

Réceptions / Mariages

Menus avec service 2026 - 2027

(À partir de 20 octobre 2025)

SOMMAIRE

Nos conditions	Page 3
Vin d'honneur	Page 5
Cocktails.....	Page 6
Animations en option	Page 13
Menus.....	Page 14
Menus enfants.....	Page 19
Menus prestataires.....	Page 19
Notre cave.....	Page 20
Conditions de ventes.....	Page 22

NOS CONDITIONS

Réunissez l'ensemble de vos convives pour célébrer votre évènement.

Nous vous suggérons quelques idées pour votre repas.

Toutes ces propositions sont modulables en fonction de vos souhaits.

Nous restons à votre disposition pour votre devis personnalisé en fonction de vos horaires, du nombre de vos invités, de vos différents choix, sans engagement de votre part.

Devis établi sous réserve de nos disponibilités à la date de réception confirmée par le client.

Le taux de tva sera appliqué en fonction du taux en vigueur à la date de la réception.

Nos prix s'entendent hors commissions à reverser aux différents prestataires.

Plusieurs devis sont envoyés pour une même date, les premières confirmations écrites, accompagnées de l'acompte seront prises en considération.

Notre société se réserve le droit d'utiliser des photos de la réception en ayant pris soin de retirer les références et indications pouvant atteindre la vie privée ou professionnelle du client (photos, logos, enseigne, etc...)

Dans nos propositions ci-jointes sont inclus :

Nappes tissu 2.10m x 2.10m blanches (**1 nappe pour 8 personnes** – Supplément :15.00 € TTC la nappe – 12.50 € HT)

Serviettes tissu blanches – Le personnel (serveurs et cuisiniers) – La vaisselle

Conditions de réservation :

Pour nous permettre l'enregistrement de votre commande, nous vous demandons de nous retourner le devis signé et porter la mention « Bon pour accord » accompagnée d'un acompte de 500.00 €.

Puis, lors de votre dernier rendez-vous, soit 8 à 15 jours avant votre réception, nous vous demanderons un deuxième acompte correspondant à 50 % de la commande. Enfin, le solde se fera le mardi matin suivant votre réception.

Il vous sera facturé :

- Une location de camion frigo à chaque réception, pour un montant de 200.00 €.
- Des frais supplémentaires peuvent être imputés dans certains cas en fonction de la date et du nombre de kilomètres de notre laboratoire au lieu de réception.

Pour mieux assurer votre satisfaction, toute commande doit être confirmée 8 jours avant la date de la réception, en précisant le nombre exact d'invités. Si le nombre d'invités devait être supérieur, nous vous demandons de nous en informer le plus rapidement possible.

Les tarifs indiqués s'entendent **à partir de 40 personnes adultes**,

Si le nombre d'invités devait être inférieur il vous serait facturé un forfait supplémentaire.

NOS CONDITIONS

Notre personnel :

Pour la réussite de votre réception, nous comptons un serveur pour 25 personnes environ et 1 cuisinier pour 100 personnes. En raison de la configuration de certains lieux de réception, nous imposons parfois un serveur et/ ou cuisinier supplémentaire.

Vacation des horaires :

Les prix ci-joint s'entendent selon les horaires suivants (pour les repas du midi)

De 10h00 à 12h00 (installation du nappage et de la vaisselle)

De 12h00 à 13h30 (Apéritif)

De 13h30 à 18h00 (service du repas)

Les prix ci-joint s'entendent selon les horaires suivants (pour les repas du soir)

De 16h00 à 18h00 (installation du nappage et de la vaisselle)

De 18h00 à 20h30 (Apéritif)

De 20h30 à 01h00 (service du repas)

Au- delà, chaque heure sera facturée 45.00 € TTC par serveur et cuisinier.

Repas test :

En fonction de nos disponibilités, un repas test pourra vous être proposé à emporter. Vous aurez la possibilité de goûter :

- 2 entrées
- 2 plats
- Assortiment de légumes

Ces échantillons vous seront facturés. En cas de réservation de nos services, la dégustation des mariés sera déduite de la facture finale du mariage.

