

Réception **banquet** événementiel



Quatre lieux pour mieux vous servir !



LE SAINT JACQUES • LA SELLERIE • LA HERSE • LE QUAI FLEURI

HÔTEL • RESTAURANT • TRAITEUR

Menu **Gourmet** 48 €

Apéritif, Entrée, Plat,
Dessert, Café et Vin compris

Menu unique
pour tous vos
convives

Cocktail maison "soupe de Champagne", accompagné de 2 devises

ou

L'apéritif debout (2 verres par personne) accompagné de 6 devises (+ 10,00 €)

.....

Farandole de la mer, sauce au Marc de Champagne et légumes de saison

ou

Feuillantine de pétoncles de Normandie poêlées, au coulis de moules marinières

ou

Salade des Landes, mesclun au vinaigre de framboises

ou

Dôme de saumon fumé et cœur de saumon frais, légumes de saison gourmande

**coup de
Cœur
du Chef**

ou

Pressé de canard aux 6 aromates, petit mesclun de saison

ou

Foie gras mi-cuit au Layon accompagné de sa brioche (selon les cours) (+ 6,00 €)

.....

Dos de cabillaud poché, beurre blanc perlé

ou

Suprême de volaille crémeux de champignons des sous-bois

ou

Filet mignon rôti au miel multi-fleurs de Provence

ou

Confit de canard mijoté, jus au cidre de Normandie

**coup de
Cœur
du Chef**

ou

Pavé de bœuf au romarin, jus réduit corsé

.....

Assiette de nos régions et son mesclun aux noix (+ 4,00 €)

ou

Croûton de chèvre de Beauce doré au miel (+ 4,00 €)

.....

Nougat glacé aux fruits secs, labyrinthe à la fraise des bois

ou

Fondant au cœur chocolat noir, crème à la pistache

ou

Le fameux pain perdu aux poires et son caramel au beurre salé

**coup de
Cœur
du Chef**

ou

Traditionnelle Pièce montée, choux à la crème et nougâtine (+5,10 €)

ou

Gâteau d'anniversaire selon votre parfum (gâteau)

.....

Les instants magiques du café, thé ou infusion...

Envie d'autres plats ▶ Veuillez nous consulter

Eau minérale plate - Vin blanc du moment - Vin rouge sélection du sommelier

Menu **Gastronome** 66 €

**Apéritif, Entrée, Viande
Fromage, Dessert, Café et Vin compris**

*Menu unique
pour tous vos
convives*

Cocktail pétillant "soupe de Champagne" accompagné de 4 escapades gourmandes

ou

L'apéritif debout (2 verres par personne) accompagné de 8 devises (+ 10,00 €)

.....

Duo de st jacques et gambas sur sa julienne de légumes

ou

Terrine de joue de bœuf de 7h aux raisins de Corinthe

ou

Dôme de saumon fumé et son crémeux de tourteau aux herbes

ou

Foie gras de canard et son pain d'épices (+3,00 €)

.....

Rôti de lotte au beurre de vanille des îles (+6,00 €)

ou

Pavé de sandre infusé à la graine de moutarde de Meaux (+6,00 €)

ou

Dos de saumon rôti à l'ail et son crémeux à l'oseille (+6,00 €)

.....

Trou Normand

.....

Confit de canard infusé au sel de Guérande

ou

Suprême d'agneau au miel et fruits secs

ou

Pavé de bœuf, sauce champignons en persillade

ou

Le veau à la façon du Chef, jus réduit au romarin

.....

Croustillant de Chaource au sésame et son mesclun

ou

Assiette de nos régions et son mesclun aux noix

.....

Gâteau d'anniversaire selon votre parfum (gâteau)

ou

Le fameux pain perdu aux poires et son caramel au beurre salé

ou

Tarte fine aux fruits exotiques et sa glace pain d'épices

ou

Traditionnelle Pièce montée, choux à la crème et nougatine (+4,10 €)

.....

Les instants magiques du café, thé ou infusion...

