



Boulevard Vauban – F 59500 DOUAI

## Les Repas Chauds

(Plaque 2018)



**P**our l'organisation de votre réception, nous nous mettons à votre disposition afin de vous accompagner dans la mise en œuvre de votre projet.

**Q**ue ce soit pour un repas chaud ou un buffet froid, nous sommes heureux de vous présenter nos différentes propositions.

**S**i vous le souhaitez, nous pourrions aussi composer et personnaliser ensemble votre réception pour trouver la solution la mieux adaptée à vos envies et à votre budget.

**N**'hésitez pas à nous contacter pour obtenir de plus amples informations, obtenir un devis personnalisé et profiter de notre expérience.



## *Formule à 19,40 €*

### **L'entrée**

Saumon Fumé Gratiné sur Toast  
ou Pressé de Volaille et Foie Gras à l'Ancienne  
ou Crêpe Farcie aux Fruits de Mer, Sauce Nantua  
ou Feuilleté de Moules et Pétoncles au Curry et Poireaux Confits  
ou Confit de Poivron et Dorade Parfumé au Vinaigre Balsamique  
ou Salade de Haddock Mariné et sa Royale d'Endive Caramélisée  
ou Brochettes de Melon et Jambon Fumé (en saison)

### **Le plat**

Pièce de Bœuf Poêlée au Vin de Graves  
ou Confit de Canard aux Pommes Darfin  
ou Escalope de Saumon à la Crème de Moules Safranée  
ou Dodine de Dinde Farcie aux Champignons des Bois  
ou Cuisse de Pintade Rôtie au Miel et Thym Citronné  
ou Escalope de Truite Saumonée, Sauce Choron  
ou Curry d'Agneau aux Petits Légumes

### **Le dessert**

Macaronais à la Framboise  
ou Craquant aux Trois Chocolats  
ou Assiette de 3 Desserts (Sup. 3 €)  
ou Dessert Personnalisé (Sup. 4 €)  
ou Concerto Vanille Framboise  
ou Tarte des Demoiselles Tatin  
ou Progrès Praliné - Noisettes  
ou Capuccino



## *Formule à 23,10 €*

### **L'entrée**

Brandade de Morue aux Olives  
ou Galantine de Canard au Foie-Gras  
ou Saumon Fumé par nos soins, Mousseline d'Estragon  
ou Royale de Champignons des Bois au Bouillon de Foie-Gras  
ou Millefeuille de Saumon Fumé et Mousseline d'Avocat à la Crème d'Aneth  
ou Salade Landaise (rillettes de canard maison, gésiers confits, magret fumé)  
ou Croustade de Fruits de Mer, Velouté de Crustacés et Févettes  
ou Feuilleté d'Asperges à la Flamande (en saison)

### **Le plat**

Dodine de Dinde Farcie aux Pleurotes  
ou Pièce de Bœuf à la Moelle et au Whisky  
ou Confit de Canard Maison aux Pommes Darfin  
ou Escalope de Saumon au Champagne ou à l'Oseille  
ou Filet de Loup Cuit à la Vapeur et son Emulsion de Verjus  
ou Tranche de Gigot d'Agneau à la Crème d'Ail  
ou Filet Mignon de Porc aux Agrumes

### **Le fromage**

Soufflé de Chèvre Chaud sur Toast et Quelques Feuilles  
ou Assiette de 3 Fromages

### **Le dessert**

Assiette de Trois Desserts  
ou Dessert Personnalisé (Sup. 4.50 €)



## *Formule à 27,50 €*

### **L'entrée**

Galantine de Canard au Foie-Gras  
ou Feuilleté de Brandade de Morue aux Olives  
ou Terrine de Saumon Fumé et Mousseline d'Avocat à la Crème d'Aneth  
ou Salade Landaise (rillettes de canard maison, gésiers confits, magret fumé)  
ou Saumon Fumé par nos soins, Mousseline d'Estragon et Toast Grillés  
ou Royale de Champignons des Bois au Bouillon de Foie-Gras  
ou Fagot d'Asperges à la Flamande (en saison)  
ou Croustade de Fruits de Mer, Sauce Nantua