VIN D'HONNEUR

En libre-service (avant le cocktail) :

Bar à limonade
(Limonade citron / Limonade aux fruits rouge)

2 chouquettes
Palets solognots
Bonbons

PRIX PAR PERSONNE : 6.00 € TTC (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
6,00 €	10,00%	5,45 €	0,55 €

Option : Verre : 0.30 € TTC pièce

COCKTAIL ENFANT

Soft (Jus de fruits, Limonade, Coca Cola, Eau minérale)
1 mini quiche
1 mini pizza
1 mini croque-monsieur
1 burger au bœuf
1 navette (*saumon, mousse de foie de canard, Bayonne, etc...*)
Bonbons

PRIX TTC PAR PERSONNE : 5.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
5,50 €	10,00%	5,00 €	0,50 €

COCKTAILS N°1

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

2 canapés classique (*mousse saumon, jambon sec, tartare*)
1 canapé saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée*)
1 toast pain surprise
1 verrine crumble de chorizo sur sa crème de courgettes

PRIX PAR PERSONNE : 7.50 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
4,50 €	10,00%	4,09 €	0,41 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

COCKTAILS N°2

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

2 canapés saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée*)

1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne*)

1 wrap (*thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon*)

1 serpent de saumon fumé au raifort

PRIX PAR PERSONNE : 8.60 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
5,60 €	10,00%	5,09 €	0,51 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

COCKTAILS N°3

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne*)

1 toast pain surprise

1 serpent de saumon fumé au raifort

1 carpaccio de bœuf, parmesan et noisettes

1 cigare poulet / curry (*chaud*)

1 animation au choix

(*rillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou noix de pétoncle, ou risotto aux cèpes*)

PRIX PAR PERSONNE : 10.40 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
7,40 €	10,00%	6,73 €	0,67 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

COCKTAILS N°4

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 cannelé salé
1 mini burger St Jacques
1 cuillère cube saumon saveur asiatique
1 macaron au foie gras de canard et fleur de sel
1 mini papillote de jambon de Serrano et sa tomate confite au Pesto

1 pomme grenaille au foie gras de canard (chaud)

1 animation au choix
(*rillons cocktails et escargots en persillade, **ou** gambas grillées, **ou** noix de pétoncle, **ou** risotto aux cèpes*)

PRIX PAR PERSONNE : 13.80 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
10,80 €	10,00%	9,82 €	0,98 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

COCKTAILS N°5

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 cannelé salé
1 canapé saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée*)
1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne*)
1 mini papillote de jambon de Serrano et sa tomate confite au Pesto
1 verrine de crème de saumon, St Jacques et guacamole
1 carpaccio de canard, parmesan et pistache

1 pomme grenaille au foie gras de canard (chaud)
1 chou mozzarella et truffe blanche (chaud)

1 animation au choix
(*rillons cocktails et escargots en persillade, **ou** gambas grillées, **ou** noix de pétoncle, **ou** risotto aux cèpes*)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 15.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
12,00 €	10,00%	10,91 €	1,09 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

COCKTAILS N°6

Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) **(+2.00 €)**

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

1 toast pain nordique (saumon fumé, foie gras de canard)
1 serpent de saumon fumé au raifort
1 wrap (*thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon*)
1 macaron au foie gras de canard et fleur de sel
1 verrine de panna cotta basilic, saumon fumé et œuf de truite

1 crevette Pamko (crevette panée au jus de betterave) (chaud)
1 mini burger au bœuf (chaud)
1 pomme grenaille au foie gras de canard (chaud)

1 animation escalope de foie gras poêlée au sel de Guérande
1 animation magret de canard sur plancha mariné à la sauce soja

PRIX PAR PERSONNE TTC : 20.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
17,50 €	10,00%	15,91 €	1,59 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

