

Réceptions & Mariages

Menus avec service 2027 - 2028

(À partir de 8 septembre 2026)

SOMMAIRE

Nos conditions	Page 3
Vin d'honneur	Page 5
Cocktail enfant	Page 5
Cocktails.....	Page 6
Animations en option	Page 10
Menus adultes	Page 11
Menus enfants.....	Page 16
Menus prestataires.....	Page 16
Notre cave.....	Page 17
Conditions de ventes.....	Page 19

NOS CONDITIONS

Parce que chaque réception est unique, nous vous accompagnons dans la création d'un repas à votre image, pensé pour satisfaire vos envies et celles de vos convives.

Nous vous proposons une sélection de **menus et de prestations culinaires**, élaborés avec soin pour vous permettre de composer une réception conviviale, élégante et gourmande.

L'ensemble de nos propositions est **entièrement modulable et personnalisable**, en fonction de vos souhaits, de vos besoins et de l'organisation de votre événement. (Menus, horaires, nombre de personne, etc...).

Notre équipe reste à votre écoute pour vous accompagner dans vos choix et établir un **devis personnalisé, sans engagement**, au plus près de vos attentes.

Nos propositions comprennent :

- **La vaisselle** nécessaire au bon déroulement du service.
- **Le personnel professionnel**, comprenant les serveurs et les cuisiniers.

Nappage et serviettes

Afin de répondre au mieux à vos besoins et à la configuration de votre réception, les **nappes et serviettes en tissu sont proposées en supplément**, selon vos souhaits.

- **Nappe en tissu blanche** (2,10 m × 2,10 m) : **15.00 € TTC par nappe**, soit **12.50 € HT**.
- **Serviette en tissu blanche** : **3.00 € TTC par serviette**, soit **2.50 € HT**.

Le nombre de nappes et de serviettes nécessaires pourra être défini avec vous lors de votre dernier rendez-vous, en fonction du nombre de convives et de la disposition des tables.

Notre personnel

Pour assurer le bon déroulement de votre réception et vous garantir un service de qualité, nous prévoyons en moyenne :

- **1 serveur pour environ 25 convives.**
- **1 cuisinier pour environ 100 convives.**

Cette organisation peut toutefois être adaptée en fonction de la **configuration du lieu de réception**, de la disposition des espaces, des contraintes techniques ou du déroulement souhaité de votre événement.

Dans certaines situations, la présence d'un **serveur et/ou d'un cuisinier supplémentaire** pourra être nécessaire. Cette prestation complémentaire vous sera alors précisée dans le devis.

Organisation et amplitude horaire de la prestation

Les tarifs indiqués dans nos propositions sont établis sur la base des horaires suivants.

Réception le midi

- **10h00 à 12h00** : installation et mise en place du nappage et de la vaisselle.
- **12h00 à 13h30** : service de l'apéritif.
- **13h30 à 18h00** : service du repas.
-

Réception le soir

- **16h00 à 18h00** : installation et mise en place du nappage et de la vaisselle.
- **18h00 à 20h30** : service de l'apéritif.
- **20h30 à 01h00** : service du repas.

Toute heure supplémentaire au-delà des horaires prévus au devis sera facturée **45.00 € TTC par heure et par membre du personnel concerné**, serveur ou cuisinier.

Toute prolongation horaire devra, dans la mesure du possible, être anticipée afin de nous permettre d'adapter notre organisation.

Repas test – Dégustation

Afin de vous permettre de découvrir nos préparations, un **repas test à emporter** pourra être proposé, sous réserve de nos disponibilités. Selon les possibilités du moment, il comprendra :

- **2 entrées + 2 plats + Un assortiment de légumes**

Le repas test est **facturé séparément**. En cas de réservation de nos services pour votre mariage, le montant de la dégustation des mariés sera **déduit de la facture finale**. La dégustation est réservée aux **mariés**.

Conditions de réservation et de réalisation

Les devis sont établis **sous réserve de nos disponibilités**. La réservation devient définitive à réception du **devis signé, portant la mention « Bon pour accord »**, accompagné de l'acompte.