### **Le plat**

Pièce de Bœuf à la Moelle et Vin de Graves  
ou Confit de Canard Maison aux Pommes Darfin  
ou Filet de Loup Cuit à la Vapeur aux Fenouils et Anis Etoilé  
ou Dodine de Dinde de Licques Farcie au Velouté de Foie-gras  
ou Tranche de Gigot d'Agneau à la Crème d'Ail  
ou Escalope de Saumon, Sauce Choron  
ou Filet Mignon de Porc aux Agrumes

### **Le fromage**

Soufflé de Chèvre Chaud sur Toast et Quelques Feuilles  
ou Assiette de 3 Fromages

### **Le dessert**

Assiette de Trois Desserts  
ou Dessert Personnalisé (Sup. 4.50 €)



## *Formule à 34,60 €*

### **L'entrée**

Soufflé au Filet d'Oie Fumé  
ou Duo de Saumon Cru à l'Aneth et Fumé, Salade Mêlée aux Agrumes  
ou Salade Périgourdine (Foie Gras, Rillettes de canard maison, Gésiers confits, Magret fumé)  
ou Croustade de Petits Gris et Pétoncles, Crème de Laitue et Amandes Douces  
ou Fagot d'Asperges Blanches, Mousseline à la Bière et au Genièvre (en saison)  
ou Terrine de Dorade Royale en Bouillabaisse et sa Crème Fouettée au Safran  
ou Feuilleté de Saumon à l'Oseille

### **Le plat**

Tournedos de Magret de Canard, Sauce au Verjus  
ou Escalope de Saumon, Crème Mousseline au Champagne  
ou Aiguillettes de Bœuf au Vieil Armagnac et Croquant de Poivre  
ou Souris d'Agneau Braisée et Glacée au Miel de Romarin  
ou Suprême de Pintade aux Girolles et Pommes Confites  
ou Filet de Poularde de Licques à la Crème de Morilles

### **Le fromage**

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

### **Le dessert**

Assiette de Trois Desserts  
ou Dessert Personnalisé



## Formule à 39,50 €

### L'entrée

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

### Le plat

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

### Le fromage

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

### Le dessert

Assiette de Trois Desserts  
ou Dessert Personnalisé



## Formule à 43,90 €

### 1<sup>ère</sup> Entrée

Crème de Cresson ou Velouté Argenteuil  
ou Hure de Saumon à l'Estragon, Crème Fouettée aux Herbes  
ou Salade Landaise (Rillettes de canard Maison, Gésiers confits, Magret fumé)  
ou Duo de Saumon et Haddock Fumé, Effeillée de Saison  
ou Pressé de Volaille et Foie Gras à l'Ancienne  
ou Galantine de Canard au Foie-Gras

### 2<sup>ème</sup> Entrée

Escalope de Saumon Frais à l'Oseille  
ou Filet de Dorade en Ecaille de Pomme de Terre  
ou Brick de Rougets Barbets Farcie à la Duxelles de Champignons Sauvages  
ou Asperges Meunières, Mousse de Courgette et son Jus de Betteraves Rouges Acidulées (en saison)  
ou Croustade de Fruits de Mer à la Crème de Langoustines  
ou Cake de Magret de Canard Fumé aux Fèves

### Le plat

Tournedos de Magret de Canard, Sauce au Verjus  
ou Escalope de Saumon, Crème Mousseline au Champagne et Aïrelles  
ou Aiguillettes de Bœuf au Vieil Armagnac et Croquant de Poivre  
ou Souris d'Agneau Braisée et Glacée au Miel de Romarin  
ou Suprême de Pintade aux Girolles et Pommes Confites  
ou Filet de Poularde de Licques à la Crème de Morilles

### Le fromage

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

### Le dessert

Assiette de Trois Desserts  
ou Dessert Personnalisé



## Formule à 48,70 €

### 1<sup>ère</sup> Entrée

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

### 2<sup>ème</sup> Entrée

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

### Le plat

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

### Le fromage

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

### Le dessert

Assiette de Trois Desserts  
ou Dessert Personnalisé





## Formule à 58,10 €

### 1<sup>ère</sup> Entrée

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

### 2<sup>ème</sup> Entrée

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 6 €)  
ou Mousseline de Crabe et Avocats à l'Emulsion de Crevettes Grises

