



Boulevard Vauban – F 59500 DOUAI

Salons de Réceptions

COCKTAIL, LUNCH ET VIN D'HONNEUR

(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.

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.



Nous proposons des prestations complètes comprenant :

- Le service
- Le nappage (coton damassé blanc) et les serviettes
- La mise à disposition de la verrerie et des couverts
- Le matériel et les accessoires
- Des formules composées dont le détail est établi page suivante
 - Pour 6 pièces par personne :.....7,60 € TTC
 - Pour 7 pièces par personne :.....9,20 € TTC
 - Pour 10 pièces par personne :.....12,70 € TTC
 - Pour 12 pièces par personne :.....15,40 € TTC
 - Pour 14 pièces par personne :.....18,90 € TTC
 - Pour 17 pièces par personne :.....21,90 € TTC

Les options boissons :

- **Au forfait :** (par personne pour la soirée)
Comprenant à discrétion eau plate, eau gazeuse, coca-cola et jus d'orange

	1 Bouteille / 3 pers	1 Bouteille / 2 pers	1 Bouteille / pers
⇒ Formule Méthode Traditionnelle :.....	11,50 € TTC	18,50 € TTC	25,50 € TTC
⇒ Formule Crémant de Loire :.....	13,60 € TTC	22,70 € TTC	31,80 € TTC
⇒ Formule Champagne			
▪ de propriétaire-récoltant :.....	16,40 € TTC	27,80 € TTC	39,20 € TTC
▪ de marque (De Venoge) :.....	19,90 € TTC	34,80 € TTC	49,70 € TTC

➤ **A la bouteille :**

⇒ Méthode Traditionnelle :.....	19,90 € TTC
⇒ Crémant de Loire :.....	23,70 € TTC
⇒ Champagne	
▪ de propriétaire-récoltant :.....	25,95 € TTC
▪ de marque (De Venoge) :.....	37,40 € TTC
⇒ Whisky, Ricard (70cl) :.....	70,00 € TTC
⇒ Droit de bouchon (bouteille 75cl) :.....	8,00 € TTC
⇒ Coca-cola – jus d'orange (100 cl) :.....	10,40 € TTC
⇒ Eau minérale (100 cl) :.....	5,50 € TTC



Formule à 7,60 € 4 canapés froids 2 petits fours chauds	Formule à 9,20 € 3 canapés froids 2 petits fours chauds 1 verrine 1 mignardise	Formule à 12,70 € 3 canapés froids 3 petits fours chauds 1 navette 1 verrine 2 mignardises	Formule à 15,40 € 3 canapés froids 3 petits fours chauds 1 navette 1 mini faluche 2 verrines 2 mignardises	Formule à 18,90 € 3 canapés froids 3 petits fours chauds 1 navette 1 mini faluche 1 sandwich pain de mie 2 verrines 3 mignardises	Formule à 21,90 € 3 canapés froids 3 petits fours chauds 1 navette 1 mini faluche 1 sandwich pain de mie 2 verrines 2 cassolettes 3 mignardises 1 verrine sucrée
--	---	--	---	---	--

Voir ci-dessous le détail des différents éléments proposés.



Canapés Froids :

- Beurre de saumon fumé
- Œufs de Lump (rouge et noir)
- Tapenade
- Bleu de Bresse
- Beurre d'Anchois
- Chorizo et beurre de paprika
- Chèvre à l'abricot sec ou Péquillos
- Rouget sur purée de tomate
- Jambon de pays sur beurre moutardé
- Foie-Gras aux raisins
- Asperges pique-nique

Petits Fours Chauds :

- Mini croque-monsieur
- Mini feuilleté d'escargot
- Mini feuilleté de pétoncles
- Mini gougère au fromage
- Mini Briochée de merguez
- Mini Brochette pruneau au bacon
- Mini pizza
- Feuilleté saucisse
- Torsadé au curry
- Beignet de calamar
- Accras de morue

Verrines salées:

- Crabe et mousse d'avocat
- Thon au salpicon de tomate
- Magret fumé aux betteraves rouges
- Œuf Mimosa à la crème de petits pois
- Chantilly de saumon fumé
- Persillade de moules
- Crevettes au guacamole
- Chèvre et concombre à la menthe

Verrines sucrées:

- Salade de fruits
- Mousseline aux framboises
- Mousse au chocolat
- Crème noix de coco et amarèna
- Melon-pamplemousse à la menthe
- Crème brûlée à la vanille