Pour une même date, **la première confirmation écrite accompagnée de l'acompte sera prioritaire**, sous réserve de disponibilité. Le taux de TVA appliqué sera celui **en vigueur à la date de la réception**. Nos tarifs sont établis **hors éventuelles commissions à reverser aux différents prestataires** intervenant dans le cadre de votre événement.

Modalités de paiement

Afin d'enregistrer votre commande, nous vous remercions de nous retourner le devis signé, portant la mention **« Bon pour accord »**, accompagné d'un premier acompte de **500.00 €**.

Lors de votre dernier rendez-vous, généralement prévu **8 à 15 jours avant votre réception**, un deuxième acompte correspondant à **50 % du solde restant dû après déduction du premier acompte de 500.00 €** vous sera demandé. Le **solde restant dû** sera réglé le **mardi matin suivant votre réception**.

Frais complémentaires

Afin d'assurer le transport, la conservation et la bonne réalisation de votre prestation dans les meilleures conditions, les frais suivants pourront être appliqués :

- **Location d'un camion frigorifique : 250.00 € par réception.**
- **Frais de déplacement complémentaires**, calculés en fonction de la date de la réception et de la distance entre notre laboratoire et le lieu de réception. Ces frais seront précisés sur le devis.
- **Frais de traitement et d'évacuation des déchets alimentaires et non alimentaires**, comprenant notamment les emballages, la verrerie, les poubelles et autres déchets liés à la prestation.

Confirmation du nombre de convives

Le **nombre définitif de convives adultes** devra être confirmé au plus tard **8 jours avant la réception**.

Si le nombre de convives devait être supérieur au nombre initialement prévu, nous vous remercions de nous en informer **dans les meilleurs délais**, afin que nous puissions adapter les quantités, le personnel et le matériel nécessaires. Toute augmentation du nombre de convives sera prise en compte **sous réserve de nos possibilités d'approvisionnement, de personnel et de matériel**, et fera l'objet d'une facturation complémentaire.

Nombre minimum de convives

Les tarifs indiqués dans nos propositions sont établis sur la base d'un **minimum de 40 personnes adultes**.

En dessous de 40 convives, le **tarif du service sera retiré du prix du menu**. Le personnel sera alors facturé à l'heure, soit **45.00 € TTC par heure et par serveur ou cuisinier**.

Annulation ou report de la réception

Toute demande d'annulation ou de report devra être formulée **par écrit**.

En cas d'annulation à l'initiative du client, les sommes versées au titre des acomptes pourront être **conservées à titre d'indemnité**, sous réserve des dispositions légales applicables.

En cas de demande de report, nous ferons notre possible pour vous proposer une **nouvelle date**, sous réserve de nos disponibilités. Les conditions tarifaires pourront être révisées en fonction de la nouvelle date et des éventuelles modifications apportées à la prestation. Toute modification importante concernant la date, le lieu, les horaires, le nombre de convives ou les prestations choisies devra nous être signalée dans les meilleurs délais.

Droit à l'image et photographies

Notre société peut prendre des **photographies lors des réceptions** afin de valoriser ses réalisations et son savoir-faire. Ces photos pourront être utilisées à des fins de communication, dans le **respect de la vie privée**, après suppression ou masquage des éléments permettant d'identifier le client : visages, logos, enseignes, coordonnées ou documents.

Du premier échange au jour de votre réception, nous vous accompagnons dans la préparation de votre événement afin que vous puissiez profiter pleinement de vos invités et de chaque instant. Nous vous remercions pour votre confiance et serons heureux de contribuer à la réussite de votre réception.

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 : 0.40 € 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 : 7.70 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
4,70 €	10,00%	4,27 €	0,43 €
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)

1 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
Panier de légumes crus et sauce Aurore (*radis, tomate, concombre, carotte*)

PRIX PAR PERSONNE : 9.20 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
6,20 €	10,00%	5,64 €	0,56 €
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 cannelé salé
 1 tartelette prestige (*saumon fumé, œuf de caille, magret de canard*)
 1 carpaccio de bœuf, parmesan et noisettes

1 cigare poulet / curry (*chaud*)

