaux de séminaire et salles de fête de dimensions généreuses permettent d'accueillir jusqu'à 380 personnes. Le design élégant des pièces convainc en faisant la part belle à la lumière naturelle et à une atmosphère agréable.

Le restaurant «Das Refektorium» célèbre la gastronomie au plus haut niveau. Son équipe vous promet de belles découvertes avant, pendant et après votre atelier. Les participants à votre séminaire seront choyés par de raffinés business lunches et des créations autant savoureuses qu'innovantes.

Un programme annexe spécial sur le terrain de golf stimule l'échange créatif entre les participants et crée un contraste intéressant avec l'atmosphère intense d'un séminaire.

À quoi doit ressembler votre séminaire? Contactez-nous, c'est avec plaisir que nous tiendrons compte de vos souhaits personnels.

## Notre offre pour votre séminaire

### Salles d'affaires élégantes

- Au cœur d'un paysage naturel fascinant
- Pour des groupes jusqu'à 380 personnes
- Infrastructure technique de pointe

### Restauration

- Offre culinaire variée
- Cuisine légère pour de meilleures performances

### Programme annexe pour s'aérer l'esprit

- Initiation au golf avec concours de putting
- Tournois comptant pour le handicap ou amateurs
- Nous vous présentons volontiers d'autres options sur demande



# FORFAITS POUR CONGRÈS

**Au Golf Saint Apollinaire, une technique de conférence et de communication de pointe et des pièces aménagées individuellement créent un cadre efficace pour vos séminaires. Les salles d'affaires élégantes sont idéales pour des entretiens, ateliers et congrès, mais aussi pour des manifestations accueillant un public assis. Découvrez nos forfaits attractifs pour vos congrès ou laissez-nous vous soumettre une offre individuelle.**

## **Forfait pour congrès**

Nous vous proposons volontiers nos forfaits pour congrès attractifs à partir de 10 personnes:

- Location des salles avec le nombre de places souhaitées
- 2 pauses-café  
(café, thé, jus de fruits, eau minérale, fruits et croissants le matin, pâtisseries l'après-midi)
- Repas d'affaires de 3 plats composé par le chef de cuisine comprenant 1 boisson sans alcool et 1 café
- 2 eaux minérales de 50 cl en salle de séminaire (consommation supplémentaire payante)
- Technique standard  
(écran, whiteboard, flipchart et feutres)
- Accès Internet W-LAN

Journée complète: EUR 95.00 par personne

Demie-journée: EUR 85.00 par personne

(1 eau minérale et 1 pause-café)



## **Matériel de congrès**

Podium (1x2m)	EUR 30.00 / jour
Flipchart avec bloc de papier	EUR 30.00 / jour
Tableau à punaises	EUR 25.00 / jour
White board	EUR 25.00 / jour
Photocopie A4	EUR 0.20 / pce
Écran	EUR 75.00 / jour
Projecteur PC / vidéo	EUR 250.00 / jour
Micro / casque-micro	EUR 100.00 / jour
Lutrin	EUR 60.00 / jour

# DE L'ESPACE POUR SE CONCENTRER ET ÊTRE EFFICACE

**Au Golf Saint Apollinaire, vos congrès sont efficaces, dans une atmosphère concentrée. Le design des pièces, qui offrent une vue fascinante et un cadre élégant, assurent le climat bienfaisant de votre manifestation. Calme et détente vous attendent sur la terrasse.**

Nos locaux de taille généreuse pour séminaires se distinguent par leurs grandes fenêtres panoramiques. De la sorte, vous gardez la vue d'ensemble sur votre manifestation.

Nous mettons à votre disposition nos locaux adaptés en fonction du nombre d'invités, du programme et des exigences techniques. Nous vous offrons volontiers notre assistance pour la planification détaillée et une organisation optimale de l'espace.

C'est avec plaisir que nous vous présentons ci-après nos diverses salles d'affaires en détail, loyer compris. Les prix se réfèrent à la location de la salle par jour, sans restauration.

