

Les Salons de Réception

Il est préférable de prendre rendez-vous pour visiter nos salles

Le Château

	<i>Superficie</i>	<i>Capacité de repas en tables rondes de 10 pax</i>	<i>Capacité pour un cocktail</i>	<i>Tarif location T.T.C par couvert</i>	<i>Nombre minimum de forfaits couverts facturés*</i>	<i>Danse possible</i>
Salle Giverny	120 m ²	100	150	15 €	60	Oui
Salon Bleu <i>(pas d'animations possible)</i>	50 m ²	De 20 à 40	-	15 €	20	Non

L'Orangerie

	<i>Superficie</i>	<i>Capacité de repas en tables rondes de 10 pax</i>	<i>Capacité pour un cocktail</i>	<i>Tarif Location T.T.C par couvert</i>	<i>Nombre minimum de forfaits couverts factures*</i>	<i>Danse Possible</i>
L'Orangerie	35 m x 10 m 350 m ²	250	400	13 €	150	Oui

* **Le forfait du couvert comprend** : La mise à disposition de la salle, les frais de logistique et d'organisation, le matériel, l'électricité, le chauffage, la mise à disposition du parking, le vestiaire.

Pour les dîners, les heures supplémentaires seront facturées 335 € par heure entamée à partir de 1 heure du matin jusqu'à 4 heures maximum.

Remarque : pour les déjeuners en salons particuliers, ceux-ci doivent-être libérés au plus tard à 16h00 au-delà et en fonction des disponibilités, chaque heure supplémentaire entamée sera facturée 335 €/heure.

*La décoration florale des tables ,
à raison d'un centre par table
sera assurée par nos soins
et facturée 4 euros par convive.*

Les Apéritifs d'accueil

Durée de service : 30 minutes (1 consommation par pers.)

Tous ces apéritifs sont accompagnés de Jus de fruits, Arachides, Olives et Feuilletés au Fromage

☞ Cocktail d'accueil Kir Crémant de Loire	9 € par personne
☞ Kir Royal Une coupe de Champagne et crème de Mûres, Framboises ou Pêches	10 € par personne
☞ Bar d'Alcools sans Champagne Whisky, Vodka, Gin, Porto, Martini, Jus de fruits et Sodas	11 € par personne
☞ Bar d'Alcools avec Champagne Whisky, Vodka, Gin, Porto, Martini, Jus de fruits et Sodas	14 € par personne

Les Cocktails

Dans le cas d'un cocktail avant repas, les petits fours sont remplacés par des canapés froids et chauds
Tous ces Cocktails sont accompagnés d'arachides, d'olives et de feuilletés au Fromage

☞ Le Cocktail Corot ☞ Bar d'Alcools avec Champagne Durée de service : 1 Heure Whisky, Vodka, Gin, Porto, Martini, Jus de fruits et Sodas 3 canapés traditionnels par personne (3 froids ,de saison)	20 € par personne
☞ Le Cocktail Bonnard ☞ Bar d'Alcools avec Champagne Durée de service : 1 Heure 30 Whisky, Vodka, Gin, Porto, Martini, Jus de fruits et Sodas 6 canapés traditionnels par personne (4 froids ,2 chauds, de saison)	25 € par personne
☞ Le Cocktail Pissarro ☞ Bar d'Alcools avec Champagne Durée de service : 2 Heures Whisky, Vodka, Gin, Porto, Martini, Jus de fruits et Sodas 10 canapés traditionnels par personne (5 froids ,2 chauds, 3 sucrés, de saison)	30 € par personne
☞ Le Cocktail Daubigny ☞ Bar d'Alcools avec Champagne Durée de service : 2 Heures 30 Whisky, Vodka, Gin, Porto, Martini, Jus de fruits et Sodas 15 canapés traditionnels par personne (6 froids ,6 chauds, 3 sucrés, de saison)	35 € par personne
☞ Le Cocktail Lépine ☞ Bar d'Alcools avec Champagne Durée de service : 3 Heures Whisky, Vodka, Gin, Porto, Martini, Jus de fruits et Sodas 20 canapés traditionnels par personne (7 froids ,6 chauds, 7 sucrés, de saison)	50 € par personne
☞ Cocktail Enfant ☞ Jus de fruits, sodas, eaux minérales et 3 canapés	7 € par enfant



Egayez vos cocktails

Les animations gastronomiques

Stand nordique

Saumon fumé sur blinis de sarrazin, crème citronnée

3 €

(3 blinis par personne)

Stand mareyeur (de décembre à avril)

Dégustation d'huîtres accompagnées de pain de seigle et sauce : vinaigre, échalotes et citron

3,50 €

(3 huîtres par personne)

Stand du Sud-Ouest

Dégustation de foie gras cuit au torchon accompagné de pain aux noix

3,50 €

(40 g de foie gras par personne)

Stand exotique

Dégustation de Xin-Xin (sauté de poulet et gingembre)

3,50 €

(40 g par personne)

Animation Mouclade Rochelaise

Dégustation de moules cuites au vin blanc, curry et crème

3 €

(60g de moules par personne)

Les Bobs

De mars à septembre :

- Soupe de tomate à l'huile d'ail 1,50 € pièce
- Ra fraîchit de melon à la menthe 1,50 € pièce
- Crème de concombre à l'amande 1,50 € pièce

D'octobre à février

- Crèmeuse de potimarron 1,50 € pièce
- Crèmeuse de céleri 1,50 € pièce
- Crèmeuse de pois cassé 1,50 € pièce

Les Végétariens

- Tomates au chèvre frais 1 € pièce
- Boules de fromages frais (herbes, poivres, noix) 1 € pièce
- Sushi au concombre 1 € pièce

Et en renfort

Les fleurs de légumes de saison
(80 g par personne, sauce anchoïade et tapenade))

2 €

La Marquise de saumon fumé et mariné
(30 g par personne)

2 €

Toutes Taxes et Service compris

Nos Menus Gastronomiques

Hors boissons et servis pour un minimum de 20 personnes : **Menu unique pour tous les convives.**

Nous proposons une gastronomie traditionnelle,
la cuisson des mets est étudiée pour satisfaire l'ensemble de vos convives.