### Le plat

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'Abricot et Citron Vert

### Le fromage

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

### Le dessert

Assiette de Trois Desserts  
ou Dessert Personnalisé



## Nos Pâtisseries :

### Entremets aux Fruits

Mousseline	Génoise, crème mousseline avec fruits (fraise, framboise, ananas, poire, cocktail)
Chambord	Génoise, crème chantilly, fruits (fraise, framboise, ananas, cocktail) décor chantilly
Saint Honoré	Feuilletage, chantilly, fruits (fraise, framboise, ananas, cocktail), choux chocolat, café ou vanille
Fruits des bois	Génoise, mousse chocolat blanc, marmelade de rhubarbe, fruits rouges, biscuit cuillère
Bavarois	Génoise, crème anglaise vanille, cocktail de fruits, biscuit cuillère, décor fruits variés
Bretonne fraise	Sablé breton, mousseline pistache, fraises nature
Plougastel	Sablé breton, moelleux aux pommes, décor de pommes cuites au four
Saint-Valentin	Sablé breton, crème mousseline, carpaccio d'ananas aux fruits de la passion
Arilla	Génoise, mousse fruits de la passion, oreillons d'abricot
Maëva	Biscuit aux pavots, mousse exotique, crémeux ananas, génoise
Hawaï	Biscuit coco, mousse mangue, gelée de fraises des bois
Saint Ange	Feuille de chocolat noir, génoise, mousse fraise (ou framboise), tapis de fraises (ou framboise)
Guérande	Biscuit coco, mousse caramel légère, pomme caramélisées au four
Douceur d'été	Génoise parfumée pistache, mousse vanille, gelée de framboise

### Entremets Chocolat et Fruits

Belle Hélène	Génoise, mousseline au chocolat, poires, terminé pâte d'amande ou copeaux de chocolat
Forêt Noire	Génoise, chantilly chocolat avec griotte ou ananas
Napoléon	Génoise chocolat, mousse mandarine napoléon, ganache chocolat mandarine
Framboise Neige	Croustillant praliné, mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc avec framboises
Carrousel	Biscuit dacquois, mousse chocolat, génoise, crémeux à l'orange
Pilou	Biscuit craquant, mousse chocolat, crémeux exotique avec dès d'abricot
Délice aux poires	Génoise, mousse chocolat, bavaroise vanille, poires
Noisette	Crumble chocolat, mousse chocolat, crémeux noisette

### Entremets Chocolat

Trio	Génoise, mousse chocolat noir, lait et blanc
Yucatan	Génoise chocolat, mousse chocolat, cœur de truffe
Royal	Praliné croustillant, mousse chocolat
Marguerite	Génoise, crème au beurre chocolat
Merveilleux	Meringue, crème au beurre chocolat
Marquise	Meringue, mousse chocolat, terminé cigarettes de meringue
Fleur de Lys	Meringue aux amandes, mousse chocolat
Ganache	Biscuit amande, ganache chocolat

### Entremets Café, Praliné, Caramel, etc....

Flamand	Biscuit craquant au spéculoos, mousse café, génoise, mousse chicorée
Irish coffee	Croustillants noisette amande, chocolat, café bailey's
San Diego	Biscuit noix de pecan, mousse caramel aux noix de pecan, mousse café
Moka	Génoise, crème au beurre café
Eolienne	Meringues aux amandes, crème au beurre caramel, nougatine en décor
Paris Brest	Pâte à choux avec éclats d'amandes, crème pralinée



## Entremets Divers

Satino	Croustillant praliné, mousse chocolat blanc, raisins macérés dans le rhum
Grand Marnier	Génoise, crème au beurre parfumée au Grand Marnier
Caroline	Génoise, crème au beurre café ou chocolat, décor mini-éclair café ou chocolat