## Ballroom

265 m<sup>2</sup>

## Capacité

Apéritif: 300 personnes

Mobilier pour séminaire: 150 personnes

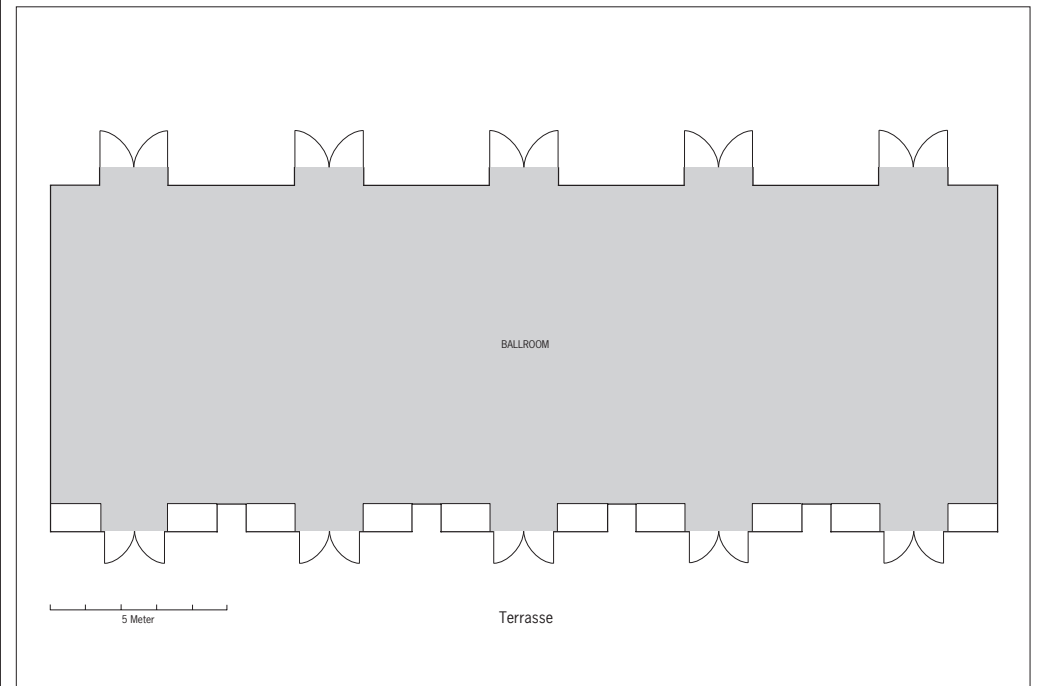
Mobilier pour concert: 380 personnes

Tables rondes pour repas: 240 personnes

Équipement compris: 1 flipchart

En option: Podium (1x2m), tableau à punaises, white board, écran, projecteur PC / vidéo, micro / casque-micro.

EUR 1'500.-



**Ben Hogan Room**105 m<sup>2</sup>**790.00****Capacité**

Apéritif: 130 personnes

Mobilier pour séminaire: 60 personnes

Mobilier pour concert: 150 personnes

Tables rondes pour repas: 100 personnes

**Byron Nelson Room**55 m<sup>2</sup>**290.00****Capacité**

Apéritif: 30 Personen

Mobilier pour séminaire: 30 personnes

Tables rondes pour repas: 24 personnes

**Bobby Jones Room**105 m<sup>2</sup>**790.00****Capacité**

Apéritif: 130 personnes

Mobilier pour séminaire: 60 personnes

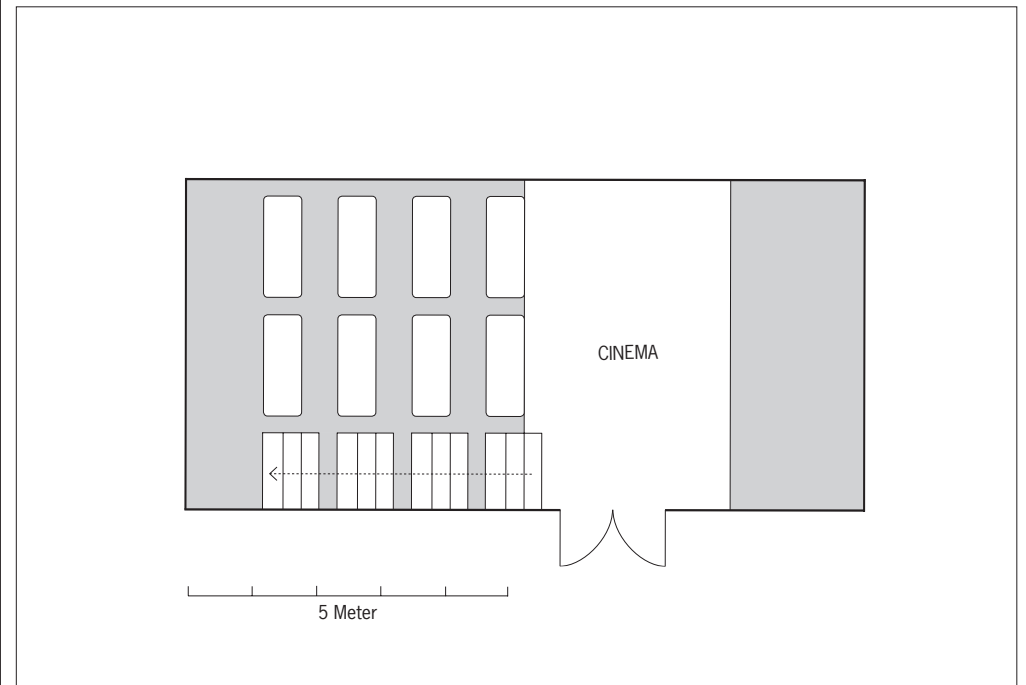
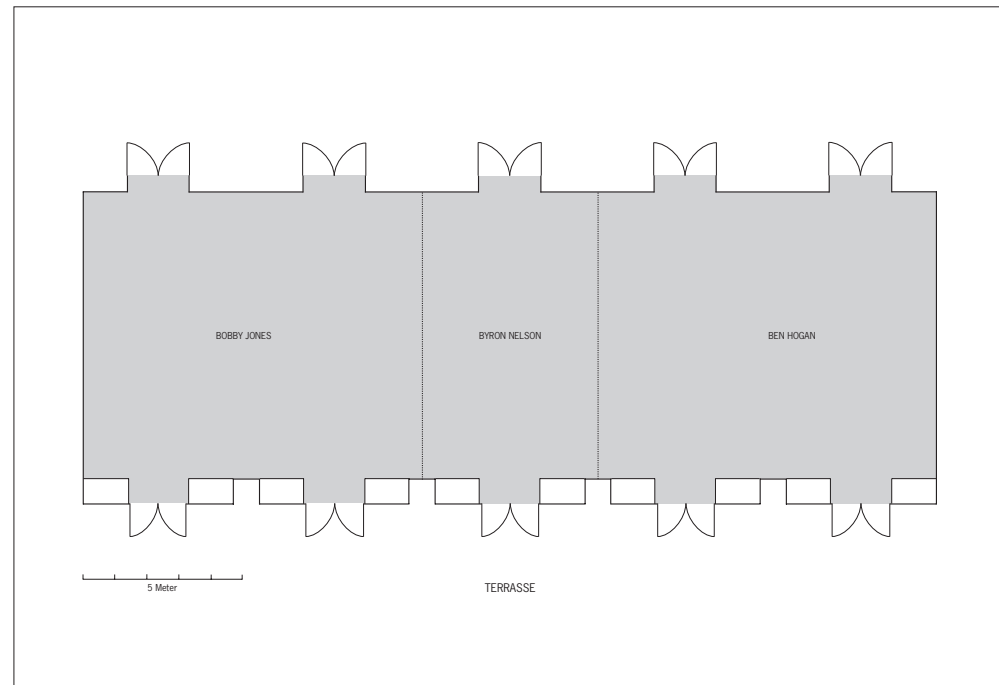
Mobilier pour concert: 150 personnes