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

PRIX PAR PERSONNE : 11.30 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
9,30 €	10,00%	8,45 €	0,85 €
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 tartelette prestige (*saumon fumé, œuf de caille, magret de canard*)
 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 saumon gravelax tranché devant les invités

PRIX PAR PERSONNE : 14.20 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
11,20 €	10,00%	10,18 €	1,02 €
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 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, **ou** noix de pétoncle, **ou** risotto aux cèpes*)

1 animation Jambon de Serrano
 (*Découpé devant les invités et servi sur une petite tranche de pain avec morceau de tomate sèche à l'italienne*)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 16.20 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
13,20 €	10,00%	12,00 €	1,20 €
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 carpaccio de St Jacques aux graines de passion
 1 macaron au foie gras de canard et fleur de sel
 1 verrine de panna cotta basilic, saumon fumé et œuf de truite

1 bouchée escargot de la région (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 tartelette prestige (*saumon fumé, œuf de caille, magret de canard*)
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 (*rillettes 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
Panier de légumes crus et sauce Aurore (*radis, tomate, concombre, carotte*)

1 pomme grenaille au foie gras de canard (chaud)

1 animation bœuf mariné
1 animation St Jacques snackée à la plancha

PRIX PAR PERSONNE TTC : 27.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
24,00 €	10,00%	21,82 €	2,18 €
3,00 €	20,00%	2,50 €	0,50 €

Animations :

- Rillons et escargot en persillade (*en chafing dish*) : 2.00 € TTC par personne
- Gambas en sauce (*en chafing dish*) : 2.00 € TTC par personne
- Noix de pétoncle en sauce (*en chafing dish*) : 2.00 € TTC par personne
- Risotto aux cèpes (*en chafing dish*) : 2.00 € TTC par personne
- Saumon gravelax tranché devant les invités : 2.00 € TTC par personne
- Banc d'huitre froide : 2.00 € TTC l'huitre 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 snacké sur plancha mariné à la sauce soja : 2.50 € TTC par personne
- Bœuf snacké sur plancha mariné : 2.50 € TTC par personne
- St Jacques snackée à la plancha : 3.50 € 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** Médaillon de foie gras de canard du Périgord et ses toasts
Ou Charlotte de saumon fumé à l'asperges verte
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 Végé : Tiramisu à la provençale (*pain noir encre sèche, ratatouille, chantilly basilic, gressin*)

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** pintade farcie au porc sauce forestière
Ou Sauté de marcassin sauce forestière **Ou** Filet de bar sauce au beurre blanc exotique
Ou filet de saumon et sauce à l'aneth **Ou** sot l'y laisse de volailles sauce Normande (*crème pommes, pommeau*)
Ou filet mignon de porc, crème du sud (*poivron, tomate, paprika*)
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 asperge et parmesan
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 de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie)

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 – Traitement zéro déchet (verre, poubelle, etc...)

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 48.80 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
46,80 €	10,00%	42,55 €	4,25 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

Option :

Nappe en tissu blanche (2,10 m × 2,10 m) : **15.00 € TTC** par nappe - 12.50 € HT
 Serviette en tissu blanche : **3.00 € TTC** par serviette - 2.50 € HT

★★ 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** Médailillon de foie gras de canard du Périgord et ses toasts
Ou Charlotte de saumon fumé à l'asperges verte
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 Végé : Tiramisu à la provençale (*pain noir encre sèche, ratatouille, chantilly basilic, gressin*)

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 :

Tournedos de filet de bœuf poêlé et sa sauce au poivre **Ou** Filet de kangourou et sa sauce au curry
Ou cassolette de St Jacques et gambas au beurre blanc truffé **Ou** Pavé de lieu jaune sauce beurre blanc
Ou filet d'agneau en croute d'herbes sauce Pesto **Ou** pintade aux morilles
Ou dos de cabillaud en croûte de tomates séchées et sauce pesto rouge
Ou Pavé de biche de Sologne et sauce grand veneur (+ 2.00 € TTC)
Ou mignon de veau sauce Touraine Sauvignon (+ 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 asperge et parmesan
Ou tarte Arlésienne et son duo de carottes
Ou cassolette 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 de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie)

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 – Traitement zéro déchet (verre, poubelle, etc...)