## Les Tartes

Feuilletée fruits	Pâte feuilletée, crème pâtissière, fruits nappés (fraises, pommes, framboises, abricots, ananas)
Fleur	Pâte feuilletée, crème pâtissière, fruits variés
Flan normand	Pâte feuilletée, crème pâtissière avec morceaux de pommes et amande en poudre
Tarte rustique	Pâte feuilletée, compote de pommes, pommes, abricot, amandes effilées
Douceur des Îles	Pâte feuilletée, crème mousseline, garnie de morceaux de fruits frais
Les Briochées	Pâte briochée, fond de crème pâtissière, fruits cuits variés (pommes, abricot, ananas, mirabelles)
Tarte crème	Pâte briochée, crème vanillée
Tropézienne	Pâte briochée, crème mousseline parfumée Grand Marnier
Tarte au citron	Pâte sucrée, crème au citron avec ou sans meringue italienne en décor
Tarte Tatin	Pâte sucrée, pommes caramélisées au four
Façon gariguette	Pâte sucrée, crème fouettée, fraises fraîches (en saison)
Frangipane	Pâte feuilletée, frangipane nature ou avec poires

## Divers

Pièces montées et Missels	Simple, chapelle, gondole, berceau, landau	<u>Supplément</u> 5,50 € / pers
	aux fruits ou au chocolat Choux supplémentaire	1,40 € / pièce
Desserts Glacés	Omelette Norvégienne Flambée au Grand Marnier	4,40 € / pers
	Vacherin Glacé	4,40 € / pers
Buffet de desserts	Assortiment de desserts + salade de fruits frais	7,60 € / pers
Personnalisation		A définir



## Les Options

		<b>Tarif</b>
<b>1. Service 4 Heures:</b> (pour un cocktail)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maître d'Hôtel (1 pour 30/40 convives)</li> <li>Au-delà de 4 Heures, majoration horaire par Maître d'Hôtel</li> </ul>	145,00 € 30,00 €
<b>2. Service 7 Heures:</b> (pour un repas servi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maître d'Hôtel (1 pour 20/30 convives)</li> <li>Cuisinier (1 pour 50/60 convives)</li> <li>Au-delà de 7 Heures, majoration horaire par Maître d'Hôtel et/ou Cuisinier</li> </ul>	260 ,00 € 260 ,00 € 30,00 €
<b>3. Livraison:</b> (véhicule réfrigéré)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moins de 5 Km</li> <li>De 5 à 10 Km</li> <li>De 10 à 15 Km</li> <li>De 15 à 20 Km</li> <li>Au-delà, 1,00 € / Km</li> </ul>	15,00 € 20,00 € 25,00 € 30,00 €
<b>4. Eaux, bières, sodas:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eau plate ou gazeuse (100 cl)</li> <li>Jus d'orange (100 cl)</li> <li>Coca-cola (150 cl)</li> </ul>	3,20 € 3,60 € 4,15 €
<b>5. Vins blancs:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Touraine Sauvignon – Guy Saget (75 cl)</li> <li>Coteaux d'Aix en Provence – La Bargemone (75 cl)</li> <li>Pouilly sur Loire – Guy Saget (75 cl)</li> <li>Chablis – Domaine Saint prix – Bersan (75 cl)</li> </ul>	7,40 € 12,40 € 13,90 € 18,20 €
<b>6. Vins rosés:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Touraine Rosé – Guy Saget (75 cl)</li> <li>Coteaux d'Aix en Provence – La Bargemone (75 cl)</li> </ul>	6,90 € 13,40 €
<b>7. Vins rouges:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bordeaux AOC (75 cl)</li> <li>Ch. Jourdan – 1<sup>ère</sup> Côtes de Bordeaux (75 cl)</li> <li>Ch. Tourte des Graves 2007 – Graves (75 cl)</li> <li>Saumur Champigny – Guy Saget (75 cl)</li> </ul>	7,50 € 10,20 € 18,30 € 13,80 €
<b>8. Champagne:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Champagne de propriétaire (75 cl)</li> <li>Champagne De Venoge (75 cl)</li> </ul>	26,00 € 38,00 €



## 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 est inférieur de 20 % au nombre annoncé lors du versement des arrhes, la direction du Volubilis se réserve le droit de modifier la salle 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 au-delà de 1 h, 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.).