Tables rondes pour repas: 100 personnes

**Cinéma**55 m<sup>2</sup>**390.00****Capacité**

Fauteuils de cinéma: 16 personnes

En option: Tableau à punaises, white board, écran, projecteur PC / vidéo, micro / casque-micro, pupitre







# UNE CUISINE LÉGÈRE POUR TOUTES OCCASIONS

**Golf Saint Apollinaire vous réserve des temps forts en matière culinaire. Dans une ambiance exclusive, l'équipe gastronomique vous choisit de créations exquises pendant toute votre manifestation. Prenez donc place au restaurant «Das Refektorium».**

Notre restaurant sert une cuisine fraîche du marché dans un panorama à couper le souffle. En plus de vous ouvrir l'appétit, il vous promet des instants de plaisir inoubliables. La perfection en tout point! Notre maître de l'art culinaire vous surprendra par ses préparations d'un niveau inégalé, que ce soit dans le cadre enchanteur du restaurant «Das Refektorium», sur nos merveilleuses terrasses ou dans l'une de nos salles élégantes.

Nous avons d'innombrables idées pour rendre les pauses de votre séminaire tout simplement délicieuses. Commencez votre réunion par un petit-déjeuner et prenez des forces lors des pauses grâce à de délicieux en-cas. À midi, nous vous servons un repas d'affaires léger, afin que vous puissiez encore vous concentrer sur le travail l'après-midi et définir de nouvelles solutions. Après votre atelier réussi, l'apéritif vous attend. De quoi patienter jusqu'au dîner élégant au restaurant «Das Refektorium», qui ne manquera pas de vous choyer.

Suivant les souhaits et la taille du groupe, nous vous servons l'apéritif au lounge, au restaurant ou sur la terrasse. Laissez-nous vous aider à faire votre choix.



# ALIMENTER LE CERVEAU

## Accueil

### Café et croissant

Café, café au lait, espresso, cappuccino, latte macchiato, thé, chocolat chaud ou froid ainsi que les délicieux croissants

EUR 7.00

### Petit déjeuner

Café ou thé, jus d'orange, croissant, pain, confiture, Nutella et beurre

EUR 14.00

### Petit déjeuner copieux

Café ou thé, jus d'orange, croissant, pain, fromage, jambon, salami, œufs brouillés ou sur le plat, confiture, Nutella et beurre

EUR 24.00

## Pauses

Le matin:

Café ou thé, jus de fruits, fruits, croissants EUR 12.00

L'après-midi:

café ou thé, jus de fruits, fruits, pâtisseries EUR 12.00

## Repas de midi

Repas d'affaires ou cocktail déjeunatoire à partir de 20 personnes

EUR 52.00

## Apéritif d'adieux

Terminez votre séminaire avec de délicieux amuse-bouches et une boisson-rafraichissante.

EUR 26.00

## Dîner

Réjouissez-vous des alléchantes créations de la cuisine de notre restaurant «Das Refektorium». Nous vous soumettons ci-après quelques propositions de menus sélectionnées. Il est aussi possible de composer un menu individuel pour vous et les participants à votre séminaire.



# BUFFET LUNCH

**Refaites le plein d'énergie pendant la pause de midi avec un buffet lunch léger, frais du marché, pour entamer l'après-midi avec élan.**

## Far East

À partir de 20 personnes

### Entrées

Buffet de salades de saison avec trois vinaigrettes différentes

Tarte flambée traditionnelle

Légumes marinés, fromage de chèvre

### Plats principaux

Nasi Goreng

Steak de bœuf avec frites et légumes de saison

Beignet de crevette, sauce tartare et riz

Filet de porc sauce moutarde Meaux Pommery avec des pommes frites

Gyosa au poulet et aux légumes

### Desserts

Tarte au matcha avec mangue et yuzu

Mochis - framboise, litchi et fruit de la passion

Prix par personne

EUR 54.00

## Viva Italia

À partir de 20 personnes

### Entrées

Buffet de salades de saison avec trois vinaigrettes différentes

### Plats principaux

Saltimbocca de poulet à la sauce marsala et risotto au safran

Piccata de porc avec des spaghettis à la tomate

Lasagnes à la ricotta et aux épinards avec fromage de chèvre

### Desserts

Panna Cotta servie avec une sauce aux fruits

Babanettone

Tiramisù

Prix par personne

EUR 52.00



# DÉLICIEUX APÉRITIFS

Rien ne vaut un apéritif pour que la fête démarre véritablement. Après un séminaire intense, rafraîchissez votre esprit un verre à la main et appréciez le paysage idyllique. Des amuse-bouche variés et délicieux vous attendent.

