



Boulevard Vauban – F 59500 DOUAI

Salons de Réceptions

Les Réceptions

(Plaque 2018)
Menus Hallal



Association Française des Maîtres Restaurateurs

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.



Formule à 57,00 €

Boissons, service et salle comprise

Cocktail de Jus de Fruits et ses Amuses - Bouches

Mousseline de Crabe à l'Avocat, aux Deux Sauces
ou Assiette de Saumon aux Trois Façons (Cru, Fumé, Rillettes)
ou Millefeuille aux Deux Saumons, Beurre Nantais (chaud)
ou Dariole de Saint-Jacques à l'Effilochée de Petits Légumes
ou Turban de Plie Soufflé à la Crème de Crevettes

Sorbet

Carré d'Agneau Rôti à la Crème d'Ail
ou Magret de Canard aux Fraises ou aux Navets Confits
ou Suprême de Dinde aux Girolles et Pommes Confites
ou Filet de Loup à la Vapeur, Crème de Basilic

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 :
Eau minérale plate ou gazeuse
Jus d'orange
Coca-cola

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 conditions générales de vente)



Formule à 67,00 €

Boissons, service et salle comprise

Cocktail de Jus de Fruits et ses Amuses - Bouches

Velouté Argenteuil

ou Millefeuille de Loup et Saumon Fumé (Froid)

ou Salade Nordique (Saumon Fumé, Maquereau Provençale, Flétan Fumé, Thon Fumé)

ou Fondant de Saumon Fumé à la Vinaigrette d'Avocats

Mousseline de Crabe et Avocats, aux Deux Sauces

ou Briochée de Rognons de Veau aux Champignons Sauvages

ou Feuilleté de Loup et Saumon Fumé au Beurre Nantais

ou Escalope de Saumon à l'Oseille

Sorbet

Suprême de Canard aux Baies de Cassis

ou Poularde de Licques aux Girolles et Pommes Confites

ou Minute de Bœuf au Croquant de Poivre

ou Tournedos de Sole et Saumon à la Crème de Corail

ou Pavé d'Autruche à la Crème de Morilles

ou Pavé de Loup au Beurre Blanc

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 :

Eau minérale plate ou gazeuse

Jus d'orange

Coca-cola

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 conditions générales de vente)



Formule à 77,00 €

Boissons, service et salle comprise

Cocktail de Jus de Fruits et ses Amuses - Bouches

Roulés de Tartare aux Deux Saumons, Crème de Ciboulette
ou Saumon Fumé par nos Soins au Bois de Hêtre, Mousseline d'Estragon
ou Salade Folle (Gésiers de Volaille, Saumon Fumé, St Jacques, Magret Fumé)

Tresse de Saumon et Sole au Fumet de Champignons
ou Poêlée de St Jacques à l'Effilochée d'Endives et Beurre Nantais
ou Religieuse de Ris de veau à la Crème de Langoustines ou aux Cèpes
ou Tournedos de Loup et Saumon Fumé Crème de Safran
ou Mousseline de Crabe et Avocats aux Deux Sauces

Sorbet

Pavé d'Autruche au Jus Safrané
ou Filet d'Agneau en Croûte et son Jus
ou Pavé du Chevillard « Façon Rossini »
ou Aiguillettes de Magret de Canard au Croquant de Poivre et à l'Orange
ou Côte de Veau aux Girolles et Pommes Confites
ou Pavé d'Empereur, Sauce aux Morilles

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 :
Eau minérale plate ou gazeuse
Jus d'orange
Coca-cola

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 conditions générales de vente)



Menu Enfant à 26,00 €

(Moins de 12 ans)

Boissons, service et salle comprise

Cocktail de Jus de Fruits et ses Amuses - Bouches

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

Sorbet sans alcool (supplément de 4.00 €)

Steak Haché
ou Plat sélectionné pour les adultes
ou Escalope de Volaille aux Champignons
ou Filet de Poisson, sauce à définir

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

Fromage (supplément de 4.00 €)

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

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 conditions générales de vente)



Autres Suggestions

		Supplément
1. Apéritif:	<ul style="list-style-type: none"> • Pour un 2ème Apéritif 	7,50 €
2. Sorbets:	<ul style="list-style-type: none"> • Poire • Citron • Pomme Verte 	5,30 € 5,30 € 5,30 €
3. Salades: (Boisson Comprise)	<ul style="list-style-type: none"> • Terrine de Foies de Volaille et Quelques Feuilles: • Galantine de Canard au Foie-Gras et Quelques Feuilles 	8,50 € 12,00 €
4. Fromages: (Boisson Comprise)	<ul style="list-style-type: none"> • Le Toast au Maroilles Gratiné, Salade Verte et Effilochée d'Endives • Le Triangle de Fromages Marinés (Camembert au Calvados, Maroilles à la Bière de Garde, Bûche de Chèvre au Sancerre) • Croustillant de Chèvre Chaud aux Pommes Fondantes 	7,50 € 9,50 € 8,50 €
5. Desserts:	<ul style="list-style-type: none"> • Pièce Glacée (demandez notre catalogue) • Omelette Norvégienne • Buffet de Dessert 	11,00 € 11,00 € 14,50 €
8. Boissons :	<ul style="list-style-type: none"> • Forfait Boissons (invités soirée) : Eau, Bière (sans alcool), Jus Orange, Café • Pompe à bière en salle : Fût de 30 Litres 	18,00 € 365,00 €
9. Invités Soirée :	<ul style="list-style-type: none"> • Dessert + Café : • Fromage + Dessert + Café • Galantine – Salade + Fromage + Dessert + Café 	23,80 € 31,90 € 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.).