



Boulevard Vauban – F 59500 DOUAI

Salons de Réceptions

Les Mariages

(Plaquette 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.



## Vin d'Honneur :

### 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) :.....	43,50 € 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



<b>Formule à 7,60 €</b> 4 canapés froids 2 petits fours chauds	<b>Formule à 9,20 €</b> 3 canapés froids 2 petits fours chauds 1 verrine 1 mignardise	<b>Formule à 12,70 €</b> 3 canapés froids 3 petits fours chauds 1 navette 1 verrine 2 mignardises	<b>Formule à 15,40 €</b> 3 canapés froids 3 petits fours chauds 1 navette 1 mini faluche 2 verrines 2 mignardises	<b>Formule à 18,90 €</b> 3 canapés froids 3 petits fours chauds 1 navette 1 mini faluche 1 sandwich pain de mie 2 verrines 3 mignardises	<b>Formule à 21,90 €</b> 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 <sup>2</sup>	90 m <sup>2</sup>	130 m <sup>2</sup>	80 m <sup>2</sup>
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

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





## Formule à 67,00 €

Boissons, service et salle comprise

Apéritif Maison et ses Amuses - Bouches  
(Coupe de Champagne: supplément de 8.00 €)

-----  
Dariole de Tourteaux à la Crème de Crevettes Roses  
ou Lucullus de Saumon Fumé et Foie-Gras au Porto, Toasts Grillés  
ou Foie-Gras de Canard Frais Maison, Raisins de Corinthe Marinés, et sa Brioche Tiède  
ou Brick de Rougets Barbets Farcie à la Duxelles de Champignons Sauvages  
ou Gâteau de Saint-Jacques aux Tagliatelles de Légumes, Beurre Nantais  
ou Feuilleté aux Deux Saumons, Beurre Blanc aux Passes Pierre  
ou Salade Folle (Foie-Gras, Saumon Fumé, Magret Fumé)  
ou Paupiette de Plie Farcie à la Mousse de Cresson

-----  
Sorbet

-----  
Carré d'Agneau Rôtie à la Crème d'Ail  
ou Filet de Poularde de Licques à la Crème de Morilles  
ou Grenadin de Veau au Whisky et Fruits Secs ou à la Crème de Cèpes  
ou Aiguillettes de Magret de Canard aux Poires Confites et Miel de Romarin  
ou Tournedos de Saumon Frais et Loup, Crème de Persil Plat  
ou Suprême de Pintade aux Girolles et Pommes Confites  
ou Pièce de Bœuf « Façon 1900 » (Moelle et Armagnac)  
ou Filet de Loup Poché, Sabayon d'Anis Vert

-----  
Soufflé de Chèvre Chaud sur Toast et Quelques Feuilles  
ou Plateau de Fromages au Buffet

-----  
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  
Bière pression

Boissons après le dessert :  
Voir forfaits boissons page 15

**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 ventes)



## Formule à 77,00 €

Boissons, service et salle comprise

Apéritif Maison et ses Amuses - Bouches  
(Coupe de Champagne: supplément de 8.00 €)

-----  
Crème de Cresson ou Velouté Argenteuil  
ou Salade Folle (Foie-Gras, Saumon Fumé, Magret Fumé)  
ou Fondant de Saumon Fumé à la Vinaigrette d'Avocats  
ou Foie-Gras de Canard Frais Maison, Raisins de Corinthe Marinés, et sa Brioche Tiède  
ou Déclinaison de Poissons Fumés (Saumon Fumé, Maquereau Provençale, Flétan Fumé, Thon Fumé)  
ou Marbré de Loup et Saumon Fumé, Crème de Ciboulette

-----  
Escalope de Saumon Frais au Verjus  
ou Mousseline de Crabe et Avocats au Beurre Blanc  
ou Brochette de Petits Gris et Saumon Fumé à la Crème de Curry  
ou Royale d'Asperges et Crevettes Roses à la Crème de Cerfeuil  
ou Briochée de Rognons de Veau aux Champignons Sauvages  
ou Feuilleté de Loup et Saumon Fumé au Beurre Nantais

-----  
Sorbet

-----  
Magret de Canard aux Baies de Cassis  
ou Filet de Poularde de Licques aux Petits Oignons et Girolles Orangées  
ou Aiguillettes de Bœuf au Vieil Armagnac et Croquant de Poivre  
ou Tournedos de Sole et Saumon au Beurre d'Agrumes  
ou Côte de Veau Rôtie à la Crème de Morilles  
ou Pavé de Loup en Ragoût de Calamars

-----  
Soufflé de Chèvre Chaud sur Toast et Quelques Feuilles  
ou Plateau de Fromages au Buffet

