

Le Golf de Teynac

Passsez de bonnes

Fêtes



05.56.72.85.62 / accueil@golf-teynac.com

Sommaire

Le mot du Directeur

Point Travaux/opérations hivernale

Les 12 commandements des golfeuses et
golfeurs

Les Bonnes Affaires du PROSHOP

Dernière Compétition

Le Restaurant

La recette du chef, Ludovic schiari

La recette coup de coeur du chef

Le dessert du second, Mickaël



Le mot du Directeur

Chères golfeuses, chers golfeurs,

À l'heure de tourner la page de cette année 2025, je tiens à vous adresser un immense merci. Votre fidélité, votre enthousiasme et votre présence au quotidien font vivre le Golf de Teynac, et c'est grâce à vous que notre belle aventure continue de grandir année après année.

Cette année fut particulièrement symbolique : nous avons célébré les 35 ans du Golf de Teynac... et quelle fête !

Un moment fort, riche en émotions et en souvenirs, qui restera longtemps gravé pour toute l'équipe et pour moi-même. Votre participation et votre énergie ont fait de cette célébration un véritable succès.

Nous avons également de quoi célébrer notre restaurant, qui a obtenu la 2^e place en Nouvelle-Aquitaine dans le classement des meilleurs restaurants de golf, établi par Golf Magazine suite à un sondage auprès de ses abonnés.

Cette distinction récompense la qualité de nos services et de notre cuisine, ainsi que l'accueil chaleureux que vous y recevez.

Un grand bravo à toute l'équipe !

Notre structure évolue petit à petit, avec passion et détermination. Chaque amélioration, chaque projet, chaque nouvelle étape est pensée pour vous offrir une expérience toujours plus agréable et conviviale. Et croyez-moi, l'histoire du Golf de Teynac n'est pas prête de s'arrêter : nous avons déjà de belles idées et de beaux objectifs pour les années à venir.

Reprendre il y a deux ans le projet créé par mon père il y a 35 ans est pour moi une responsabilité précieuse. Chaque jour, je m'attache à préserver l'âme du Golf de Teynac tout en accompagnant son évolution.

Votre fidélité nous permet de faire vivre cette belle histoire familiale.

Merci pour votre confiance, merci pour votre fidélité, et merci de faire du Golf de Teynac une véritable grande famille.

Je vous souhaite à toutes et à tous de très belles fêtes de fin d'année.

Au plaisir de vous retrouver en 2026 pour continuer cette belle aventure ensemble.

Edouard DUBOIS

05.56.72.85.62 / accueil@golf-teynac.com



Point travaux et opérations hivernale

Trou n°4 – Réouverture du fossé

Le fossé a été réouvert pour faciliter l'écoulement de l'eau et rendre le trou plus intéressant.

Trou n°5 – Départs remis en forme

Les départs ont été retravaillés pour améliorer le confort et la sécurité de vos mises en jeu.

Trou n°6 – Nouveau départ

Un nouveau départ permet d'attaquer le trou sous un meilleur angle, pour plus de stratégie et de plaisir.

Trou n°8 – Nouveau drain

Un drain a été installé à l'arrière du green. Le fond n'est plus trempé comme avant, ce qui améliore la qualité du green et le confort de jeu tout au long de la saison.

Greens et gel

Les greens seront dorénavant fermés en cas de gel et dégel.

Le gazon gelé est fragile : marcher dessus ou jouer dessus, c'est un peu comme marcher sur un tapis de verre glacé — il se fissure et s'abîme facilement.

En protégeant les greens pendant ces périodes, nous préservons leur densité et leur qualité en prévention contre les maladies.

Pendant ce temps, des greens d'hiver seront installés pour que vous puissiez continuer jouer, nous vous remercions par avance de respecter cette mesure.

Nouvelle machine pour perforer les greens

Nous avons enfin fait l'acquisition d'une machine pour perforer les greens, un outil essentiel pour leur entretien. Grâce à cette nouvelle acquisition, nous pourrions aérer et revitaliser le gazon en profondeur, améliorer le drainage et la densité des greens, et ainsi préserver leur qualité tout au long de l'année. C'est un investissement important pour que vos parties restent plus agréables et confortables, quelle que soit la saison.