COCKTAILS N°7

- Punch exotique au rhum des îles **OU** Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail Maison au Vouvray pétillant **OU** Kir au Vouvray pétillant (crème cassis / pêche)
OU Cocktail exotique (*fruits de la passion, jus de goyave, Vouvray*)
OU cocktail de fruits (*sans alcool*)
OU Cocktail mojito (*jus de citron vert menthe, sucre de canne, perrier, rhum*) (+2.00 €)

Soft (Jus de fruits, Eau pétillante, Coca Cola, Eau minérale)

- 1 canapé saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée*)
 1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne*)
 1 mini opéra de foie gras de canard
 1 wrap (*thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon*)
 1 serpent de saumon fumé au raifort
 1 carpaccio de St Jacques aux graines de passion
 1 cuillère cube saumon saveur asiatique
 1 verrine 3 couleurs (*rillette de poisson, guacamole épicé, poivrons confits à l'huile d'olive*)
 1 mini burger St Jacques
 1 macaron au foie gras de canard et fleur de sel
 1 mini papillote de jambon de Serrano et sa tomate confite au Pesto
- 1 crevette Kuro (crevette panée au Charbon végétale) (chaud)
 1 pomme grenaille au foie gras de canard (chaud)

1 animation bœuf mariné

1 animation au choix

(*rillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou noix de pétoncle, ou risotto aux cèpes*)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 25.20 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
22,20 €	10,00%	20,18 €	2,02 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Animations :

- Rillons et escargot en persillade (*en chafing dish*) : 2.00 € TTC par personne
- Gambas grillées (*en chafing dish*) : 2.00 € TTC par personne
- Noix de pétoncle (*en chafing dish*) : 2.00 € TTC par personne
- Risotto aux cèpes (*en chafing dish*) : 2.00 € TTC par personne

- Saumon tranché devant les invités : 2.00 € TTC par personne
- Banc d'huitre froide : 2.00 € TTC l'huitre par personne
- Boule de polenta, chèvre provençale : 2.00 € TTC par personne
- Jambon de Serrano : 2.00 € TTC par personne
(*Découpé devant les invités et servi sur une petite tranche de pain avec morceau de tomate sèche à l'italienne*)

- Découpe de foie gras et ses toasts de pain aux céréales : 2.50 € TTC par personne
- Magret de canard snaké sur plancha mariné à la sauce soja : 2.50 € TTC par personne
- Bœuf snaké sur plancha mariné : 2.50 € TTC par personne

- Escalope de foie gras poêlée au sel de Guérande : 3.50 € TTC par personne

★★ MENU N° 1 ★★

ENTREES FROIDES :

Tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois **Ou** Opéra de foie gras de canard et sa salade
Ou coupelle de perles marines et gambas **Ou** Médailillon de foie gras de canard du Périgord et ses toasts
Ou assiette terre et Mer (Foie gras de canard et saumon fumé + toasts)
Ou tartare au deux saumons, gingembre, citron vert, roquette et sa tuile de parmesan
Ou Charlotte de saumon fumé à l'asperges verte
Ou Végé : Salade de falafel et ses sauces houmous et myrtille

TROU NORMAND :

Sorbet fruits rouge arrosé de Porto blanc **Ou** sorbet poire au poivre de Timut arrosé de Vouvray
Ou sorbet exotique et Rhum blanc **Ou** sorbet citron et Vodka **OU** limoncello
Ou sorbet pomme verte arrosé de Calvados **OU** Birlou

PLATS :

Magret de canard et sa sauce au Chinon **Ou** sot l'y laisse de volailles sauce Normande (crème / pommes)
Ou Sauté de marcassin sauce forestière **Ou** Filet de bar sauce au beurre blanc exotique
Ou filet de saumon et son coulis de poivrons **Ou** suprême de poulet fermier et sa sauce morilles
Ou filet mignon de porc, crème de poivron, et sa piperade de légumes
Ou Végé : Risotto aux asperges vertes, champignons, zeste de citron et sa tuile parmesan

LEGUMES AU CHOIX :