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 49.80 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
47,80 €	10,00%	43,45 €	4,35 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

Option :

Nappe en tissu blanche (2,10 m × 2,10 m) : **15.00 € TTC** par nappe - 12.50 € HT
 Serviette en tissu blanche : **3.00 € TTC** par serviette - 2.50 € HT

★★ 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 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 sauce au curry

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 pintade farcie au porc sauce forestière

Ou Sauté de marcassin sauce forestière

Ou Filet de bar sauce au beurre blanc exotique

Ou filet de saumon et sauce à l'aneth

Ou sot l'y laisse de volailles sauce Normande (*crème pommes, pommeau*)

Ou filet mignon de porc, crème du sud (*poivron, tomate, paprika*)

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 asperge et parmesan

Ou tarte Arlésienne et son duo de carottes

Ou cassolette 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 de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie*)

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 – Traitement zéro déchet (verre, poubelle, etc...)

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 51.80 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
49,80 €	10,00%	45,27 €	4,53 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

Option :

Nappe en tissu blanche (2,10 m × 2,10 m) : **15.00 € TTC** par nappe - 12.50 € HT

Serviette en tissu blanche : **3.00 € TTC** par serviette - 2.50 € HT

★★ 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 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 sauce au curry

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 :

Tournedos de filet de bœuf poêlé et sa sauce au poivre

Ou Filet de kangourou et sa sauce au curry

Ou cassiolette de St Jacques et gambas au beurre blanc truffé

Ou Pavé de lieu jaune sauce beurre blanc

Ou filet d'agneau en croute d'herbes sauce Pesto

Ou pintade aux morilles

Ou dos de cabillaud en croûte de tomates séchées et sauce pesto rouge

Ou Pavé de biche de Sologne et sauce grand veneur (+ 2.00 € TTC)

Ou mignon de veau sauce Touraine Sauvignon (+ 2.00 € TTC)

Ou Végé : Cassiolette 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 asperge et parmesan

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 de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie)

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 – Traitement zéro déchet (verre, poubelle, etc...)

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 52.80 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
50,80 €	10,00%	46,18 €	4,62 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

Option :

Nappe en tissu blanche (2,10 m × 2,10 m) : **15.00 € TTC** par nappe - 12.50 € HT

Serviette en tissu blanche : **3.00 € TTC** par serviette - 2.50 € HT

★★ 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 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 sauce au curry
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 mignon de biche local sauce poivre **Ou** filet de bœuf façon Rossini
Ou pavé de turbo sauce Champagne **Ou** ris de veau et sa sauce 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 asperge et parmesan
Ou tarte Arlésienne et son duo de carottes
Ou cassolette 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 de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie)

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 – Traitement zéro déchet (verre, poubelle, etc...)

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 58.80 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
56,80 €	10,00%	51,64 €	5,16 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

Option :

Nappe en tissu blanche (2,10 m × 2,10 m) : **15.00 € TTC** par nappe - 12.50 € HT
 Serviette en tissu blanche : **3.00 € TTC** par serviette - 2.50 € HT

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

VALLÉE DE LOIRE

VIN ROUGE :

Prix à la bouteille 75cl : HT / TTC

CENT VISAGE

8.75 € HT / 10.50 € TTC

Long en bouche/ note de fruits (cassis/mûre)

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 ROSE :

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

J'OSE LES 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 GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à l'ensemble des prestations proposées par **SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi** dans le cadre de réceptions, mariages, événements privés ou professionnels.

1. Commande et réservation

Toute commande est enregistrée à réception du **devis signé, portant la mention « Bon pour accord »**, accompagné de l'acompte prévu. Pour les réceptions avec prestation de service, un premier acompte de **500,00 €** est demandé lors de la réservation, sous réserve de nos disponibilités. Le **nombre définitif de convives** devra être confirmé au plus tard **8 jours avant la prestation**. Passé ce délai, toute diminution ou désistement ne pourra donner lieu à une réduction du montant de la prestation. Toute augmentation devra être signalée dans les meilleurs délais et sera prise en compte **sous réserve de nos possibilités d'approvisionnement, de personnel et de matériel**.

