



Restaurant - Salon de réception - Traiteur  
**Le Bois d'Achelles**  
www.leboisdachelles.fr

## Conditions générales de vente

### Réservation et conditions de règlement :

Un versement d'acompte de 800 euros sera demandé pour enregistrer votre confirmation.

Un mois avant la réception, un deuxième versement de 80 % de la facture vous sera demandé.

Le solde de la facture est à régler dans la semaine suivant votre réception.

### Les tarifs :

La location de salle est incluse dans le prix des menus à partir de 80 personnes (si le nombre de personnes est inférieur la location sera de 800 euros TTC)

Les tarifs s'entendent TTC et sont valables jusqu'au 30 juin 2009.

### Le choix du menu :

Le choix du menu est à définir un mois avant votre réception.

### Le nombre de convives :

A nous confirmer 10 jours avant la date de réception.

### Conditions d'annulation :

En cas d'annulation de la manifestation, l'acompte reçu sera encaissé pour indemnités.

Dans les 10 jours qui précèdent, 80 % de la facture devra être réglée.

Signature accord client



Restaurant - Salon de reception - Traiteur  
**Le Bois d'Achelles**  
www.leboisdachelles.fr

## Nos options

### **Les boissons**

1/ Bordeaux blanc Château Gantonnnet et 1 <sup>ère</sup> Côte de Blaye Château Gazin Montaignu	4€50/pers.
2/ Pouilly fumé Domaine Gaudry et Haut Médoc Château Victoria	6€50/pers.
3/ Méthode champenoise au dessert (1 bout. /3)	5€50/pers.
4/ Champagne au dessert (1 bout. /3)	9 €/pers.
5/ Champagne en place de la méthode en apéritif	7 €/pers.
<b>Menu enfant (jusque 12 ans)</b>	<b>25€</b>

Entrée, plat, dessert, boissons.

### **Les granifés**

Pomme calvados, poire alcool de poire, spéculoos genièvre 4.50€/pers.

**Soupe à l'oignon** 4.50€/pers.

**Menu animateur, photographe...** 32 euros

### **Nos partenaires sonorisation :**

FENSKI Gérard : 06 09 10 09 37

DELANOY Rodrigue : 06 14 55 79 85

CANO Jean-Luc : 06 15 79 04 29



Restaurant - Salon de réception - Traiteur  
**Le Bois d'Achelles**  
www.leboisdachelles.fr

Méthode champenoise, whisky, soft et canapés

### Côté mer

Méli mélo de tomates farcies (thon, crabe, crevettes)

Duo de Saumon fumé et mariné

Pamplemousse cocktail

Salade du nord

### Côté terre

Potjevleisch aux 4 viandes

Symphonie de rôti froid (bœuf, porc, veau)

### Nos salades

Tomates mozzarella au parfum de basilic

Marinade du soleil au pistou

Salade niçoise

Taboulé aux épices

Arfequin de crudités

Salade créole

### Fromage

Buffet de fromages affinés

### Dessert

Buffet de desserts

Assortiment d'entremets, mousses, crêpes flambées, fruits ...

Menu à 85 euros/personne

*Sont inclus :* L'apéritif, vin blanc (Muscadet de sèvre & Maine sur Lie Gilles de Beauvau) vin rouge (Côtes du Frontonnais A. O. C Château Coutinél ) eaux minérales, café, bière et soft en soirée.

Le service de 19h30 à 4h au-delà 300 € de l'heure incluant le service et les boissons.



Restaurant - Salon de réception - Traiteur  
**Le Bois d'Achelles**  
www.leboisdachelles.fr

Méthode champenoise, whisky, soft et canapés

### Buffet d'entrées

Méli mélo de tomates farcies (thon, crabe, crevettes)

Duo de Saumon fumé et mariné

Miroir de cochonnailles

Eventail de jambon cru et melon

Tomates mozzarella au parfum de basilic

Salade de légumes croquants

Salade niçoise

### Nos plats servi à table

Magret de canard aux fruits rouges

Poêlée gourmande, chutney de pomme, gratin dauphinois

Dorade royale sauce anisée

Tian provençale, riz sauvage à la Camarguaise

Noisette d'agneau jus au thym

Chevriers, tomate confite, gratin dauphinois

### Le Fromage

Buffet de fromages affinés

### Le Dessert

Buffet de desserts

Assortiment d'entremets, mousses, crêpes flambées, fruits ...

Menu à 80 euros/personne

*Sont inclus :* L'apéritif, vin blanc (Muscadet de sèvre & Maine sur Lie Gilles de Beauvau) vin rouge (Côtes du Frontonnais A. O. C Château Coutinel) eaux minérales, café, bière et soft en soirée.

Le service de 19h30 à 4h au-delà 300 € de l'heure incluant le service et les boissons.



Restaurant - Salon de reception - Traiteur  
**Le Bois d'Achelles**  
www.leboisdachelles.fr

Champagne, whisky, soft et canapés

### Nos entrées

Symphonie de Saint jacques et gambas sauce au lard

Terrine de foie Gras de canard au Sauternes et sa confiture de figues Et sa brioche

Filet de caille et magret fumé sur saladiné au parfum de mangue caramélisée

### Nos plats

Fondant de pigeonneau aux Morilles

Et ses ravioles au foie gras, poêlée gourmande

Médailillon de veau aux champignons sauvages

Gratin dauphinois, tatin de tomates, poêlée gourmande

Filet de sandre en croûte de parmesan

Sauce aux herbes, wok de légumes, riz sauvage

### Le Fromage

Buffet de fromages affinés

### Le Dessert

Buffet de desserts

Assortiment d'entremets, mousses, crêpes flambées, fruits ...

