



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 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 s'entendent TTC et sont valable jusqu'au 31 décembre 2008.

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 restaurateur

Signature client



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

Nos options

Les boissons

1/ Fief vendéens, Maroeuil VDQS ou Monbazillac AOC 3€00/pers

1^{ère} Côte de Blaye Château Gazin Montaigu

2/St Véran Les Orchys de Jean Luc Terrier AOC ou Menefou Salon AOC

Haut Médoc Château Victoria AOC 5 €/pers.

3/ Méthode champenoise au dessert (1 bout. /3) 6 €/pers.

4/ Champagne au dessert (1 bout. /3) 10 €/pers.

5/ Champagne en place de la méthode en apéritif 7 €/pers.

6/ Le fût de bière 30 litres 140€

7/ Le fût de bière 10 litres 50 €

Le buffet de fromage 4 €/pers.

Menu enfant 20 €

Entrée, plat, dessert, boissons

Les granités

Pomme calvados, poire alcool de poire, spéculoos genièvre 4.00€/pers.

Location de matériel de sonorisation 80 euros



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

Buffet

Méthode champenoise, whisky, soft et ses canapés

Côté mer

Méli mélo de tomates farcie (thon, crabe,)
Duo de Saumon fumé et mariné

Pamplemousse cocktail

Salade de pomme de terre aux harengs et oignons doux

Côté terre

Miroir de cochonnailles

Eventail de jambon cru et melon

Méli mélo de rôti froid (bœuf, porc, veau)

Nos salades

Tomates mozzarella
Salade niçoise

Taboulé oriental

Arlequin de crudités

Salade créole

Salade légumes croquants

Dessert

Assortiment d'entremets

Menu à 60 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 et café.

Le service de 12h à 18h ou de 19h à 01h au-delà 150 € de l'heure incluant le service et les boissons.



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

Menu

Méthode champenoise, whisky, soft et ses canapés

Nos entrées

Foie gras de canard et sa confiture de figues

Filet de saumon fumé aux épices douces

Duo de saint jacques et écrevisses aux agrumes

Nos plats

Caille demi désossée farcie au foie gras

Pommes fondantes, fagot d'asperges vertes, tomate confite

Pavé de biche aux airelles

Gratin dauphinois, pommes caramélisées aux airelles

Palet de veau aux champignons sauvages

Mousseline de légumes, polenta aux champignons

Nos desserts

Assortiment d'entremets

Menu à 65 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 Coufinel) eaux minérales et café.

Le service de 12h à 18h ou 19h à 01h au-delà 150 € de l'heure incluant le service et les boissons.



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

Menu

Méthode champenoise, whisky, soft et ses canapés

Nos entrées

Pressé de saumon à l'oseille

Et sa crème acidulée

Feuilleté d'asperges vertes et blanches

Sauce mousseline

Mesclun de salade à la périgourdine

Vinaigrette balsamique

Nos plats

Fondant de pintadeau farci à la normande

Gratin dauphinois, petits légumes

Filet d'autruche sauce poivre

Pommes dauphines, tomate confite, cœur d'artichaut aux petits légumes

Daurade royale à l'anis étoilée

Tian provençal, riz sauvage à la camarguaise

Nos desserts

Assortiment d'entremets

Menu à 58 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 et café.

Le service de 12h à 18h ou 19h à 01h au-delà 150 € de l'heure incluant le service et les boissons.



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

Menu

Nos entrées

Méthode champenoise et ses canapés

Tartare de Saumon et pomme granny

Crème acidulée aux herbes

Feuilleté de caille aux petits raisins

Sauce fruits de la passion

Croustillant de chèvre à la provençale

Nos plats

Dos de cabillaud sauce champagne

Riz sauvage à la camarguaise, wok de légumes

Magret de canard

Pommes duchesses, mousse de légumes de saison

Suprême de volaille aux champignons des bois

Gratin dauphinois, dariole de champignons, tomate confite

Nos desserts

Assortiment d'entremets

Menu à 52 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 et café.

Le service de 12h à 18h ou 19h à 01h au-delà 150 € de l'heure incluant le service et les boissons.