## Extravagances pour l'apéritif, suivies d'un dîner.

Feuilletés fait maison	EUR 10.00
Bruschetta	EUR 13.00
Gâteau au fromage fait maison	EUR 11.00
Grissini au jambon cru	EUR 13.00
Samosa et Dim Sum	EUR 13.00
Plateau de jambon cru et melon	EUR 12.00
Tempura de crevettes géantes	EUR 13.00
Wraps au saumon fumé, fromage frais et roastbeef	EUR 13.00
Cocktail de crevettes en verrines	EUR 13.00
Brochette de poulet Yakitori Teriyaki et sauce au chili	EUR 13.00
Tartare piquant de boeuf	EUR 13.00
Roastbeef avec sauce remulade	EUR 14.00



## Perrier Jouët

Excellent champagne à la fraîcheur vive EUR 98.00

## Crémant d'Alsace, Domaine Rominger

Nez fin sur notes florales et fruitées EUR 52.00

## Pinot gris Schwarzberg - Domaine Rominger

100% Pinot Gris. Nez aux notes grillées. En bouche notes fumées, de sous-bois et épices, gardant une trame fraîche. EUR 56.00

## Vin de Pays d'Oc Chardonnay - Les Javelles

100% Chardonnay. C'est un vin élégant avec une grande palette aromatique: poire Williams, abricot, noisette, fleurs blanches, et une finale légèrement beurrée. Le boisé se révèle subtilement sous des notes de marron glacé, toffee et praliné. Alliant rondeur, fraîcheur et une bonne minéralité. EUR 49.00

## Jus divers

Jus d'oranges/grapefruits litre EUR 12.00

## Punch aux fruits litre

Avec alcool EUR 29.00

Sans alcool EUR 19.00

## Eaux minérales

Perrier fine bulles/Evian 50 cl EUR 5.80

## Bières

Fischer tradition 25 cl EUR 4.90

Fischer tradition 50 cl EUR 7.10

Affligem 33 cl EUR 5.70

Colmar Blonde 33 cl EUR 5.70

Meteor Lager 33 cl EUR 5.70

Mort subite 25 cl EUR 5.40

Mort subite 50 cl EUR 7.60

# APÉRO RICHE

**Vous préférez des créations apéritives variées à un menu de plusieurs plats? Notre offre est un bonheur pour les papilles et pour les yeux.**

## **Apéro Riche Deluxe**

à partir de 20 personnes

Variation de mille feuilles  
Salade tomates-mozzarella  
Rouleaux farcis de roastbeef  
Vitello tonnato classique mousse de poissons fumés  
Fromage frais avec tomates cerises  
Cocktail de crevettes  
Melon avec jambon cru  
Choix de fromage à pâte molle et dure  
Choix de poissons fumés  
Assortiment de salami, jambon cru et lard  
Wraps farcis de fromages frais et de saumon fumé et roastbeef  
Variations de légumes antipasti  
Divers Samosa et Dim Sum  
Brochette de poulet Yakitori Teriyaki et sauce au chili  
Morceaux de gâteau au fromage fait maison

Apéro Riche Deluxe  
Prix par personne EUR 62.00

## **Dessert**

Mousse au chocolat blanc et noir  
Brownies fait maison  
Panna Cotta au coulis de fruits  
Crème brûlée  
Salade de fruits

Apéro Riche Deluxe desserts inclus  
Prix par personne EUR 74.00

## **Apéro Riche**

à partir de 20 personnes

Variation de mille feuilles  
Salade tomates-mozzarella  
Rouleaux farcis de roastbeef  
Fromage frais avec tomates cerises  
Choix de fromage à pâte molle et dure  
Assortiment de salami, jambon cru et lard  
Bruschetta avec olives et pesto aux tomates  
Wraps farci de fromages frais et de saumon fumé  
Variations de légumes antipasti  
Rouleaux de printemps avec sauce sucré-salé  
Morceaux de gâteau au fromage fait maison

Apéro Riche  
Prix par personne EUR 47.00

## **Dessert**

Brownies fait maison  
Panna Cotta et coulis de fruits  
Salade de fruits

Apéro Riche desserts inclus  
Prix par personne EUR 56.00



# PLAISIR EN TROIS PLATS

## Menu de trois plats EUR 51.00

Mesclun de saison servie avec  
une vinaigrette française

☞

Suprême de poulet rôti au jus de  
fines herbes avec gnocchi à la romaine  
et légumes de saison

☞

Panna Cotta maison  
avec coulis de fruits

## Menu de trois plats EUR 61.00

Salade verte mêlée

Avec œuf poché, croûtons, lardons et vinaigrette au  
miel et au gingembre

☞

Magret de canard glacé à l'orange  
sauce balsamique, polenta rôtie aux herbes et  
légumes de saison

☞

Cheesecake  
fruits de saison et glace à la vanille Bourbon

## Menu de trois plats EUR 62.00

Salade de roquette  
avec tomates cerises et flocons de parmesan

☞

Filet mignon de porc  
sauce aux morilles, risotto aux herbes et légumes  
de saison

☞

Gâteau tiède au chocolat  
Crème anglaise et glace aux noisettes

## Menu de trois plats EUR 64.00

Tataki de thon rouge  
avec salade asiatique et sauce soja

☞

Poitrine de pintade farcie à la truffe  
avec sauce calvados pommes dauphines aux  
amandes et légumes de saison

☞

Mousse au Toblerone  
sorbet framboise

Laissez-vous inspirer par nos propositions de menus  
et composez la combinaison qui vous convient.  
Naturellement, nous cuisinons aussi selon vos envies,  
avec des produits frais du marché et de saison.  
Contactez-nous pour en discuter.