Crumble niçois et son fondant de pomme de terre à la truffe
Ou écrasé de pommes de terre et mousseline asperges et parmesan
Ou Mousseline de butternut et sa poêlée de légumes
Ou tarte Arlésienne et son duo de carottes
Ou cassiolette de risotto et sa tartelette piperade

FROMAGES :

Mélange de salades et son ardoise de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse - tome)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ **1.50 € TTC par personne**)
(chèvre – Petit Troo – Olivet – Tome de Touraine)
Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ **2.00 € TTC par personne**)

DESSERTS :

Duo de dessert 2 au choix
(Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra)

Ou assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. (+ **1.50 € par personne**)
(Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique, Gros macaron vanille et fruits rouge, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra)

Café et son carré de chocolat (en buffet) – pain – eau minérale
 Service – Vaisselle – Nappe et serviette tissus blanche

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 47.50 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
46,00 €	10,00%	41,82 €	4,18 €
1,50 €	20,00%	1,25 €	0,25 €

★★ MENU N° 2★★

ENTREES FROIDES :

Tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois **Ou** Opéra de foie gras de canard et sa salade
Ou coupelle de perles marines et gambas **Ou** Médailon de foie gras de canard du Périgord et ses toasts
Ou assiette terre et Mer (Foie gras de canard et saumon fumé + toasts)
Ou tartare au deux saumons, gingembre, citron vert, roquette et sa tuile de parmesan
Ou Charlotte de saumon fumé à l'asperges verte
Ou Végé : Salade de falafel et ses sauces houmous et myrtille

TROU NORMAND :

Sorbet fruits rouge arrosé de Porto blanc **Ou** sorbet poire au poivre de Timut arrosé de Vouvray
Ou sorbet exotique et Rhum blanc **Ou** sorbet citron et Vodka **OU** limoncello
Ou sorbet pomme verte arrosé de Calvados **OU** Birlou

PLATS :

Filet de kangourou et sa sauce au curry **Ou** pavé de veau sauce Sauvignon
Ou filet d'agneau en croûte d'herbes sauce Pesto **Ou** Tournedos de filet de bœuf poêlé et sa sauce au poivre
Ou Pavé de lieu jaune sauce écrevisse **Ou** cassolette de St Jacques et gambas au beurre blanc truffé
Ou dos de cabillaud en croûte de tomates séchées et sa crème chorizo
Ou Pavé de biche de Sologne et sauce grand veneur (+ 2.00 € TTC)
Ou Végé : Cassolette de fondue de poireaux et sa poêlée de blé aux légumes dorés et haricot borlotti

LEGUMES AU CHOIX :

Crumble niçois et son fondant de pomme de terre à la truffe
Ou écrasé de pommes de terre et mousseline asperges et parmesan
Ou Mousseline de butternut et sa poêlée de légumes
Ou tarte Arlésienne et son duo de carottes
Ou cassolette de risotto et sa tartelette piperade

FROMAGES :

Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (Brie - St Nectaire - chèvre - Bleu de Bresse + tome)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ 1.50 € TTC *par personne*)
(chèvre - Petit Troo - Olivet - Tome de Touraine)
Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC *par personne*)

DESSERTS :

Duo de dessert 2 au choix
(Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra)
Ou assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 1.50 € *par personne*)
(Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique, Gros macaron vanille et fruits rouge, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra)

Café et son carré de chocolat (en buffet) - pain - eau minérale

Service - Vaisselle - Nappe et serviette tissus blanche

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 49.50 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
48,00 €	10,00%	43,64 €	4,36 €
1,50 €	20,00%	1,25 €	0,25 €

★★ MENU N° 3★★

ENTREES FROIDES :

Trilogie de la mer (*St Jacques, saumon aneth, saumon fumé, melon ou avocat selon saison*)

Ou terrine de foie gras maison et sa compotée de figues et sa brioche maison

Ou pannequet de saumon de Norvège au tartare des mers et sa verrine de crème aux fines herbes