Navettes :

- Jambon-beurre
- Thon-mayonnaise
- Saumon fumé et aneth
- Jambon de Pays
- Foie-gras au porto
- Mousson de canard
- Mousseline crabe-mayonnaise
- Hollande rouge ou Emmental

Mini Faluches :

- Emincé de volaille au curry, salade
- Harengs fumés et salade
- Tomate, œuf, mayonnaise, salade
- Aiguillette de bœuf, moutarde, salade
- Magret de canard fumé, salade
- Saumon fumé à l'aneth, salade
- Gâteau de chèvre aux herbes

Sandwichs :

- Terrine de foie de volaille
- Rillettes – cornichons
- Rôti de porc
- Aubergines fris et jambon de pays
- Rosette – cornichons
- Brandade de morue aux olives
- Thon - mayonnaise

Cassolettes :

- Île flottante safranée - œufs de saumon
- Foie-gras aux lentilles
- Brandade de morue et haddock
- Crêpe roulée fromage et fines herbes
- Péquillos au chèvre frais
- Salade de Saint-Jacques et fenouils
- Œuf brouillé basquaise
- Croustillant de queue de bœuf

Mignardises :

- Baba au rhum
- Eclair café et chocolat
- Opéra
- Beignet tropézien
- Tartelette au citron
- Choux praliné
- Fondant chocolat-noisettes
- Mini merveilleux
- Tartelette Tutti frutti
- Charlotte aux poires
- Macarons
- Traou mad aux fruits
- Moelleux à la pistache
- Mini tarte tatin



La location de salle :

Celle-ci est offerte lorsque le cocktail est suivi d'un repas d'un minimum de 50 convives dans nos salons.

SALONS Tarifs TTC	SISSI	BETTY	SWANY	HUGONIS
		Modulables		
Surface	35 m ²	90 m ²	130 m ²	80 m ²
½ Journée	150 €	315 €	455 €	280 €
Journée	250 €	450 €	650 €	400 €

Facultatif :

Afin d'adapter au mieux la formule sélectionnée, il est possible de la compléter avec l'élément de votre choix :

- Canapés froids :..... 1,40 € TTC / pièce
- Petits fours chauds :..... 1,40 € TTC / pièce
- Navettes :..... 1,90 € TTC / pièce
- Mini-faluches :..... 2,20 € TTC / pièce
- Sandwichs pain de mie :..... 1,40 € TTC / pièce
- Verrines, Cassolettes :..... 2,20 € TTC / pièce
- Mignardises :..... 2,20 € TTC / pièce
- Verrines sucrées :..... 2,20 € TTC / pièce
- Pain surprise traditionnel (60 unités) :..... 55,00 € TTC / pièce
- Pain surprise scandinave (48 unités) :..... 59,00 € TTC / pièce



Les Options :

Supplément

1. <u>Atelier show cooking</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La douzaine d'huîtres Fines de Claires N°3 • Poêlée de mini boudins • Assortiment de mini-brochettes sur plancha • Jambon de Bayonne Grand Cru 	27,00 € 5,00 €/ pers 5,00 €/ pers 300 € / Pièce
2. <u>Boissons</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Alcools Classiques – La bouteille 70 cl • Pompe à Bière en salle (Fût de 30 Litres) • Vins – La bouteille de 75 cl <ul style="list-style-type: none"> ➤ Petite Perrière Blanc ou Rouge ➤ Château Jourdan – Côtes de Blaye ➤ Château Roudier – Montagne Saint-Emilion ➤ Château Le Crock – Saint-Estèphe 	70,00 € 300,00 € 13,50 € 15,00 € 24,00 € 40,00 €
3. <u>Plats servis au Buffet</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Escalope de Saumon à la Crème de Moules Safranée • Pavé de Loup en Ragoût de Calamars • Dodine de Volaille Fermière au Velouté de Foie-Gras • Jambonnette de Cochon de Lait, Sauce Champagne • Souris d'Agneau Braisée et Glacée au Miel de Romarin 	14,00 € 16,50 € 14,50 € 16,50 € 18,00 €
4. <u>Fromages</u> <u>Desserts</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Plateau de fromages • Pièce Montée • Farandole de desserts • Salade de fruits frais 	9,00 € 10,00 € 10,00 € 6,50 €
5. <u>Gourmandises</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Candy bar • Fondue choco chamallow 	4,50 € 5,00 €