**+ 1 coupe de
Champagne
avec le dessert**

**coup de
Cœur
du Chef**

**coup de
Cœur
du Chef**

**coup de
Cœur
du Chef**

Envie d'autres plats ▶ Veuillez nous consulter

Eau minérale plate et gazeuse - Vin blanc du moment - Vin rouge sélection du sommelier

Menu **Tendance** 92 €

Base 50 personnes

**Open-Bar, Mise en bouche, Viande,
Fromage, Dessert, Café et Vin compris**

Menu unique
pour tous vos
convives

Open-bar servi en buffet debout :

Cocktail "soupe de Champagne", sodas et jus de fruits, accompagné de 10 petits fours

Exemples de nos pièces :

Navettes briochée assorties, Pain Nordique saumon-raifort, Chevroline tiède aux herbes, Magret de canard sur pain de maïs,
Tomate confite et feta sur pain fougasse, Brochette de tomate et mozzarella, Brochette de saumon gravlax au citron vert,
Tartare de dorade aux agrumes, Bouchées de ris de veau, duxelles de champignons, news, accras, samoussas,
Pruneaux lardés au bacon, Tartelettes de saumon, flamiche, Brochettes de boudin aux reinettes, Verrine de Guacamole et gambas,
Vernis de perles marines aux oeufs de truite, Cuillères de St-Jacques aux baies roses, etc.

.....

Mise en bouche :

Duo de st-Jacques et gambas sur ses petits légumes de saison

ou

Foie gras de canard et sa briochette

.....

Trou Normand

.....

Suprême de pintade, mijoté de champignons

ou

Duo de bœuf et veau grillés, réduction au vin de Chinon

ou

Tournedos de filet de bœuf, jus de veau réduit

ou

Le veau à la façon du Chef, jus réduit au romarin

.....

Croustillant de Chaource au miel et sésame et sa verdurette

ou

Brie de Meaux et son mesclun aux noix

.....

Symphonie d'innovations et ses devises (assortiment de 3 desserts)

ou

Gâteau de Fêtes selon votre parfum

ou

Pièce montée à thème, choux à la crème et nougâtine

ou

Pyramide d'entremets et ses devises (selon disponibilité)

+ 1 coupe de
Champagne
avec le dessert

Envie d'autres plats ▶ Veuillez nous consulter

Buffet de nuit :

Douceurs sucrées, bonbons + buffet soft drinks, café à volonté

Eau minérale plate et gazeuse en bouteille verre - Vin blanc du moment - Vin rouge sélection du sommelier

Menu **Enfant** 21 €

**Entrée, Plat,
Dessert**

*Menu unique
pour tous vos
convives*

Assortiment de crudités et de charcuterie

ou

Assortiment de crudités *ou* charcuterie

ou

Salade de tomates et Mozzarella

ou

Rosace de saumon fumée et ses toasts

ou

Éventail de melon (*suivant saison*)

.....

Steak haché maison

ou

Burger du Chef

ou

Escalope de volaille à la crème

ou

Dos de saumon grillé

.....

Accompagnement :

Pommes allumettes maison (*frites*)

ou

Purée maison

ou

Légumes du marché

ou

Pâtes ou riz

.....

Dessert des grands (*selon menu + option*)

ou

Glace surprise



Eau minérale, bouteille sur la table, Coca, Orangina ou Jus de fruits

Services & Partenaires

Vin d'honneur en extérieur (selon le temps)

■ **Vin d'Honneur** : nous vous préparons un 'Open-Bar' (Forfait 2 heures) servi en Buffet : Eaux, Sodas, Jus de Fruits... et nos Cocktails "Soupe de Champagne" & "Sans Alcool"

Plateaux de 10 canapés prestigés > 27,00 € / personne

Services

■ **Buffet de Nuit** : nous vous conseillons de prévoir un Buffet après votre Dîner, idéal pour vos invités :

- Forfait "Soft Drinks" : Eau(x), Sodas, Jus de Fruits, Café à volonté > 135,00 € / 50 personnes

- Forfait "Digestifs" : 3 bouteilles au choix Whisky + Vodka + Jet 27 > 140,00 € .

- 3 Mignardises Sucrées : Macaron, Tartelette, Entremets, Cannelé, Opéra, Caroline > 195,00 € / 40 personnes

- Salade de Fruits de Saison : Pastèque, Fraise, Melon, Raisin, Pomme, Orange, etc > 130,00 € / 40 personnes

Partenaires :

■ **Dancing Privé avec notre Matériel en Location** (Droits de Sacem inclus - Jusqu'à 3 h) :

- Location de notre Régie dans votre Salle > 480,00 €.