# BUFFET DE GRILLADES

**Vous préférez une atmosphère décontractée?**  
**Notre riche buffet de grillades vous surprendra par ses nombreuses créations culinaires.**

## Buffet de grillades

à partir de 20 personnes

### Entrées

Buffet de salades de saison avec trois sauces  
Salade de mozzarella et tomates

### Les délices du grill

Steak de collet de porc  
Filet de bœuf diamanté  
Saucisse de veau  
Poitrine de poulet suprême marinée au curry  
Merguez  
Brochettes d'agneau  
Brochettes de légumes

### Accompagnements

Baked Potatoes  
Sauce sour cream  
Beurre aux herbes fait maison  
Sauce barbecue

Buffet de grillades

Prix par personne

EUR 61.00

### Desserts

Panna Cotta servie au coulis de fruits  
Crème brûlée  
Salade de fruits  
Mousse au chocolat

Buffet de grillades desserts inclus

Prix par personne

EUR 73.00

### Options

à partir de 20 personnes

### Viandes

Fromage grillé Halloumi  
Filet de saumon en papillote  
Brochette de crevettes  
Poitrine de pintade  
Côtelettes d'agneau  
Filet de bœuf rôti en un seul morceau  
Roastbeef rôti en un seul morceau

### Accompagnement

Légumes grillés  
Epis de maïs  
Pain à l'ail

### Dessert

Tiramisu maison  
Mousse au Chocolat  
Cheesecake  
Diverses glaces et sorbets

Buffet de fromages

Nous nous ferons un plaisir de vous établir une offre individuelle selon vos souhaits. Des options supplémentaires sont liées à un supplément de prix. Contactez-nous à ce sujet.



# NOTE FINALE

Laissez ce moment gastronomique se terminer sur une note de douceur, un buffet de fromages et un digestif.

## Variations de desserts

Buffet de dessert avec douces tentations  
par personne EUR 22.00

Buffet de dessert avec fromage  
par personne EUR 27.00

## Friandises

Petits délices sucrés EUR 7.50



## Digestifs

Selon vos désirs! Nous proposons un choix de grappas, single malts et cognacs.



# RENOVOYEZ-NOUS LA BALLE

**Tous les souhaits sont permis. Informez-nous suffisamment à l'avance de vos désirs, afin que votre séminaire soit parfait jusque dans les moindres détails.**

## **Choix des menus**

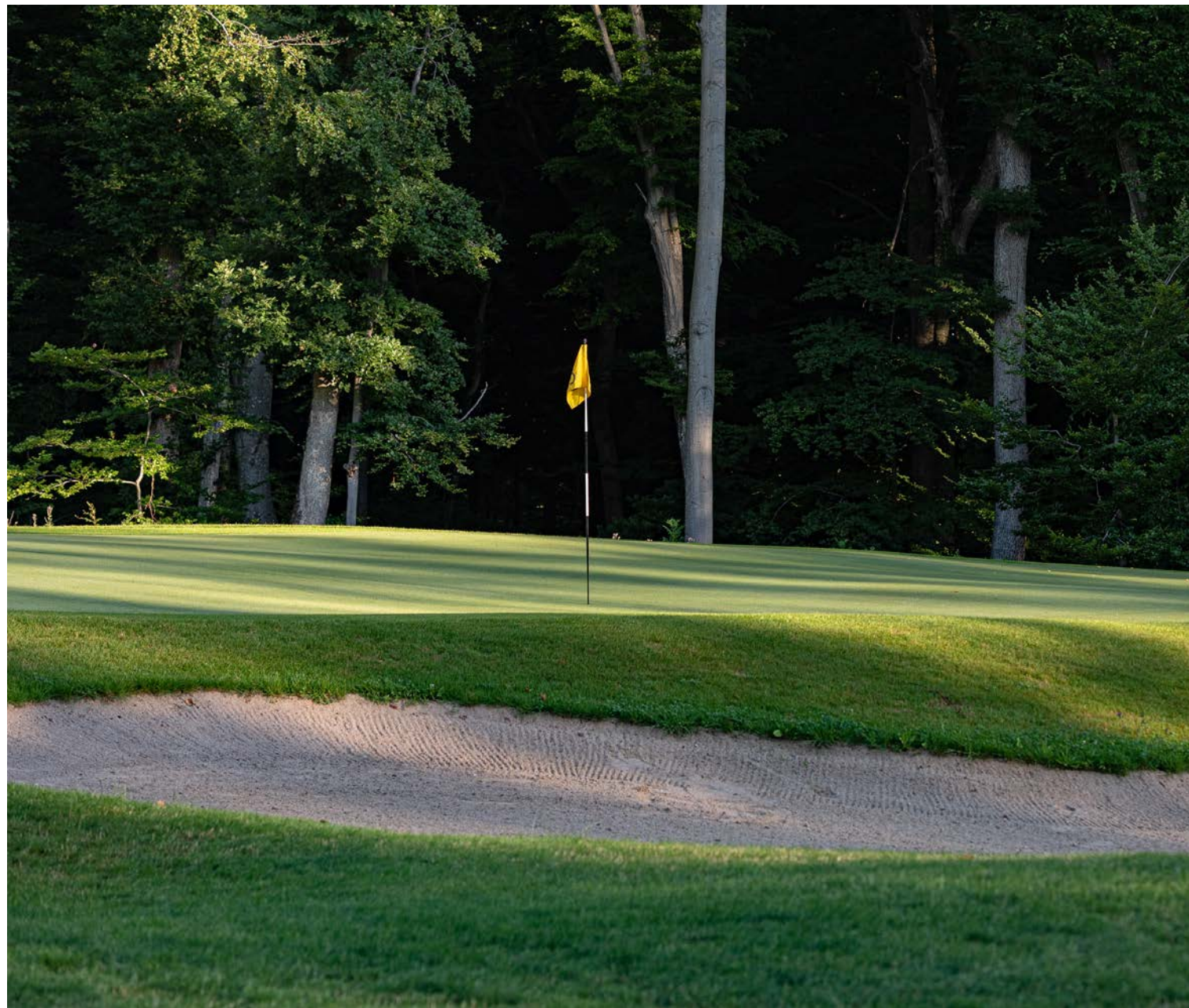
Laissez-vous inspirer par nos propositions de menus et composez le vôtre avec notre soutien. Nos créations de menus répondent-elles à vos désirs? Naturellement, nous cuisinons aussi selon vos envies, avec des produits frais du marché et de saison. Contactez-nous pour en discuter.