Ou coupelle de perles marines et St Jacques rôties accompagné de gambas grillées

Ou Végé : Tartare de légumes provençaux, mousse de chèvre au piment d'Espelette

Ou Végé : Tiramisu à la provençale (*tomates, aubergines, poivrons, courgettes, oignon, chantilly salée*)

OU ENTREES CHAUDES :

Pavé d'églefin sauce émulsionnée au pesto rouge accompagné d'une tartelette citron

Ou nage de coque gambas et son risotto bouillon à la citronnelle

Ou filet de flétan et son coulis de poivrons

Ou croustillant tourangeau « rillons et chèvre »

TROU NORMAND :

Sorbet fruits rouge arrosé de Porto blanc

Ou sorbet poire au poivre de Timut arrosé de Vouvray

Ou sorbet exotique et Rhum blanc

Ou sorbet citron et Vodka **OU** limoncello

Ou sorbet pomme verte arrosé de Calvados **OU** Birlou

PLATS :

Magret de canard et sa sauce au Chinon

Ou sot l'y laisse de volailles sauce Normande (crème / pommes)

Ou Sauté de marassin sauce forestière

Ou Filet de bar sauce au beurre blanc exotique

Ou filet de saumon et son coulis de poivrons

Ou suprême de poulet fermier et sa sauce morilles

Ou filet mignon de porc, crème de poivron, et sa piperade de légumes

Ou Végé : Risotto aux asperges vertes, champignons, zeste de citron et sa tuile parmesan

LEGUMES AU CHOIX :

Crumble niçois et son fondant de pomme de terre à la truffe

Ou écrasé de pommes de terre et mousseline asperges et parmesan

Ou Mousseline de butternut et sa poêlée de légumes

Ou tarte Arlésienne et son duo de carottes

Ou cassiolette de risotto et sa tartelette piperade

FROMAGES :

Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse + tome)

Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ **1.50 € TTC par personne**)

(chèvre – Petit Troo – Olivet – Tome de Touraine)

Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ **2.00 € TTC par personne**)

DESSERTS :

Duo de dessert 2 au choix

(*Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique,*

Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra)

Ou assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. (+ **1.50 € par personne**)

(*Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique,*

Gros macaron vanille et fruits rouge, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra)

Café et son carré de chocolat (en buffet) – pain – eau minérale

Service – Vaisselle – Nappe et serviette tissus blanche

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 51.50 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
50,00 €	10,00%	45,45 €	4,55 €
1,50 €	20,00%	1,25 €	0,25 €

★★ MENU N° 4★★

ENTREES FROIDES :

Trilogie de la mer (*St Jacques, saumon aneth, saumon fumé, melon ou avocat selon saison*)
Ou terrine de foie gras maison et sa compotée de figues et sa brioche maison
Ou pannequet de saumon de Norvège au tartare des mers et sa verrine de crème aux fines herbes
Ou coupelle de perles marines et St Jacques rôties accompagné de gambas grillées
Ou Végé : Tartare de légumes provençaux, mousse de chèvre au piment d'Espelette
Ou Végé : Tiramisu à la provençale (*tomates, aubergines, poivrons, courgettes, oignon, chantilly salée*)

OU ENTREES CHAUDES :

Pavé d'églefin sauce émulsionnée au pesto rouge accompagné d'une tartelette citron
Ou nage de coque gambas et son risotto bouillon à la citronnelle
Ou filet de flétan et son coulis de poivrons
Ou croustillant tourangeau « rillons et chèvre »

TROU NORMAND :

Sorbet fruits rouge arrosé de Porto blanc **Ou** sorbet poire au poivre de Timut arrosé de Vouvray
Ou sorbet exotique et Rhum blanc **Ou** sorbet citron et Vodka **OU** limoncello
Ou sorbet pomme verte arrosé de Calvados **OU** Birlou

PLATS :