Champagne

Menu à 98 euros/personne

*Sont inclus :* L'apéritif, vin blanc (Pouilly fumé Domaine Gaudry) vin rouge (Haut médoc château Victoria) eaux minérales, café, bière et soft en soirée. Le service de 19h30 à 4h au-delà 300 € de l'heure incluant le service et les boissons.



Restaurant - Salon de reception - Traiteur  
**Le Bois d'Achelles**  
www.leboisdachelles.fr

Méthode champenoise, whisky, soft et canapés

### Nos entrées

Soufflé de Saint Jacques et sa crème aux épices douces

Poêlée de gambas sur farfare de tomate et son craquant de parmesan

Mesclun de salade à la périgourdine, Vinaigrette de balsamique au parfum de framboise

### Nos plats

Magret de canard aux fruits rouges

Poêlée gourmande, chutney de pommes, gratin dauphinois

Dorade royale au lard et fenouil

Dariole de légumes, riz sauvage à la provençale

Noisette d'agneau jus au thym

Chevriers, tomate confite, pommes duchesse

### Le Fromage

Buffet de fromages affinés

### Le Dessert

Buffet de desserts

Assortiment d'entremets, mousses, crêpes flambées, fruits ...

Menu à 80 euros/personne

*Sont inclus :* L'apéritif, vin blanc (Muscadet de sèvre & Maine sur Lie Gilles de Beauvau) vin rouge (Côtes du Frontonnais A. O. C Château Coufineil) eaux minérales, café, bière et soft en soirée.

Le service de 19h30 à 4h au-delà 300 € de l'heure incluant le service et les boissons.



Restaurant - Salon de réception - Traiteur  
**Le Bois d'Achelles**  
www.leboisdachelles.fr

Méthode champenoise, whisky, soft et canapés

### Nos entrées

Millefeuille de caille et sa compotée de pommes aux petits raisins

Caramel au balsamique au parfum de passion

Pressé de lotte, chutney de framboises acidulées

Croustillant de magret fumé au Saint Maur et ses tomates séchées

### Nos plats

Dos de Cabillaud sauce champagne

Riz sauvage à la camarguaise, petits légumes

Fondant de pintadeau aux petits légumes

Grafin dauphinois, tomate confite, légumes de saison

Filet mignon sauce poivrade

Pommes fondantes, dariole de légumes

### Le Fromage

Buffet de fromages

### Le Dessert

Buffet de desserts

Assortiment d'entremets, mousses, crêpes flambées, fruits ...

Menu à 76 euros/personne

*Sont inclus :* L'apéritif, vin blanc (Muscadet de sèvre & Maine sur Lie Gilles de Beauvau) vin rouge (Côtes du Frontonnais A. O. C Château Coutin) eaux minérales, café, bière et soft en soirée.



Restaurant - Salon de reception - Traiteur  
**Le Bois d'Achelles**  
www.leboisdachelles.fr

Le service de 19h30 à 4h au-delà 300 € de l'heure incluant le service et les boissons.

## Les cocktails

**Assortiment de canapés** : Queues d'écrevisses, saumon fumé, œuf de lumps, mousse de magret fumé, foie gras, œuf de caille, hollandaise, salamis, crabe...

**Pain surprise** : Saumon fumé, crabe, fromage...

**Mini navettes garnies** : Mousse de canard au porto, saumon, fromage ail et fines herbes.

**Assortiment de verrines** : tartare de saumon acidulé pomme granny • Brunoise d'avocats, concombre, écrevisse, mousse aux herbes, Duo de mousse de foie gras et magret fumé au caramel de balsamique • taboulé aux épices orientales • Salade de pépinières, magret fumé et pignon de pin • carpaccio de bœuf, copeaux de vieux parmesan • Prêssé de lotte, chutney de framboise • gaspacho de légumes et petit croûton • pain d'épice grillé et foie gras

**Corbeille fraîcheur de légumes croquants**

**Petits fours sucrés** : Mini éclair • tartelette aux fruits • Mini opéra • dôme chocolat blanc et noir • mini merveilleux ...

**Méthode champenoise** 1/3 pers. Whisky, Jus d'orange, Eaux

Cocktail 6 pièces 17 €

Cocktail 8 pièces 18,50 €

Cocktail 12 pièces 22 € (conseillé pour un cocktail à 12h)

Incluant le service sur une base de 2 heures, le nappage et la vaisselle.



Restaurant - Salon de reception - Traiteur

Le Bois d'Achelles

www.leboisdachelles.fr

Option champagne 8 euros.

Ferme du Bois d'Achelles 59910 Bondues

(entrée rue du Dronckaert)

Tel : 03.20.94.20.41 Fax : 03.20.37.89.50  
contact@leboisdachelles.fr

SARL CHEZ SACHA au de capital 7500 euros - Rcs 492 415 948 00016  
N° TVA intracommunautaire : FR 33 492 415 948 - Code APE : 553 A