## **Cartes de menus**

La carte du menu fait partie de la réussite d'une manifestation et constitue un souvenir pour vos invités. Nous y notons les mets et les vins que vous avez choisis. Si vous le souhaitez, nous la complétons volontiers d'informations et de photos personnelles.

## **Régimes spéciaux**

Vous ne souhaitez pas de viande ni de poisson, nous créons pour vous un menu végétarien. Pour les personnes allergiques (p. ex. sans gluten), nous préparons spécialement des mets adaptés au menu.





# EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES VINS

**Notre cave renferme un beau choix de grands crus. Voici une sélection de vins présentant un excellent rapport qualité-prix, qui saura vous convaincre. Avez-vous d'autres souhaits ou des envies plus exclusives?**

**N'hésitez pas à nous demander de vous présenter notre carte de vins complète.**

## Vins blancs

### **Pinot gris Schwarzberg, France**

Nez aux notes grillées. En bouche notes fumées, de sous-bois et épices, gardant une trame fraîche.

EUR 56.00

### **Riesling Schwarzberg, France**

Nez minéral, arômes de fruits jaunes et blancs mûres, soulignés par de délicats parfums floraux.

EUR 54.00

### **Chardonnay Les Jamelles, France**

Un vin élégant avec une grande palette aromatique et une finale légèrement beurrée. Le boisé se révèle subtilement sous des notes de marron glacé, toffee et praliné. Alliant rondeur, fraîcheur et une bonne minéralité.

EUR 49.00

### **Chardonnay Domaine de L'Aigle Gérard Bertrand, France**

Vin d'une fraîcheur surprenante et d'une minéralité exceptionnelle.

EUR 53.00

### **Roero Arneis DOCG – Malvirà, Italie**

Verts-dorés. Arômes intenses de fruits et de fleurs. Rondeur et équilibre en bouche.

EUR 58.00

## Vins rouges

### **Pinot noir Strangenberg, France**

Issus d'un terroir calcaire sur un plateau de Landes sèches et bien ventilé. Le nez est assez fin et complexe, sur des notes de fruits rouges et noirs, de violettes, accompagnée d'une pointe de minéralité. Sa structure en bouche est particulièrement droite et équilibrée, avec de jolis tanins qui ressortent sur la finale.

EUR 63.00

### **Domaine de l'Aigle Pinot Noir, France**

Rouge rubis aux légers reflets cuivrés et un nez dominé par des arômes de petits fruits à grains, très intenses avec quelques notes toastées.

EUR 56.00

### **Les Jamelles Syrah, France**

Un vin de caractère, puissant et épicé, aux arômes de fruits noirs sauvages (mûre), de violette et de garrigue avec une note poivrée.

EUR 47.00

### **Les Jamelles Merlot, France**

Un vin fruité et velouté d'une belle richesse aromatique: notes de cerise mûre, de confiture de fraise et de tomate confite avec une touche épicée (cannelle) et vanillée et une finale cacao. Il est également très long en bouche.

EUR 47.00

### **Le Pot Dom Brial, France**

Robe rubis aux reflets violets. Nez intense et délicat de fruits rouges. À la fois vif et rond, aux tanins légers et savoureux, il laisse en bouche une fraîcheur et un fruité très intense.

EUR 46.00

### **Cuvée Prunelle, France**

41% Grenache, 29% Syrah, 17% Cinsault, 13% Rolle. Le Permien apporte richesse et charpente, les Schistes du massif des Maures quant à eux offrent une minéralité agréable, rafraîchissante et élégante.

EUR 49.00

### **Silver Label – Bodegas Juan Gil, Espagne**

100% Monastrell. Rouge jeune et riche. Beau bouquet, parfums épicés et torréfiés, avec des senteurs de fruits secs et de fleurs, Parker 91.

EUR 64.00

Magnum

EUR 132.00

### **Brancaia Tre IGT Toscana, Brancaia, Italie**

80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon.

Nez élégant et fruité, cerises amarena, prunes et notes de café. Au palais, il est structuré, juteux et avec un flux d'animation de la boisson. Un plaisir de boire garanti.

EUR 63.00





# BON À SAVOIR

## Conseil

Nos propositions de menus sont des idées et peuvent être adaptées selon vos désirs. Nous sommes volontiers à votre disposition pour un conseil personnalisé.

## Décoration

Avez-vous des idées ou des souhaits particuliers en ce qui concerne la décoration florale? Parlez-nous en le plus tôt possible. Nous commandons la décoration florale adéquate auprès de notre propre fleuriste. Vous êtes naturellement libre de commander ou d'apporter vous-même les fleurs. La chaude lumière des bougies est indissociable d'une table de fête. Le soir, toutes les tables sont agrémentées de bougies en harmonie avec la décoration. Ce détail fait naturellement aussi partie de nos prestations.

## Déclaration de la viande

Notre viande de bœuf provient d'Irlande. Le viande de veau vient des Pays-Bas. Le porc, le viande d'agneau et la volaille proviennent de France. Le poisson vient de l'océan Atlantique et de la mer Méditerranée. Dans le cas d'allergies notre personnel se fera un plaisir de vous conseiller.

## Souvenir

Souhaitez-vous offrir un plaisir durable à vos invités? Nous vous recommandons une attention sucrée de notre confiseur, à emporter. Des bons pour profiter des offres du Golf Saint Apollinaire sont également très appréciés.

## Feux d'artifice / Lanternes célestes

Pour des raisons de sécurité, le lâcher de lanternes célestes ainsi que l'allumage de cierges magiques, de feux d'artifice, de volcans, de feux de table, d'allumettes de Bengale, etc. ne sont autorisés qu'après concertation et exclusivement en plein air.

## Musique / animation

Pour que votre événement soit parfait, n'oubliez pas de prévoir une animation. Des spécialistes seront le mieux à même de vous conseiller pour trouver un groupe de musique, un humoriste ou un major de table. Demandez notre liste d'agence.