Filet de kangourou et sa sauce au curry **Ou** pavé de veau sauce Sauvignon
Ou filet d'agneau en croûte d'herbes sauce Pesto **Ou** Tournedos de filet de bœuf poêlé et sa sauce au poivre
Ou Pavé de lieu jaune sauce écrevisse **Ou** cassolette de St Jacques et gambas au beurre blanc truffé
Ou dos de cabillaud en croûte de tomates séchées et sa crème chorizo
Ou Pavé de biche de Sologne et sauce grand veneur (+ 2.00 € TTC)
Ou Végé : Cassolette de fondue de poireaux et sa poêlée de blé aux légumes dorés et haricot borlotti

LEGUMES AU CHOIX :

Crumble niçois et son fondant de pomme de terre à la truffe
Ou écrasé de pommes de terre et mousseline asperges et parmesan
Ou Mousseline de butternut et sa poêlée de légumes
Ou tarte Arlésienne et son duo de carottes
Ou cassolette de risotto et sa tartelette piperade

FROMAGES :

Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse + tome)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ 1.50 € TTC *par personne*)
(chèvre – Petit Troo – Olivet – Tome de Touraine)
Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC *par personne*)

DESSERTS :

Duo de dessert 2 au choix
(Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra)
Ou assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 1.50 € *par personne*)
(Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique, Gros macaron vanille et fruits rouge, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra)

Café et son carré de chocolat (en buffet) – pain – eau minérale
 Service – Vaisselle – Nappe et serviette tissus blanche

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 53,50 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
52,00 €	10,00%	47,27 €	4,73 €
1,50 €	20,00%	1,25 €	0,25 €

★★ MENU N° 5★★

ENTREES FROIDES :

- Trilogie de la mer (*St Jacques, saumon aneth, saumon fumé, melon ou avocat selon saison*)
Ou terrine de foie gras maison et sa compotée de figues et sa brioche maison
Ou pannequet de saumon de Norvège au tartare des mers et sa verrine de crème aux fines herbes
Ou coupelle de perles marines et St Jacques rôties accompagné de gambas grillées
Ou Végé : Tartare de légumes provençaux, mousse de chèvre au piment d'Espelette
Ou Végé : Tiramisu à la provençale (*tomates, aubergines, poivrons, courgettes, oignon, chantilly salée*)

OU ENTREES CHAUDES :

- Pavé d'églefin sauce émulsionnée au pesto rouge accompagné d'une tartelette citron
Ou nage de coque gambas et son risotto bouillon à la citronnelle
Ou filet de flétan et son coulis de poivrons
Ou croustillant tourangeau « rillons et chèvre »

TROU NORMAND :

- Sorbet fruits rouge arrosé de Porto blanc **Ou** sorbet poire au poivre de Timut arrosé de Vouvray
Ou sorbet exotique et Rhum blanc **Ou** sorbet citron et Vodka **OU** limoncello
Ou sorbet pomme verte arrosé de Calvados **OU** Birlou

PLATS :

- Mignon de veau et sa sauce au Porto **Ou** filet mignon de biche local sauce poivre
Ou filet de bœuf façon Rossini **Ou** filet de turbo velouté exotique
Ou ris de veau et sa sauce foie gras **Ou** suprême de faisan poêlé sur peau et sa sauce au foie gras

LEGUMES AU CHOIX :

- Crumble niçois et son fondant de pomme de terre à la truffe
Ou écrasé de pommes de terre et mousseline asperges et parmesan
Ou Mousseline de butternut et sa poêlée de légumes
Ou tarte Arlésienne et son duo de carottes
Ou cassiolette de risotto et sa tartelette piperade

FROMAGES :

- Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse + tome)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ 1.50 € TTC *par personne*)
(chèvre – Petit Troo – Olivet – Tome de Touraine)
Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC *par personne*)

DESSERTS :

- Duo de dessert 2 au choix
(Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra)
Ou assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 1.50 € *par personne*)
(Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique, Gros macaron vanille et fruits rouge, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra)

Café et son carré de chocolat (en buffet) – pain – eau minérale
 Service – Vaisselle – Nappe et serviette tissus blanche