Ces travaux reflètent notre volonté de faire évoluer le Golf de Teynac tout en préservant son charme et sa jouabilité. Nous avons hâte de vous voir profiter de ces améliorations lors de vos prochaines parties !



Les 12 commandements des golfeuses et golfeurs

1. À l'accueil tu passeras, et ton plus beau sourire tu dégaineras.
Car la personne derrière le comptoir décide secrètement de ton karma de putting.
2. Dix minutes avant ton départ tu arriveras.
Pas cinq. Pas trois. Dix.
Sinon, le Dieu du Slice te hantera.
3. Les balles de practice
tu ne ramasseras point et ne les emportera pas dans TON SAC
Ce n'est pas une brocante, ni une chasse au trésor.
Ceux qui ramassent ou emportent sont condamnés au topage perpétuel.
4. Pour réserver, deux voies sacrées tu suivras :
soit le logiciel de réservation tu utiliseras, avec courage et patience
soit l'accueil tu appelleras, avec ta voix la plus douce
5. Si tu ne viens pas, ta réservation tu annuleras.
Un simple clic.
Un petit coup de fil.
Et tu éviteras d'être poursuivi par le spectre du tee time perdu.
6. Le rythme de jeu tu respecteras.
Si la partie derrière toi te suit à distance...
ce n'est pas parce qu'ils t'aiment.

Les 12 commandements des golfeuses et golfeurs

7. Divots et pitches tu répareras rapidement

Tu répareras les pitches, même ceux de ton voisin . Un green est une peau délicate. Si tu laisses un cratère, ton prochain putt rebondira dessus et te fera rater le Birdie. Vengeance du green !

8. Le bunker tu ratisseras, comme un ninja du sable.

Ton but : que personne ne puisse deviner que tu t'es battu avec lui pendant trois coups.

9. Le drapeau tu remettras dans son trou, droit, propre, digne.

Pas penché, pas coincé, pas en travers comme un javelot mal lancé.

Le drapeau est un symbole de noblesse : respecte-le, même si tu viens de faire un triple bogey.

10. Les greens d'hiver tu respecteras

11. Tes émotions tu contrôleras.

Le club n'est pas un boomerang.

La balle ne t'en veut pas personnellement.

Le green non plus.

12 Le plaisir du jeu tu préserveras.

Car le golf est aussi une excuse parfaite pour passer 4 heures dehors, jurer intérieurement et rire de soi-même.

Les Bonnes affaires du Proshop

Jusqu'au 24 Décembre

LE POLO SPORT* À 35€ AU LIEU DE 40€

LE POLO CLASSIC* À 55€ AU LIEU DE 60€

LE PULL* À 60€ AU LIEU DE 65€

LA DOUDOUNE SANS MANCHE* 80€ AU LIEU
DE 85 €

*SUIVANT TAILLES ET COLORIS DISPONIBLES

SRIXON AD333 29€ LA BOITE
70€ LES 3

SRIXON SOFTFEEL,UTILSOFT ,LADY 25€
LA BOITE 45€ LES 2

GANT SRIXON CABRETTA 25€
60€ LES 3

CARTES CADEAUX DISPONIBLES DE 20€ à 300€
renseignement à l'accueil

Dernière Compétition

Voici la der des der la Coupe de Noël qui se jouera en scramble afin de clôturer cette année 2025

Le Dimanche 21 Décembre

inscription jusqu'au Mardi 17 Décembre

REPAS EN SUIVANT

Menu – Coupe de Noël

Entrée

Feuilleté de Volaille

Sauce Forestière

Plat

Bâtonnet de Caille aux Raisins

Mousseline Butternut

Dessert

Tourbillon Chocolat

Praliné



GREEN FEE EXTERIEUR :30€

Départ SHOT GUN 9h

GREEN FEE 5/7 :15€

Le Restaurant

Le Restaurant vous accueille uniquement

les midis du Mardi au Dimanche

fermeture de la cuisine à 14h

L'équipe vous propose un menu

du midi

entrée, plat, dessert pour 19€

Menu groupe sur demande par mail:

golfdeteynac33@gmail.com

Réservation conseillée au 05.56.21.76.01

Le restaurant sera en congé du 22

décembre au 5 janvier inclus

réouverture le Mardi 6 JANVIER



La recette du chef, Ludovic Schiari

Foie Gras Mi-Cuit au Porto, Cognac et Quatre-Épices – Terrine 1 kg

Ingrédients

- 1 foie gras de canard cru déveiné (900 g à 1 kg)
- 10 g de sel fin
- 3 g de poivre blanc moulu
- 2 g de quatre-épices
- 2 c. à soupe de porto
- 1 c. à soupe de cognac
- 1 pincée de sucre (optionnel)