- Location de notre Petite Régie dans votre Salle > 300,00 €.

Nous acceptons aussi votre matériel de sonorisation, sans aucun frais supplémentaire sauf "Heures de nuit".

■ **Location de notre Matériel 'Vidéo & Son'** : vous voulez projeter un Diaporama sur Écran & en Musique :

- Location de notre Vidéoprojecteur & notre Écran de Projection, avec accord sur Sonorisation > 120,00 €

- Location simplement de notre Micro (avec ou sans fil) avec notre Encinte Amplifiée > 80,00 €

■ **Les Lendemain de Fête** : nous vous proposons la formule adaptée, afin de vous retrouver tous ensemble, autour d'un Buffet "Campagnard" (Servi à partir de 12h00) "Le Brunch" > Sur demande

Conditions de réservation

Réservation d'une Salle de Réception :

Pour toute réservation dans nos Salles de Réception, nous souhaltons un versement d'arrhes de 50 % du montant global. Ces arrhes feront office de réservation ferme, sous forme de chèque bancaire, qui ne sera pas débité. Au règlement de votre facture, ce chèque d'arrhes vous sera restitué en échange de votre règlement. Si dans les 15 jours suivant la date de notre premier contact, nous n'avons pas reçu votre chèque d'arrhes pour confirmation, nous disposerons de la salle sans préavis pour d'autres clients. Il est possible de réserver la salle en totalité avec minimum 60 adultes jusqu'à votre réception. (sinon supplément de 1000 €)

Confirmation du Menu choisi :

Le menu de votre réception doit nous être confirmé **au moins 15 jours** avant la date de votre réception. Il sera alors considéré comme décision finale pour l'établissement des commandes auprès de nos fournisseurs. Un menu unique pour tous vos invités est préconisé le jour de votre réception. Le Chef de cuisine s'adapte à vos régimes spécifiques pour Végétariens, Végétaliens, Diététiques, Allergiques selon nos disponibilités avec le même délai de prévenance. Pour les groupes de moins de 30 personnes, **il vous est possible de définir et comptabiliser 2 choix différents à chaque invité, en rajoutant au tarif de votre menu 5,00 € par personne pour les frais de gestion.**

Confirmation du nombre de personnes :

Le nombre précis d'invités doit nous être confirmé au moins 7 jours avant la date de votre réception. Ce nombre sera alors considéré comme garantie finale pour l'établissement de la facture, même si le nombre d'invités servis est inférieur à ce chiffre.

Heures de nuit :

À partir de 23h00, vous aurez à votre disposition le personnel qui vous assurera le service de nuit et la sécurité, jusqu'à la fermeture de notre établissement à 3h00 (Autorisation Préfectorale). Ces frais de personnel seront facturés en sus, sur la base des tarifs en vigueur, à 60,00 € par heure et par Maître d'Hôtel (un Maître d'Hôtel pour 30 personnes).

Conditions de Changements et d'Annulation :

Pour tous changements comme le nombre de personnes prévues à la réservation, moins important un mois avant la réception, et pour toute annulation d'une réservation acceptée entraînent, qu'elle qu'en soit la cause, la perte des arrhes versés à titre d'indemnité forfaitaire. Pour les reports de réservation, les arrhes deviendront un acompte et seront encaissés en attendant la nouvelle date de votre manifestation.

La confirmation de réservation implique l'adhésion sans réserve du client aux présentes conditions générales de vente.

LE SAINT JACQUES

HÔTEL • RESTAURANT • TRAITEUR

Place du Marché aux Œufs

28220 Cloues sur le Loir

Tél : 02 37 98 40 08

info@lesaintjacques.fr

www.lesaintjacques.fr

LA SELLERIE

RESTAURANT • TRAITEUR

48, route Nationale

28630 Thivars

Tél : 02 37 26 41 59

la-sellerie@wanadoo.fr

www.la-sellerie-thivars.com

LA HERSE

RESTAURANT • TRAITEUR

2, place Leroux

28800 Bonneval

Tél : 02 37 47 21 01

info@aubergelaherse.com

www.aubergelaherse.com

LE QUAI FLEURI

HÔTEL • RESTAURANT • TRAITEUR

15, rue Texier Gallas - Voves

28150 Les Villages Vovéens

Tél : 02 37 99 15 15

quaifleuri@wanadoo.fr

www.quaifleuri.com