



En février, venez golfer !

Tous les jeudis, retrouvez la newsletter de vos golfs.

Cette semaine sur vos golfs...

GOLF CABOURG LE HÔME

COUPE DU CARNAVAL



La coupe du carnaval du samedi 24 février est reportée (pas de date encore définie)

RESTAURANT LE 1907

Pascal fête son anniversaire !



Recommandation de Pascal :
"Coup de dés"
Château de Montfrin
Côtes du Rhône



CABOURG GOLF PUBLIC



STAGE ENFANTS

Du **26 février au 1er mars**, offrez à vos enfants / petits enfants une expérience enrichissante au sein de notre stage de golf animé par Nicolas !

Perfectionnement du swing, technique, et plaisir seront au rendez-vous dans une ambiance conviviale.



STAGES À THÈMES ANIMÉS PAR NICOLAS

A chaque vacances scolaires cette année, Nicolas vous préparera un stage avec un thème particulier. Après les bonnes résolutions en début d'année, place au stage petit-jeu ! Idéal pour être sur d'économiser beaucoup de point sur vos cartes de scores !

AU PROGRAMME (MAX 6 PERSONNES)

SAMEDI 9 MARS AU DIMANCHE 10 MARS

De 10h30 à 12h30 et de 14h00 à 16h30

Putting / chipping / wedging / bunkers

Révision technique et entraînement en situation.

Résumé en fin de stage par email

9h de cours - tarif: 200€/pers



Un temps très couvert cette semaine...

LA PHOTO DE LA SEMAINE :



Quelques rayons de soleil pendant cette semaine pluvieuse

envoyez vos photos à :

communication.golfdecabourg@gmail.com

CALENDRIER DES COMPÉTITIONS DE MARS

L'association sportive du golf est ravie d'annoncer la publication du calendrier des compétitions pour le mois de mars !

Lien ISP pour s'inscrire



DINER GASTRONOMIQUE

Reservez



Le **samedi 16 mars 2024**, nous vous convions à savourer un dîner gastronomique préparé avec soin par notre talentueuse cheffe Céline !

Nous vous recommandons vivement de réserver dès maintenant votre place, car les disponibilités sont limitées.

MENU SOIRÉE GASTRONOMIQUE

Ceviché de bar aux agrumes et herbes fraîches

Opéra de foie gras aux pommes
Biscuit noisette et gelée de pommeau

Filet de St Pierre cuit dans un bouillon coriandre et gingembre avec ses légumes glacés

Pavé de veau rôti, jus à la truffe et mousseline de carottes aux épices douces

Espuma de camembert et compotée de pomme

Le chocolat (crèmeux, chocolat noir, sablé chocolat et mousse vanille)

L'exotique (coque meringue, mousse mascarpone à la passion, fruit frais et tuile croquante passion)



Réseaux sociaux

La gazette c'est une fois par semaine... Les réseaux sociaux c'est quasiment tous les jours !

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux pour suivre le quotidien de vos golfs

Facebook :
Golf de Cabourg le Home

Instagram :
[golfcabourglehome](https://www.instagram.com/golfcabourglehome)
[cabourggolpublic](https://www.instagram.com/cabourggolpublic)