Étapes

1. Préparation du foie gras

- Sortez le foie gras du réfrigérateur 30 minutes avant pour qu'il s'assouplisse.
- Si nécessaire, retirez les dernières veines en séparant délicatement les lobes.

2. Assaisonnement

- Mélangez le sel, le poivre, le quatre-épices et la pincée de sucre.
- Assaisonnez uniformément le foie gras sur toutes les faces.
- Arrosez avec le porto et le cognac. Massez légèrement.
- Laissez reposer 30 minutes au frais (ou jusqu'à 12 h pour un parfum plus prononcé).

3. Montage en terrine

- Placez le gros lobe au fond de la terrine, côté lisse vers le bas.
- Placez le petit lobe par-dessus, en tassant légèrement.

4. Cuisson au bain-marie (mi-cuit)

- Préchauffez le four à 110°C.
- Posez la terrine dans un plat rempli d'eau chaude (bain-marie).
- Enfournez 30 à 40 minutes jusqu'à atteindre 52-54°C à cœur pour un mi-cuit.
- Retirez du four et laissez tiédir 20 minutes.

5. Pressage et maturation

- Posez une petite planche ou du film alimentaire avec un poids léger pour tasser le foie gras.
- Réfrigérez au moins 48 h avant dégustation (72 h idéal).

6. Service

- Démoulez et tranchez avec un couteau chauffé à l'eau chaude.
- Servez nature, avec un confit d'oignons ou du pain brioché.

La recette coup de Coeur du chef, Ludovic Schiari

LA CARBONNADE FLAMANDE

Ingrédients (4 personnes)

- 1 kg de bœuf (paleron ou macreuse), coupé en morceaux
- 3 oignons émincés
- 2 cuillères à soupe de farine
- 50 cl de bière brune belge
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 2 tranches de pain d'épices
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 30 g de beurre ou un peu d'huile
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre



Étapes

1. Faire fondre le beurre dans une cocotte et y faire revenir les morceaux de bœuf jusqu'à coloration. Réserver la viande.
2. Dans la même cocotte, faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient légèrement caramélisés.
3. Ajouter la viande sur les oignons. Saupoudrer de farine, mélanger et laisser roussir légèrement (faire un roux).
4. Verser la bière brune petit à petit en remuant. Ajouter la cassonade et le bouquet garni.
5. Tartiner les tranches de pain d'épices de moutarde, puis les déposer sur le dessus. Elles vont fondre et épaissir la sauce.
6. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 2 h 30 à 3 h, jusqu'à ce que la viande soit fondante. Saler et poivrer en fin de cuisson.
7. Servir avec des frites, des pommes de terre vapeur ou de la purée.

Bon appétit !



Le Dessert du second, Mickaël

Marquette

LE MOELLEUX CHOCOLAT

Pour 6 personnes

*180 gr de chocolat noir

*160 gr de beurre

*3 Oeufs

*100 gr de sucre

*60 gr de farine



* Faire fondre le chocolat et le beurre

* Battre les oeufs et le sucre

* Mélanger le chocolat et le sucre

* Ajouter la farine

* Beurrer les moules et y ajouter l'appareil

* Cuire à 180°c pendant 12 minutes

Savourez!

Passez de Bonnes fêtes

L'ensemble de l'équipe du Golf de Teynac vous souhaite de passer de bonnes fêtes de fin d'année.

Que celle-ci soit douce, et que l'année prochaine vous apporte un swing 😄, autrement vous pouvez prendre contact avec notre Pro Jean-Charles Thoreux 06.84.41.09.13 ou par mail J-c.thoreux@hotmail.fr

Golfiquement

L'équipe du Golf de Teynac

