



Conditions générales de vente

RESERVATION ET CONDITIONS DE REGLEMENT :

Un versement d'acompte de 200 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 :

Les tarifs s'entendent TTC et sont valables jusqu'au 30 avril 2010.

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/ Bourgogne blanc Petit Chablis 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
Menu enfant (jusque 12 ans)	25 €
Entré, plat, dessert, boissons.	
Les granités : Pomme calvados, poire alcool de poire, spéculoos genièvre	4€50/pers
Le Fromage en buffet ou maroilles rôti sur saladine	3€50/pers
Soupe l'oignon	4€50/pers
Fontaine à Chocolat (location 60 euros)	3 € /pers
Menu animateur, photographe...	32 euros
Location matériel de sono	80 euros



Méthode champenoise, whisky, soft et canapés

Côté mer

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

Duo de Saumon fumé et mariné

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

Dessert

Assortiment d'entremets

Menu à 60 euros

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

Le service de 12h à 18h ou de 19 h à 1 h au-delà 150 euros de l'heure en journée et 200 euros en soirée, incluant le service et les boissons.



Méthode champenoise, Whisky, soft et canapés

Nos entrées

Salade de Saint Jacques et écrevisses aux agrumes

Foie Gras de canard mi cuit et sa confiture de figues

Terrine d'Aile de Raie aux tomates confites, coulis de poivrons à l'huile d'Olive

Nos plats

Caille demi désossée farcie au foie Gras

Pommes fondantes, asperges vertes

Pavé de Biche sauce aux fruits rouges

Gratin dauphinois et poêlée de légumes

Pavé de veau aux champignons

Polenta au lard et carottes confites

Le Dessert

Assortiment d'entremets

Menu à 65 euros

Sont inclus : L'apéritif, vin blanc (Muscadet de sèvres et Maine sur Lie) vin rouge (Bordeaux Les 7 Maillets) eaux minérales, café et soft.

Le service de 12h à 18 h ou de 19h à 1h au-delà 150 euros de l'heure en journée et 200 euros en soirée, incluant le service et les boissons.

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



Méthode champenoise, whisky, soft et canapés

Nos entrées

Filet de saumon fumé chaud aux épices douces

Trilogie de canard, mesclun de salade au balsamique réduit

Feuilleté d'asperges vertes, beurre blanc aux crevettes grises

Nos plats

Filet mignon sauce Maroilles

Gratin dauphinois, poêlée de légumes

Dorade royale sauce à l'anis étoilée

Mini ratatouille et riz 3 saveurs

Pavé d'Autruche sauce poivre

Fricassée d'artichaut aux petits légumes et pommes duchesses

Le Dessert

Assortiment d'entremets

Menu à 58 euros

Sont inclus : L'apéritif, vin blanc (Muscadet de sèvre et Maine) vin rouge (Bordeaux rouge Les 7 Maillets) eaux minérales, café et soft.

Le service de 12h à 18 h ou de 19h à 1h au-delà 150 euros de l'heure en journée et 200 euros en soirée, incluant le service et les boissons.

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



Méthode champenoise, whisky, soft et canapés

Nos entrées

Tartare de saumon aux pommes granny, crème citronnée aux herbes

Roulé de volaille aux 4 épices, compotée de fruits secs

Croustillant de chèvre à la provençale, Saladine aux pignons de pin

Nos plats

Pavé de Cabillaud sauce champagne

Risotto et wok de légumes

Magret de Canard rôti

Pommes Sarladaises et poêlée d'haricots verts

Suprême de volaille sur poêlée de champignons

Gratin dauphinois et tomates confites

Le dessert

Assortiment d'entremets

Menu à 52 euros

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

Le service de 12h à 18 h ou de 19h à 1h au-delà 150 euros de l'heure en journée et 200 euros en soirée, incluant le service et les boissons.

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