-----  
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

Boissons après le dessert :  
Voir forfaits boissons page 15

**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 ventes)





## Formule à 85,00 €

Boissons, service et salle comprise

Apéritif Maison et ses Amuses - Bouches  
(Coupe de Champagne: supplément de 8.00 €)

-----  
Royale de Crustacés et Asperges Vertes au Coulis de Persil  
ou Roulés de Tartare aux Deux Saumons, Crème de Ciboulette  
ou Terrine de Foie-Gras de Canard Frais Maison et sa Brioche Tiède  
ou Salade Folle (Foie-Gras, Saumon Fumé, St Jacques ou Gambas, Magret Fumé)  
ou Lucullus de Saumon Fumé et Foie-Gras au Porto, Toasts Grillés  
ou Terrine de Lotte au Lard Fumé et Poivre Vert

-----  
Tresse de Sole et Saumon au Sabayon de Champagne  
ou Religieuse de Ris de Veau Braisés à la Crème de Langoustines  
ou Poêlée de Noix de Saint-Jacques à l'Effilochée d'Endives et Beurre Nantais  
ou Croustillant de Queue de Bœuf Braisée au Foie-Gras, Salade Mêlée Parfumée au Vinaigre Balsamique  
ou Blanc de Turbot en Ecailles de Pommes de Terre, Emincé de Pieds de Veau Braisés (supplément de 5 €)  
ou Mousseline de Crabe et Avocats à l'Emulsion de Crevettes Grises

-----  
Sorbet

-----  
Filet d'Autruche aux Baies de Genièvre  
ou Noisettes d'Agneau au Thym et son Jus  
ou Cœur de Filet de Bœuf au Vin de Graves et à la Moelle  
ou Médaillon de Veau à la Crème de Lard et Oignons Caramélisés  
ou Dos de Bar Rôti sur la Peau, Jus de Veau à l'Anguille Fumée  
ou Aiguillettes de Magret de Canard à l'Abriocot et Citron Vert

-----  
Croustillant de Chèvre Chaud au Lard et Quelques Feuilles  
ou Plateau de Fromages au Buffet

-----  
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  
Bièrè pression.

Boissons après le dessert :  
Voir forfaits boissons page 15

**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 ventes)



## Buffet Mixte à 78,00 €

Boissons, service et salle comprise

Apéritif Maison et ses Amuses - 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  
-----

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.

Boissons après le dessert : Voir forfaits boissons page 15

**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 ventes)



## Buffet Prestige à 85,00 €

Boissons, service et salle comprise

Apéritif Maison et ses Amuses - Bouches  
(Coupe de Champagne: supplément de 8.00 €)

### **Entrée Chaude Servie à Table:**

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

### **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  
-----  
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.

Boissons après le dessert : Voir forfaits boissons page 15

**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 ventes)



## Formule *Enfant* 26,00 €

Boissons, service et salle comprise

Jus d'Orange

-----  
ou Saumon Fumé et Toasts Grillés  
ou Assortiment de Charcuteries et Crudités  
ou Escalope de Saumon (sauce à définir)  
ou Crêpe fourrée aux Champignons

-----  
Sorbet sans alcool (supplément de 4.5 €)

-----  
Steak Haché  
ou Plat sélectionné pour les adultes  
ou Escalope de Volaille aux Champignons  
ou Filet de Poisson, sauce à définir  
ou Tranche de Jambon à l'Os

Le plat peut être accompagné de légumes (comme les adultes), frites ou pâtes

-----  
Fromage (supplément de 4.5 €)

-----  
Dessert Personnalisé sélectionné pour les adultes  
ou Les Trois Boules de Glace ou Sorbet.

-----  
A discrétion jusqu'au dessert :

Jus d'Orange  
Eau minérale plate

Boissons après le dessert :  
Voir forfaits boissons page 15

**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 ventes)



## Les Brunchs

Pour le lendemain, nous vous proposons d'organiser un brunch sans location de salle supplémentaire à partir de 20 convives minimum.

Toutes nos préparations sont faites maison, à base de produits frais.

### Brunch Express à 25,00 € TTC

Service et salle comprise

Pris en salle de réception sous forme de buffet.

Il comprend :

- Croissant brioché, baguette fraîche
- Beurre, confitures
- Café, thé, chocolat, lait froid et chaud, eau minérale, jus d'orange
- Assortiment de 3 céréales
- Jambon blanc, salami
- Œufs durs, Œufs frais brouillés
- Salade de pommes de terre
- Assortiments de yaourts
- Assiette de fromages
- Corbeille de fruits, salade de fruits frais (supplément : 5 €)

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>❑ Les prix indiqués sont établis par personne et basés sur un nombre minimal de 15 personnes.</li><li>❑ Notre prestation est réalisée entre 10h00 et 15h00.</li><li>❑ Au-delà de 15h00, un forfait horaire de 130 € / h sera facturé par tranche de 30 convives.</li></ul> |
|--|



## Brunch Détente à 30,00 € TTC

Service et salle comprise

Pris en salle de réception sous forme de buffet.