## Programme récréatif

Souhaitez-vous intégrer à votre événement un programme annexe spécial pour permettre aux participants de se détendre ou de se changer les idées? Nous vous proposons une initiation au golf et un concours de putting, un tournoi de golf Tiger & Rabbit, une dégustation de whisky et bien d'autres choses encore! Nous vous conseillons aussi très volontiers pour organiser des excursions et des activités dans les environs.

## Fumée

Les fumeurs parmi vos invités peuvent se tenir sur notre terrasse. Il est interdit de fumer dans nos locaux.

## Transfert

Nous organisons volontiers les transferts à et de l'hôtel. Les prix sont en fonction du trajet et du nombre de personnes.

## Droit de bouchon

Si vous ne trouvez pas vos vins préférés dans notre vaste offre, faites-le nous savoir. Nous ferons en sorte de l'avoir pour votre manifestation. Si vous préférez apporter le vin, nous facturons EUR 40.- par bouteille de 75 cl de vin, de Crémant ou de champagne.

## Chambres et nuitées

Si votre événement devait se prolonger jusque tard dans la nuit, de nombreuses possibilités d'hébergement raffinées s'offrent à vous. Demandez-nous notre liste d'hôtels actuels.

## Prolongation

Nous n'interrompons pas votre manifestation quand l'ambiance est à son apogée. Les horaires de service de notre restaurant sont de 07.00 h à minuit du lundi au dimanche. Les heures supplémentaires sont facturées. Au plus tard à 02.30 heures.

Autorisation de prolongation forfaitaire: EUR 175.-  
Forfaits supplémentaires pour chaque collaborateur de service:

Collaborateur: EUR 50.- de l'heure  
Cadre: EUR 80.- de l'heure.



# CONDITIONS CONTRACTUELLES

## Domaine d'application

Les présentes conditions générales régissent l'organisation de tournois, cours, séminaires, conférences, banquets et tous les services connexes au Golf Saint Apollinaire.

## Option de réservation

En l'absence de contrat d'utilisation des installations, locaux et services conclu à l'expiration de la période d'option accordée, Golf Saint Apollinaire pourra disposer des installations et locaux réservés.

## Nombre de convives

Le nombre de convives notifié par écrit est contractuellement contraignant cinq jours ouvrables avant votre événement. Si le nombre de personnes participant à l'évènement est inférieur au nombre de personnes finalement inscrites, les frais pour le nombre de participants finalement inscrits seront facturés. Si le nombre de participants est supérieur au nombre finalement inscrit, la facture sera basée sur le nombre de participants effectif à l'évènement. Nous garantissons un écart par rapport au nombre de participants allant jusqu'à 10%. Golf Saint Apollinaire se réserve le droit de modifier les locaux des séminaires et banquets ou d'ajuster les heures de début des tournois en cas de modification importante du nombre initial de participants.

## Apport de nourriture et de boissons

L'organisateur n'est pas autorisé à apporter de la nourriture et des boissons à l'évènement. Toute exception nécessite un accord écrit avec Golf Saint Apollinaire. Dans un tel cas, une contribution couvrant les frais généraux (frais de service) sera facturée.

## Responsabilité de l'organisateur/assurance

L'organisateur est responsable de l'intégralité du montant de la facture, y compris les services acquis par ses employés, assistants et participants à l'évènement; les exceptions doivent faire l'objet d'un accord écrit. L'organisateur doit souscrire une assurance au titre du matériel apporté sur les lieux. Nous nous dégageons de toute responsabilité à cet égard. En cas d'endommagement ou de perte du mobilier et de l'équipement de Golf Saint Apollinaire, les frais encourus seront facturés.

## Annulation

L'annulation est gratuite jusqu'à 90 jours avant l'évènement convenu.  
En cas d'annulation jusqu'à 60 jours avant l'évènement, nous facturons 50% de l'offre confirmée.  
En cas d'annulation jusqu'à 30 jours avant l'évènement, nous facturons 75% de l'offre confirmée.  
En cas d'annulation moins de 30 jours avant l'évènement, le règlement de la commande est exigible, même s'il n'est pas réclamé.  
Afin d'éviter tout malentendu, nous vous demandons de confirmer votre annulation par écrit. Si les services réservés (menu & boisson) n'ont pas encore été définis, un montant forfaitaire de EUR 90.- par personne sera utilisé comme base de facturation; concernant les tournois, le montant de EUR 275.- par personne sera appliqué pour la facturation.

## Modalités de paiement

Pour les mariages et les grands événements, nous nous réservons le droit d'exiger un acompte d'un montant égal au chiffre d'affaires estimé au moment de la conclusion du contrat. Nous vous ferons parvenir une facture finale à la fin de votre événement payable dans les 30 jours. Les prestations facturées sont réputées avoir été effectuées intégralement et en bonne et due forme si l'organisateur ne fait pas état d'une réclamation dans les 10 jours.

## Modification de l'offre et des prix

Les prix sont par personne et incluent la TVA. Les offres et les prix sont assujettis à des changements sans préavis.



# ACCÈS / CONTACT

**Golf Saint Apollinaire n'est qu'à quinze minutes du centre de Bâle, à cinq minutes d'EuroAirport Basel et à environ une heure de Zurich, Lucerne et Berne.**

## Accès en voiture

Quitter l'A35 à la sortie de Saint Louis et suivre les panneaux indicateurs Golf St. Apollinaire en direction d'Altkirch / Folgensbourg.

