



Boulevard Vauban – F 59500 DOUAI

Salons de Réceptions

Les Buffets Froids

(Plaque 2018)



Pour l'organisation de votre réception, nous mettons à votre disposition nos salons clairs et spacieux dans un cadre aux tons doux et harmonieux.

Que ce soit pour un repas chaud servi à table ou un buffet froid, nous sommes heureux de vous présenter nos différentes propositions.

Nous proposons des prestations complètes.

Si vous le souhaitez, nous pourrions aussi composer et personnaliser ensemble votre réception pour trouver la solution la mieux adaptée.

N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir de plus amples informations.



Buffet Junior à 40,00 €

Boissons, service et salle comprise
Servi pour un minimum de 40 convives
(En semaine uniquement)

Cocktail Maison et Assortiment d'Amuses Bouches
(Coupe de Champagne: supplément de 8.00 €)

Table Maraîchère:

(Carottes, Céleri, Tomates, Pommes de Terre,
Haricots Verts, Taboulé, Salades de Riz...)

Servis Froids au Buffet:

Marquise de Cochonnailles
Mousseline de Poisson aux Petits Légumes
Terrine de Foie de Volaille à l'Ancienne
Œufs Pochés en Gelée
Aspics de Jambon Macédoine
Saumon Frais à la Parisienne
Rôti de Bœuf Parfumé à la Gelée d'Orange
Chaud-froid de Volaille à l'Ancienne
Rôti de Porc au Curry
Jambon Virginie

Brie Fermier

Farandole de Desserts
ou Dessert Personnalisé

Café

A discrétion jusqu'au dessert :

Vin blanc: Sauvignon
Vin rouge: Bordeaux A.O.C.
Eau minérale plate

Choix d'un menu commun pour l'ensemble des convives à déterminer au plus tard 8 jours avant la réception.
Pour le déjeuner (après 20 heures), et pour le dîner (après 01 heure), il sera demandé une participation de l'heure entamée.
(Voir conditions générales de vente)



Buffet Campagnard à 54,00 €

Boissons, service et salle comprise
Servi pour un minimum de 40 convives

Cocktail Maison et Assortiment d'Amuse - Bouches
(Coupe de Champagne: supplément de 8.00 €)

Table Maraîchère:

(Carottes, Céleri, Tomates, Pommes de Terre,
Haricots Verts, Taboulé, Salades de Riz...)

Servis Froids au Buffet:

Marquise de Cochonnailles
Mousseline de Poisson aux Petits Légumes
Terrine de Foie de Volaille à l'Ancienne
Œufs Pochés en Gelée
Aspics de Jambon Macédoine
Saumon Frais à la Parisienne
Rôti de Bœuf Parfumé à la Gelée d'Orange
Rôti de Porc au Curry
Avocats Farcis au Crabe
Tomates Farcies aux Crevettes Grises
Roulé de Saumon Fumé aux Pointes d'Asperges
Chaud-froid de Volaille Fermière
Jambon à l'Os Maison

Brie Fermier

Farandole de Desserts
ou Dessert Personnalisé

Café

A discrétion jusqu'au dessert :
Vin blanc: Sauvignon de Touraine
Vin rouge: Château Haut la Valette
Eau minérale plate et gazeuse
Bière pression

Choix d'un menu commun pour l'ensemble des convives à déterminer au plus tard 8 jours avant la réception.
Pour le déjeuner (après 20 heures), et pour le dîner (suivant le nombre de convives), il sera demandé une participation de l'heure entamée. (Voir nos conditions générales de vente)



Buffet Mixte à 78,00 €

Boissons, service et salle comprise
Servi pour un minimum de 40 convives

Apéritif Maison et Assortiment d'Amuse - Bouches
(Coupe de Champagne: supplément de 8.00 €)

Table Maraîchère

(Carottes, Céleri, Pommes de Terre, Haricots Verts,
Taboulé, Salades de Riz, Crudités de Saison)

Servis Chauds:

Soupe de Poissons « Façon Etaploise »
Flamiches au Saumon Fumé et Poireaux Confits
Gambas Grillées aux Herbes Folles
Joues de Lotte à l'Armoricaine
Fricassée de Pintade au Vinaigre de Framboise

Servis Froids:

