



Conditions générales de vente

RESERVATION ET CONDITIONS DE REGLEMENT :

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 31 décembre 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



Nos options

Les Boissons

| | |
|---|-----------|
| 1/ Bordeaux blanc Château Gantonnet et 1 ^{er} Côte de Blaye château Gazin Montaigu | 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 |
| Meu enfant (jusque 12 ans) | 25 € |

Entrée, plat, dessert, boissons.

| | |
|---|------------|
| Les granités : Pomme calvados, poire alcool de poire, spéculoos genièvre | 4€50/pers |
| Soupe à l'oignon | 4€50/ pers |
| Fontaine à chocolat (location 60 euros) | 3 €/pers |
| Menu animateur, photographe... | 32 euros |

Nos partenaires sonorisation :

DELANOY Rodrigue : 06 14 55 79 85

FENSKI Gérard : 06.09.10.09.37

CANNO Jean Luc : 06.15.79.04.29



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

Arlequin de crudités

Salade créole

Fromage

Buffet de fromages affinés

Dessert

Buffet de desserts

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

Menu à 85 euros

Sont inclus : L'apéritif, vin blanc (Muscadet de sèvre et Maine sur lie Gilles de Beauvau) vin rouge (bordeaux Les 7 Maillets) eaux minérales, café, bière et soft en soirée.

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



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

Sont inclus : l'apéritif, vin blanc (Muscadet de sèvre et Maine sur Lie Gilles de Beauvau) vin rouge (bordeaux Les 7 Maillets) eaux minérales, café, bière et soft en soirée.

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



Champagne, Whisky, soft et canapés

Nos entrées

Brochette de Saint jacques et gambas sauce au lard fumé

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

Brick d'escargot à la crème de maroilles

Nos plats

Fondant de pigeonneau sauce cacao

Polenta crémeuse, poêlée gourmande

Médailon de veau aux champignons sauvages

Gratin dauphinois, légumes de saison

Filet de sandre aux légumes du soleil

Risotto et tuile au parmesan

Le fromage

Buffet de fromages affinés

Le Dessert

Buffet de desserts

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

Champagne

Menu à 98 euros

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 euros de l'heure incluant le service et les boissons.



Méthode champenoise, whisky, soft et canapés

Nos entrées

Filet de saumon fumé chaud aux épices douces, tuile au pavot

Gambas marinées au basilic, fougasse tiède à la tomate et aux olives

Mesclun de salade à la périgourdine, Vinaigrette de balsamique et pignons de pin

Nos plats

Magret de canard sauce fruits rouges

Poêlée gourmande et gratin dauphinois

Dorade royale sauce au lard

Fenouil confit, riz 3 saveurs

Noisette d'agneau

Chevriers jus au thym, 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

Sont inclus : L'apéritif, vin blanc (Muscadet de sèvre et Maine sur Lie Gilles de Beauvau) vin rouge (Bordeaux rouge Les 7 Maillets) eaux minérales, café, bière et soft en soirée.

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



Méthode champenoise, whisky, soft et canapés

Nos entrées

Jambon de pays en chiffonnade, guacamole et coulis de mangue

Bavarois de lotte, chutney de fruits rouges

Croustillant de magret fumé au Saint Maur et ses tomates séchées

Nos plats

Dos de Cabillaud sauce champagne

Risotto et wok de légumes

Fondant de pintadeau

Gratin dauphinois, tomate confite, légumes de saison

Filet mignon sauce maroilles

Pommes de terre fondantes et mousseline de carottes

Le fromage

Buffet de fromages

Le dessert

Buffet de desserts

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

Menu à 76 euros

Sont inclus : L'apéritif, vin blanc (Muscadet de sèvre et Maine sur Lie Gilles de Beauvau) vin rouge (bordeaux Les 7 Maillets) eaux minérales, café, bière et soft en soirée.

Le service de 19h30 à 4hh au-delà 300 euros 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, 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'avocat, concombre, écrevisse, mousse aux herbes. Duo de mousse de foie gras et magret fumé au caramel de balsamique. Taboulé aux épices orientales. Salade de pépinette, magret fumé et pignon de pin. Carpaccio de bœuf, copeaux de vieux parmesan. Pressé de lotte, chutney de framboise. Gaspacho de légumes et petit croûton. Pain d'épices 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 1/3pers. Whisky, Jus d'orange, Eaux.

Cocktail 6 pièces : 17 euros

Cocktail 8 pièces : 18,50 euros

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

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

Option champagne 8 euros