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 58.50 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
57,00 €	10,00%	51,82 €	5,18 €
1,50 €	20,00%	1,25 €	0,25 €

REPAS ENFANT

Repas enfant (sous forme de buffet froid) :

Salade piémontaise (150 gr)
1 tranche de pâté de foie
Saucisson à l'ail – saucisson sec
Rôti de porc – rosbif – poulet – Chips
Condiments
Royal tout chocolat
Vaisselle – Nappage

PRIX PAR PERSONNE TTC : 14.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
14,00 €	10,00%	12,73 €	1,27 €

Repas enfant / ado (sous forme de repas chaud) :

1^{ère} proposition :

Assiette de charcuterie **OU** assiette de crudités
Filet de poulet
Pommes grenaille
Fromage
Royal tout chocolat

PRIX PAR PERSONNE : 18.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
18,00 €	10,00%	16,36 €	1,64 €

Repas enfant / ado (sous forme de repas chaud) :

2^e proposition :

Cheeseburger
Pommes grenaille
Royal tout chocolat
Vaisselle – Nappage

PRIX TTC PAR PERSONNE : 12.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
12,00 €	10,00%	10,91 €	1,09 €

Repas enfant (sous forme de repas chaud) :

3^e proposition :

Nuggets **OU** Steak haché
Pommes grenaille **OU** pâtes
Mousse au chocolat
Vaisselle – Nappage

PRIX TTC PAR PERSONNE : 12.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
12,00 €	10,00%	10,91 €	1,09 €

REPAS PRESTATAIRES

Assiette de saumon fumé et ses toasts
Pintade forestière
Gratin dauphinois
Fromage
Entremet

PRIX PAR PERSONNE : 25.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
25,00 €	10,00%	22,73 €	2,27 €

NOTRE CAVE

VIN BLANC :

Prix à la bouteille 75cl : HT / TTC

L'ESCALE

12.50 € HT / 15.00 € TTC

Sauvignon léger-Fruité

AGRICULTURE BIO DE ANGÉ "COTE DE MONTRICHARD

COEUR DES ROCHES

15.00 € HT / 18.00 € TTC

Sauvignon

ST GEORGES SUR CHER

L'ARPENT DES VAUDONS

10.83 € HT / 13.00 € TTC

Sauvignon très léger

ST GEORGES SUR CHER

DOMAINE DE LA ROCHETTE

8.33 € HT / 10.00 € TTC

Sauvignon/ Arômes de fruits exotiques

VALLÉ DE LOIRE

VIN ROUGE :

Prix à la bouteille 75cl : HT / TTC

CENT VISAGE

8.75 € HT / 10.50 € TTC

Long en bouche/ note de fruit (cassis/mure)

DOMAINE MERIEAU

CANAILLE

12.50 € HT / 15.00 € TTC

Léger fruité

DOMAINE CLOS ROUSSELY

L'HARMONIE

10.00 € HT / 12.00 € TTC

Arome fruité (cerise)

DOMAINE DESLOGES

LE 5 SENS

10.00 € HT / 12.00 € TTC

Cote de Marmande - fruité et long en bouche

PICASSES

12.00 € HT / 14.40 € TTC

Chinon/ légèrement tonique

DOMAINE J.M RAFFAULT

NOTRE CAVE

VIN BLANC :

Prix à la bouteille 75cl : HT / TTC

CABERNET D'ANJOU

8.33 € HT / 10.00 € TTC

Demi-sec légèrement fruité

DOMAINE REULLIER

PINEAU D'AUNIS

11.67 € HT / 14.00 € TC

Fruité

DOMAINE VILLEMAINE

CHINON

11.67 € HT / 14.00 € TTC

Rosé de caractère

DOMAINE DE LA SEMELLERIE

TERRE NOUVELLE

12.50 € HT / 15.00 € TTC

IGP Var vin biologique

DOMAINE BRIGNIOLE

VIN PETILLANT :

Prix à la bouteille 75cl : HT / TTC

LA FAVORITE

12.50 € HT / 15.00 € TTC

Brut/ demi sec (Rosé ou blanc)