## Coordonnées pour le GPS

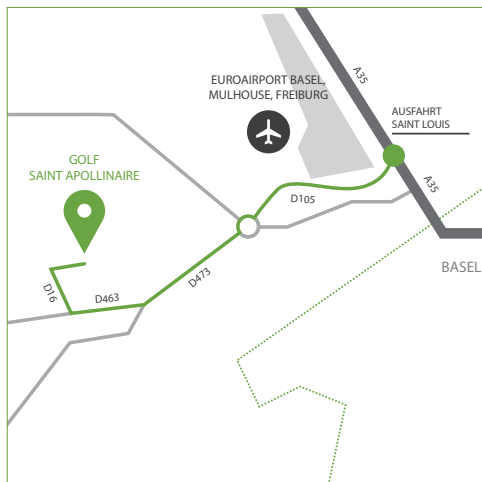
Latitude: 47,57°, Longitude: 7,43°

## Places de stationnement

Plus de 300 places de stationnement gratuites sont à disposition au Golf Saint Apollinaire.

## Trajet en voiture

de Lucerne	1 heure 10 minutes
de Zurich	1 heure 10 minutes
de Bâle	15 minutes
de Berne	1 heure 20 minutes

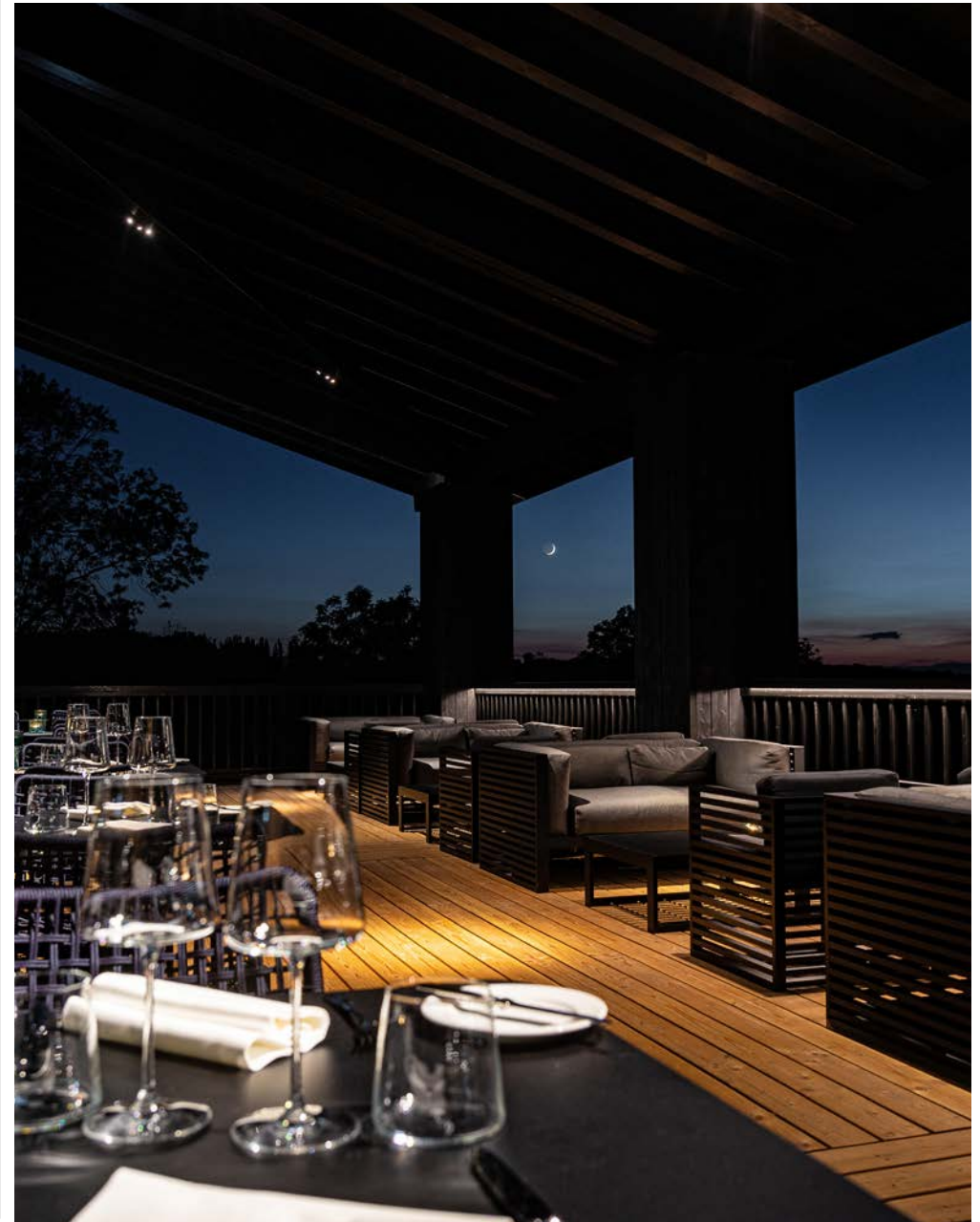


## Conseils et réservation

Nous sommes à votre entière disposition pour toute question concernant l'organisation de votre événement. Convenez d'un rendez-vous pour un entretien personnel sur place.

## Adresse / Contact

Golf Saint Apollinaire  
F-68220 Folgensbourg  
Tel. +33 3 67 88 04 04  
Tel. +41 61 205 65 65  
[www.golf-saintapollinaire.com](http://www.golf-saintapollinaire.com)  
[info@golf-saintapollinaire.com](mailto:info@golf-saintapollinaire.com)





*The Leading Golf Courses*



**CLUB  
GOLF**  
SEMPACH KYBURG BASEL

Golf Saint Apollinaire | F-68220 Folgenschbourg | Téléphone +33 3 67 88 04 04 | +41 61 205 65 65 | [info@golf-saintapollinaire.com](mailto:info@golf-saintapollinaire.com) | [www.golf-saintapollinaire.com](http://www.golf-saintapollinaire.com)