Panaché de Fruits de Mer
(Bulots, Vignots, Langoustines, Ecrevisses, Crevettes Bouquets, Huîtres)
Saumon Frais à la Parisienne
Cabillaud en Gelée de Citron
Mousseline de Poissons aux Petits Légumes
Avocats Farcis au Crabe
Roulé de Jambon Macédoine en Gelée
Tomates Farcies aux Crevettes Grises
Roulé de Saumon Fumé aux Pointes d'Asperges
Entremet au Saumon Fumé et au Foie-Gras
Marquises de Cochonnailles
Terrine de Foie de Volaille à l'Ancienne
Chaud-froid de Volaille Fermière
Cochon de Lait (min 100 pers)
Jambon à l'Os Maison
Rôti de Bœuf aux Senteurs d'Orange
Rôti de Porc au Curry
Canard aux Fruits Frais

Plateau Fermier

Buffet de Dessert
ou Dessert Personnalisé

Café

A discrétion jusqu'au dessert :
Vin blanc: Sauvignon de Touraine
Vin rouge: Château Haut la Valette
Eau minérale plate et gazeuse
Bière pression

Choix d'un menu commun pour l'ensemble des convives à déterminer au plus tard 8 jours avant la réception.
Pour le déjeuner (après 20 heures), et pour le dîner (suivant le nombre de convives), il sera demandé une participation de l'heure entamée. (Voir nos conditions générales de vente)



Buffet Mareyeur à 90,00 €

Boissons, service et salle comprise
Servi pour un minimum de 40 convives

Apéritif Maison et Assortiment d'Amuse - Bouches
(Coupe de Champagne: supplément de 8.00 €)

Table Maraîchère:

(Carottes, Céleri, Pommes de Terre, Haricots Verts,
Taboulé, Salades de Riz, Crudités de Saison)

Farandole de Fruits de Mer:

Huîtres, Tourteaux, Langoustines, Ecrevisses, Bulots, Bigorneaux
Amandes, Coques, Clams, Praires, Moules d'Espagne, Gambas

Servis Froids:

Saumon à la Parisienne
Saumon Fumé à la Mousseline d'Estragon
Truite à la Gelée de Sauternes
Panaché de Mérines (Mousseline de Merlan, Millefeuille aux Deux Saumons
Terrine de Lotte).
Panier Nordique
Barbue en Chaud-froid
Avocat aux Crabes
Roulé de Saumon Fumé aux Asperges
Salade de Poulpes

Rôti de Bœuf en Gelée Parfumé à l'Orange
Jambon à l'Os Maison (entier pour 100 personnes)

Plateau Fermier

Farandole de Desserts
ou Dessert Personnalisé

Café

A discrétion jusqu'au dessert :

Vin blanc: Sauvignon de Touraine
Vin rouge: Château Haut la Valette
Eau minérale plate et gazeuse
Bière pression

Choix d'un menu commun pour l'ensemble des convives à déterminer au plus tard 8 jours avant la réception.
Pour le déjeuner (après 20 heures), et pour le dîner (suivant le nombre de convives), il sera demandé une participation de l'heure entamée. (Voir nos conditions générales de vente)



Buffet Prestige à 85,00 €

Boissons, service et salle comprise
Servi pour un minimum de 40 convives

Apéritif Maison et Assortiment d'Amuse - Bouches
(Coupe de Champagne: supplément de 8.00 €)

Entrée Chaude Servie à Table:

Escalope de Saumon au Champagne et aux Airelles
ou Soufflé aux Filets d'Oie Fumés
ou Mousseline de Crabe aux Avocats, Beurre Nantais
ou Bavaoïs de Saumon Fumé à la Crème de Curry et aux Pommes Confites

Table Maraîchère:

(Carottes, Céleri, Tomates, Pomme de terre,
Haricots Verts, Taboulé, Salades de Riz, Crudités de Saison)

Servis Froids:

Panier Nordique
Buisson d'Ecrevisses et de Langoustines
Saumon à la Parisienne
Truite en Gelée de Citron
Panaché de Mérines (Millefeuille aux Deux Saumons, Mousseline de Merlan,
Terrine de Lotte)
Œufs Mimosas
Avocats au Crabe
Roulés de Jambon en Macédoine
Œufs Pochés au Jambon
Roulés de Saumon Fumé aux Asperges
Entremet au Saumon Fumé et au Foie-Gras
Assortiment de Cochonnailles
Terrine de Foie de Volaille Maison
Terrine de Volaille au Porto et aux Airelles
Chaud-froid de Volaille à l'Ancienne
Cochon de Lait (min 100 pers)
Rôti de Bœuf en Gelée Parfumé à l'Orange
Rôti de Porc en Curry
Jambon à l'Os Maison

Plateau Fermier

Assiette de Desserts
ou Dessert Personnalisé

Café

A discrétion jusqu'au dessert :
Vin blanc: Sauvignon de Touraine
Vin rouge: Château Haut la Valette
Eau minérale plate et gazeuse
Bière pression