Il comprend :

- Croissant brioché, brioche au beurre, baguette fraîche
- Beurre, confitures, miel
- Café, thé, chocolat, lait froid et chaud, eau minérale, jus d'orange et pamplemousse
- Assortiment de 3 céréales
- Jambon blanc, salami, bacon
- Œufs durs, Œufs frais brouillés
- Pommes de terre rissolées aux fines herbes
- Assortiment de 3 salades
- Assortiments de yaourts, fromage blanc
- Plateau de fromages
- Cake maison
- Corbeille de fruits, salade de fruits frais (supplément : 5 €)

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>❑ Les prix indiqués sont établis par personne et basés sur un nombre minimal de 15 personnes.</li><li>❑ Notre prestation est réalisée entre 10h00 et 15h00.</li><li>❑ Au-delà de 15h00, un forfait horaire de 130 € / h sera facturé par tranche de 30 convives.</li></ul> |
|--|





## Brunch Volubilis à 38,00 € TTC

Service et salle comprise

Pris en salle de réception sous forme de buffet.

Il comprend :

- Croissant brioché, brioche au beurre, baguette fraîche, pain aux raisins, pain au chocolat
- Beurre, confitures, miel, ketchup, moutarde
- Café, thé, chocolat, lait froid et chaud, eau minérale, jus d'orange et pamplemousse
- Assortiment de 3 céréales
- Jambon blanc, jambon fumé, salami, bacon, saucisses au coulis de tomate
- Saumon fumé, terrine de foie de volaille
- Œufs durs, Œufs frais brouillés
- Pommes de terre rissolées aux fines herbes
- Assortiment de 3 salades
- Assortiments de yaourts, fromage blanc
- Plateau de fromages
- Cake et cookies maison
- Mignardises et tartes maison
- Corbeille de fruits, salade de fruits frais (supplément : 5 €)

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>❑ Les prix indiqués sont établis par personne et basés sur un nombre minimal de 15 personnes.</li><li>❑ Notre prestation est réalisée entre 10h00 et 15h00.</li><li>❑ Au-delà de 15h00, un forfait horaire de 130 € / h sera facturé par tranche de 30 convives.</li></ul> |
|--|



## Autres Suggestions

		<b>Supplément</b>
<b>1. Apéritif:</b>	• Pour un 2ème Apéritif Maison	7,20 €
	• Pour une 2ème Coupe de Champagne	8,80 €
<b>2. Sorbets:</b>	• Poire - Alcool de Poire Williams	6,80 €
	• Citron - Vodka ou Genièvre	6,80 €
	• Pomme Verte - Calvados	6,80 €
<b>3. Salades:</b> (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 €
<b>4. Fromages:</b> (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 €
<b>5. Desserts:</b>	• Pièce Glacée (demandez notre catalogue)	11,00 €
	• Omelette Norvégienne Flambée au Grand-Marnier	11,00 €
	• Buffet de Dessert	14,50 €
<b>6. Champagne:</b>	• <b>Amené par le Client:</b> Droit de Bouchon par bouteille (75 cl)	8,00 €
	• <b>Acheté chez nous:</b>	
	• Champagne de Propriétaire-Récoltant	25,95 € / bout
	• Lorient	29,00 € / bout
	• De Venoge	37,50 € / bout
<b>7. Vins:</b>	• <b>Blanc:</b>	
	• Bourgogne Aligoté	3,60 €
	• Riesling	4,70 €
	• Pouilly sur Loire	5,30 €
	• <b>Rouge:</b>	
	• Château Lamenceau (1ère Côte de Blaye)	3,40 €
	• Château d'Archambeau (Graves)	5,40 €
• Château Roudier (Montagne Saint-Emilion)	6,40 €	
<b>8. Boissons :</b>	• <b>Forfait Boissons 1:</b> Eau, Coca-cola, Jus Orange, Café	10,00 €
	• <b>Forfait Boissons 2:</b> Eau, Bière, Coca-Cola, Jus Orange, Café	16,00 €
	• <b>Forfait Boissons 3:</b> Champagne, Eau, Bière, Coca-Cola, Jus Orange, Café	35,00 €
	• <b>Alcools Classiques:</b> La bouteille de 70 cl	70,00 €
	• <b>Pompe à bière en salle :</b> Fût de 30 Litres	300,00 €
<b>9. Invités Soirée :</b>	• 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 de 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.

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

**CONGRÈS:** 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.).