Allergies et régimes alimentaires : Le client doit nous signaler, **au plus tard lors du dernier rendez-vous**, toute allergie, intolérance ou régime alimentaire particulier concernant les convives. Toute demande de repas spécifique devra être préalablement convenue avec **SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi** et pourra faire l'objet d'une facturation complémentaire.

Modification des produits : Les photographies et compositions présentées sont données à titre indicatif. En fonction des saisons ou des disponibilités, **SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi** se réserve le droit de modifier la composition d'un produit ou d'un menu, en proposant une alternative de qualité équivalente.

2. Annulation et report

Toute demande d'annulation ou de report doit être formulée **par écrit**.

En cas d'annulation par le client, les acomptes versés restent acquis à **SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi**, sous réserve des dispositions légales applicables. Toute annulation à moins de **5 jours de la prestation** pourra entraîner la facturation de la totalité de la commande. Un **report** pourra être proposé, sous réserve de nos disponibilités et des éventuelles modifications de la prestation.

3. Exécution de la prestation

SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi met en œuvre les moyens nécessaires au bon déroulement de la prestation conformément au devis accepté. Toute **perte, casse ou détérioration du matériel** imputable au client, à ses invités ou prestataires pourra être facturée selon le coût de remplacement ou de réparation.

Lorsque les boissons sont fournies par nos soins, **seules les bouteilles non débouchées pourront être reprises**, selon les conditions prévues au devis. La consommation excessive d'alcool relève de la responsabilité de l'organisateur.

4. Paiement

Un premier acompte de **500.00 €** est demandé à la réservation. Un second acompte de **50 % du solde restant** sera demandé lors du dernier rendez-vous, **8 à 15 jours avant la réception**.

Le **solde sera réglé le mardi suivant la réception**. Toute modification de la commande pourra entraîner une révision du montant du devis. Tout retard de paiement pourra entraîner l'application de **pénalités conformément aux dispositions légales en vigueur**.

5. Retour du matériel

Lorsque du matériel est mis à disposition dans le cadre de la prestation, son retour ou sa récupération est prévu **le mardi suivant la réception, entre 9h00 et 12h00**, sauf accord différent convenu préalablement avec le client.

Le matériel devra être restitué dans un état permettant sa récupération et son contrôle.

Toute perte, casse ou détérioration imputable au client pourra faire l'objet d'une facturation complémentaire.

6. Réclamations

Toute réclamation relative à la prestation ou aux produits devra être formulée **dans les meilleurs délais et, lorsque cela est possible, le jour même de la livraison ou de la prestation**, afin de permettre à TRAITEUR GUILLON de constater les éventuelles anomalies et d'y apporter une réponse appropriée.

Les éventuelles réserves émises par le client ne pourront justifier un retard de paiement des sommes qui ne seraient pas contestées.

7. Force majeure

SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi pourra suspendre ou modifier l'exécution de la prestation en cas de force majeure ou d'événement indépendant de sa volonté rendant son exécution impossible.

Sont notamment concernés : **incendie, dégâts des eaux, catastrophe naturelle, conditions météorologiques exceptionnelles, épidémie ou pandémie, grève, guerre, émeute, manifestation, blocage, accident, difficultés de circulation, panne ou sinistre affectant l'établissement.**

Dans la mesure du possible, une **solution adaptée ou un report de la réception** pourra être proposé, sous réserve de nos disponibilités.

8. TVA et tarifs

Le taux de TVA applicable sera celui **en vigueur à la date de la réception.**

Les tarifs indiqués dans nos propositions sont ceux correspondant aux prestations décrites dans le devis accepté.

Toute prestation ou demande supplémentaire non prévue initialement pourra faire l'objet d'une facturation complémentaire après accord du client.

9. Acceptation des conditions générales de vente

La signature du devis implique que le client reconnaît avoir pris connaissance des présentes **Conditions Générales de Vente**, les avoir comprises et les accepter **sans réserve**, sous réserve des dispositions légales applicables.

Bon pour accord

***Le client reconnaît avoir pris connaissance des Conditions Générales de Vente de l'entreprise
SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi et déclare les accepter sans réserve.***

Date :

Nom et prénom du client :

Signature précédée de la mention « Bon pour accord » :