Choix d'un menu commun pour l'ensemble des convives à déterminer au plus tard 8 jours avant la réception.
Pour le déjeuner (après 20 heures), et pour le dîner (suivant le nombre de convives), il sera demandé une participation de l'heure entamée. (Voir nos conditions générales de vente)



Autres Suggestions

		Supplément
1. Apéritif:	• Pour un 2ème Apéritif Maison	7,20 €
	• Pour une 2ème Coupe de Champagne	8,80 €
2. Sorbets:	• Poire - Alcool de Poire Williams	6,80 €
	• Citron - Vodka ou Genièvre	6,80 €
	• Pomme Verte - Calvados	6,80 €
3. Salades: (Boisson Comprise)	• Terrine de Foies de Volaille et Quelques Feuilles:	8,90 €
	• Jambon à l'Os Maison et Quelques Feuilles:	9,50 €
	• Galantine de Canard au Foie-Gras et Quelques Feuilles	12,60 €
4. Fromages: (Boisson Comprise)	• Le Toast au Maroilles Gratiné, Salade Verte et Effilochée d'Endives	7,50 €
	• Le Triangle de Fromages Marinés (Camembert au Calvados, Maroilles à la Bière de Garde, Bûche de Chèvre au Sancerre)	9,50 €
	• Croustillant de Chèvre Chaud au Lard Fumé	8,50 €
5. Desserts:	• Pièce Glacée (demandez notre catalogue)	11,00 €
	• Omelette Norvégienne Flambée au Grand-Marnier	11,00 €
	• Buffet de Dessert	14,50 €
6. Champagne:	• Amené par le Client: Droit de Bouchon par bouteille (75 cl)	8,00 €
	• Acheté chez nous:	
	• Champagne de Propriétaire-Récoltant	25,95 € / bout
	• Lorient	29,00 € / bout
	• De Venoge	37,50 € / bout
7. Vins:	• Blanc:	
	• Bourgogne Aligoté	3,60 €
	• Riesling	4,70 €
	• Pouilly sur Loire	5,30 €
	• Rouge:	
	• Château Lamenceau (1 ^{ère} Côte de Blaye)	3,40 €
• Château d'Archambeau (Graves)	5,40 €	
	• Château Roudier (Montagne Saint-Emilion)	6,40 €
8. Boissons :	• Forfait Boissons (invités soirée): Eau, Bière, Jus Orange, Café	18,00 €
	• Pompe à bière en salle: Fût de 30 Litres	365,00 €
9. Invités Soirée :	• Dessert + Café :	22,90 €
	• Fromage + Dessert + Café	31,90 €
	• Galantine – Salade + Fromage + Dessert + Café	40,70 €



CONDITIONS GENERALES DE VENTES

Confirmation de réservations:

La confirmation de réservation du client implique son adhésion sans réserves aux présentes conditions.

Garantie de prix:

Les tarifs indiqués sur notre fiche tarifs sont susceptibles de modifications sans préavis.

Les tarifs en vigueur à la date du devis sont fermes à compter du versement des arrhes.

Les tarifs confirmés sur le devis de Volubilis sont fermes pour trois mois (date du devis). Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques, les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la prestation.

Garantie des chambres, couverts, séminaires et congrès:

CHAMBRES: Le nombre exact des personnes devra être confirmé (avec la liste des participants) trois semaines avant la date prévue.

COUVERTS:

Le nombre exact de couverts devra être confirmé définitivement huit jours avant la date prévue.

Si ce nombre de couverts définitif est inférieur d'au moins 20% au nombre annoncé lors du versement des arrhes, la direction du Volubilis se réserve le droit de modifier la salle en nom, en capacité et en disposition.

Si ce nombre de couverts est inférieur de 25 % au nombre annoncé à la réservation, la direction du Volubilis se réserve le droit d'appliquer un supplément forfaitaire de location de salle conformément à notre tarif en vigueur.

SEMINAIRES: Le nombre exact de participants devra être confirmé dix jours avant la date prévue.

CONGRES: Le nombre de salons nécessaires, de places, et autres prestations devront être confirmés vingt jours avant la date prévue. Ce sont ces nombres (chambres, couverts, salons, places et autres prestations) qui constitueront la base minimale de facturation. Les repas commandés mais non consommés seront facturés à 100 %.

Les formules « buffet » imposent un nombre minimum de 25 convives. La direction de Volubilis se réserve le droit d'annuler la réservation si des événements de force majeure ou de cas fortuits l'y contraignent (erreur de réservation signalée au minimum 4 mois avant la date, grève, incendie, dégâts des eaux, etc.).