DOMAINE ROUSSELY

JOSE LA FINES BULLES

18.00 € HT / 21.60 € TTC

Blanc brut

DOMAINE MERIEAU

VOUVRAY

10.00 € HT / 12.00 € TTC

Blanc brut

DOMAINE TOUSSAINT

CHAMPAGNE :

Prix à la bouteille 75cl : HT / TTC

MARIE STUART

25.00 € HT / 30.00 € TTC

Blanc brut

CONDITIONS DE VENTE

Commande :

Le devis sera à nous retourner signé sur chaque page, accompagné d'un chèque d'acompte correspondant à 500.00 € pour les réceptions avec prestation de service. Le nombre définitif des repas devra nous être confirmé huit jours avant la date de la prestation. Passé ce délai, il ne sera pas tenu compte des désistements éventuels pour la facturation. Aucune remise ne pourra être réclamée. Nous nous dégageons de toute responsabilité dans le cas des allergies alimentaires.

Toute modification apportée au produit n'engage pas la responsabilité de la société TRAITEUR GUILLON laquelle se réserve expressément la faculté de modifier la composition des produits offerts à la vente en cas de rupture d'approvisionnement.

Résiliation :

En cas d'annulation par le client, les acomptes précédemment versés resteront acquis à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible et ce, quel que soit le motif de l'annulation.

Si l'annulation a lieu par le client moins de 5 jours avant la date de prestation la somme intégrale sera dû.

En cas de commande passée par une association soumise aux dispositions de la loi 1901, le président et les membres de celle-ci seront responsables solidairement de ses engagements et des conséquences de leur non-respect.

Vous pouvez toute fois reporter la prestation selon notre disponibilité.

COVID 19 : Il est expressément convenu entre les parties que toute impossibilité de maintenir la prestation à la date prévue pour des raisons sanitaires liées à la crise COVID 19, donnera uniquement lieu à un report de l'événement et ne saurait entraîner un remboursement des sommes versées d'avances ou justifier son annulation.

Exécution de la prestation :

La perte, casse ou détérioration du matériel de service pendant la prestation est à la charge du client, qui devra en supporter les conséquences pécuniaires. Lorsque les boissons sont fournies par le traiteur, un stock supplémentaire sera prévu. Seules les bouteilles non débouchées seront reprises. Les dégustations proposées pour les prestations de mariage sont offertes aux mariés et aux mariés seuls. Les dégustations seront offertes après signature du Devis. Toutes dégustations pour des personnes supplémentaires, sauf accord du Traiteur, seront facturées aux tarifs figurant sur le devis. La consommation excessive de boissons alcoolisées par les participants est du ressort de l'organisateur de l'événement.

Paie ment :

Le client est alors contacté afin d'approuver les modifications apportées au devis (augmentation ou remplacement du produit concerné). Hormis l'acompte de réservation, un deuxième acompte égal à 50% du montant total du devis sera perçu 8 à 15 jours avant la réception. Le solde devra nous être versé à réception de la facture.

Tout retard de paiement entraîne l'application d'une pénalité égale aux taux des avances de la Banque de France majoré de deux points, et calculée sur le montant de la facture.

Le retour du matériel se fera le mardi suivant la réception entre 9h00 et 12h00.

Réclamations :

Aucune réclamation ne sera admise postérieurement au jour de la livraison ou de la prestation. En tout état de cause, les réserves éventuelles émises par le client ne pourront justifier un quelconque retard de paiement.

Force majeure :

TRAITEUR GUILLON pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer en cas de force majeure, d'un événement irrésistible et extérieur ou de cas fortuit (*grève, incendie, dégâts des eaux, neige, décès, guerre, émeute, manifestation, blocage, difficulté de circulation, accident de la route, panne, tout sinistre affectant l'établissement, etc...*).

*« Le client reconnaît avoir pris connaissance des conditions de vente
de l'entreprise qu'il déclare accepter sans réserve »*

Date :

Signature :