Assurances:

En aucun cas l'hôtel ne pourra être tenu responsable des dommages de quelque nature qu'ils soient, en particulier incendie et/ou vol, susceptibles d'atteindre les objets, les effets ou le matériel déposés à l'occasion de la prestation, objet de la présente réservation, et ce quel que soit l'endroit où ces matériels seraient entreposés (parking, couloir, chambre, salle de réunion, etc.).

Par ailleurs, le client est prié de prévenir la direction de Volubilis au cas où du matériel resterait sur le parking, même à l'intérieur d'un véhicule.

Le client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même ou ses invités pourraient causer à l'occasion de la prestation. Il s'engage à remettre en son état original et à ses frais les lieux (intérieur et extérieur) qui auront été occupés, en cas de détérioration.

Sacem:

Toute manifestation à caractère musical doit faire l'objet au préalable d'une déclaration du client auprès de la SACEM.

Par ailleurs, l'animateur doit souscrire à ses frais une responsabilité civile, le garantissant contre tous risques causés à une tierce personne.

Reportage photographique:

Pour toute prise de photographie, le client est prié d'informer au préalable la direction de Volubilis.

Clause attributive de juridiction:

En cas de litige, seule attribution de compétence est faite aux tribunaux du lieu de situation de Volubilis.

Conditions et garantie de réservation:

Sauf accord contraire, 30 % du montant prévisionnel de la commande seront demandés à titre d'arrhes, et garantissent la réservation et les prix de part et d'autre. Le non-paiement de cette somme pouvant entraîner l'annulation de la réservation.

Toute annulation faite à moins de dix jours de la date prévue entraînera la facturation à 100 % de la commande. (Même s'il ne s'agit que d'une annulation partielle).

Toute annulation faite entre dix jours et soixante jours de la date prévue entraînera la facturation à 90 % de la commande.

Toute annulation faite plus de soixante jours avant la date prévue entraînera le non remboursement des arrhes versées.

La facturation est établie sur la base du nombre de convives donné 8 jours avant la date de réception.

Modalité de paiements:

Sauf accord contraire, nos factures sont payables dès réception et toute facture d'un montant inférieur à 200 € devra être réglée intégralement au comptant.

En cas de retard de paiement, le client sera redevable à titre d'indemnités de retard d'une somme calculée au mois le mois, au taux de l'intérêt légal de la Banque de France, majoré de deux points.

Heures supplémentaires:

Pour le déjeuner, au-delà de 20 h et pour le dîner suivant le nombre de convives, des frais de personnel seront facturés, par heure supplémentaire, sur la base du tarif en vigueur ci-dessous.

> Pour le déjeuner :

Après 20 heures, il sera demandé un supplément horaire de 100 € par tranche de 30 convives (adultes) et par heure entamée.

> Pour le dîner :

- Si le nombre de convives (adultes) est supérieur à 75 personnes : pas de supplément horaire (heure limite 5 heures matériel d'animation débarrassé).
- Si le nombre de convives (adultes) est compris entre 50 et 75 personnes : supplément horaire de 80 € à partir de 3 heures (heure limite 4 heures 30 matériel d'animation débarrassé).
- Si le nombre de convives (adultes) est inférieur à 50 personnes : supplément horaire de 130 € à partir de 3 heures (heure limite 4 heures 30 matériel d'animation débarrassé).
- Si le nombre de convives (adultes) est inférieur à 30 personnes : supplément horaire de 130 € à partir de 1 heures (heure limite 4 heures 30 matériel d'animation débarrassé).

Nous précisons que le dessert est envoyé au plus tard à 02H00.

NB : Les invités à partir de fromage n'entrent pas dans le nombre de convives pour servant de base de calcul à déterminer le supplément.

En cas d'animation musicale, l'animateur est tenu de débarrasser son matériel en trente minutes à partir du départ du dernier invité, ou au maximum 5 heures du matin. Dans le cas contraire un montant forfaitaire de 100 € sera facturé à l'organisateur par heure entamée.

Recommandations:

Le client s'oblige à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à Volubilis qui se réserve le droit d'intervenir si nécessaire.

Le client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire.

Les jeux de ballon sont strictement interdits à l'intérieur de l'établissement et sur les terrasses.

Toute nuisance sonore ainsi que l'usage des pétards, des cotillons, de la drogue est formellement interdit et entraîne une indemnité forfaitaire minimum de 500 €.

Dans le cas de prestation ayant un caractère d'exposition de matériels ou d'objets de valeur, nous conseillons à notre clientèle de bien vouloir souscrire à ses frais, une assurance pouvant couvrir tout dommage que pourraient subir ceux-ci, quel que soit l'endroit où ces matériels seraient entreposés (parking, couloir, chambre, salle de réunion, etc.).