Personnalisez votre menu avec :

Un amuse bouche, un granité ou
un trou normand à 3 € par personne

Menu Monet à 45 €

*Pannequet de Saumon Fumé, grelette acidulée
Sauce vierge aux herbes*

ou

Pressé de lapin au Foie Gras

Tartare à l'andouille

Pavé de Cabillaud aux citrons confits

Polenta crémeuse aux olives et jus de crustacés

ou

Magret de Canard rôti à la fleur de sel

*Ecrasé de pommes de terres à l'ail doux, Bordelaise à la
moutarde à l'ancienne*

Fromages affinés à souhait

Choix d'un dessert dans la liste

Menu Jubert à 57 €

*Foie gras de canard poêlé au vinaigre de Cidre,
Tarte croustillante aux pommes et épices douces*

ou

Fondant de Tourteau et Pommes vertes,

Coulis de poivrons rouges

Pavé de Sandre Braisé au Muscadet sur lie,

Garniture Grand Mère

ou

Gougeonnette de Sole aux petits coquillages

Riz safrané

Mignon de Veau et son rizotto d'épeautre à la moelle

Jus à la noisette

ou

Carré d'agneau en croûte d'herbes

Bayaldi de légumes

Fromages affinés à souhait

Choix d'un dessert dans la liste

Menu enfant à 20€

(boissons incluses)

Taxes et Service inclus

Menu d'Alembert à 49 €

*Foie gras de Canard cuit au torchon
Chutney de saison et brochettes tièdes,*

ou

Daurade Royale cuite sur peau ,

*Caviar d'aubergines aux parfums d'agrumes, vinaigrette de
crustacés*

Canette de Challans aux deux cuissons

Pastilla de champignons au beurre d'escargot

ou

Selle d'Agneau farcie

Gâteau de pommes de terre au Lard

Fromages affinés à souhait

Choix d'un dessert dans la liste

Menu Pérignon à 70 €

Ballottine de Canard au Foie Gras

Sauce tartare à l'huile de truffes

ou

Timbale de Homard et coquillages

Jus au Corail d'Oursin

Saint Pierre cuit sur peau

Tarte de légumes aux olives et coulis d'ail doux

Ou

Brochette de Lotte et citron vert

Mousseline de carotte à l'anis vert

Filet de Boeuf Wellington

Poêlée de champignons des bois

ou

Noisette d'Agneau rôtie, Tian de courgettes à la fleur de Thym

Fromages affinés à souhait

Choix d'un dessert dans la liste

Nos propositions de Desserts

Printemps - été

Les Classiques

La Pièce Montée
(03 choux par personne)
Choux à la crème et nougatine

Le Fraisier

Le framboisier
Les Tartes de saison

Les Fruits

L'ensoleillé
Mousseline Pistache, cœur tendre abricot

La Muroise
Biscuit dacquoise aux amandes
Fromage blanc et crèmeuse à la mûre

Le Passionneta
Biscuit Sacher aux framboises
Bavaroise passion

Les Chocolats

Le Choc'Orange
Mousse chocolat blanc et bavaroise Grand
Marnier

Glaçage chocolat blanc

Le Soleil Levant
Mousse Givara lactée,
Fraîcheur au thé vert

Le Royal Chocolat
Pailletine feuilletée et mousse chocolat noir
glaçage tendre

Automne - hiver

Les Classiques

La Pièce Montée
(03 choux par personne)
Choux à la crème et vanille bourbon

Le Vacherin glacé
Duo de glaces meringuées
Au choix des parfums

Les Tartes de saison

Les Fruits

Le Carapoire
Mousseline caramel
Brunoise de poires flambées
Biscuit chocolaté

Le Brécourien
Biscuit Génoise,
Mousseline vanille et agrumes

Le Tahitien
Mousse noix de coco,
Crèmeuse ananas
Glaçage fruits rouges

Les Chocolats

La Forêt Noire
Biscuit chocolat,
Mousseline vanille et amarena

Le Royal Chocolat
Pailletine feuilletée et mousse
chocolat noir
Glaçage tendre

Le Vanille'Choc
Mousse chocolat gruau
Crèmeuse à la vanille

Nos Suppléments desserts

Le choux supplémentaire
à 2 € pour la Pièce Montée

Le buffet de desserts à 8 € par pers
Assortiment d'entremets sélectionnés
en fonction de la saison et au choix du Chef

La cascade de fruits de saison à 230 €
(pour 100 personnes)

Les mignardises à 1,50 € pièce

Les macarons à 1,50 € pièce

Nos Propositions de Forfaits Boissons

Ces forfaits comprennent les eaux minérales et les cafés pendant le repas

Forfait N°1		20 € par personne
Vins blancs		
2005	Cadillac « Château Cousteau »	
2004	Muscadet de Sèvre et Maine sur lie Mortiers	
2002	Pouilly Vinzelles « Château de Vinzelles Loron »	
Vins rouges		
2003	Première Côtes de Blaye « Château Graulet Prestige »	
2003	Côtes du Rhône « Villages Bois des Moines »	
2004	Saumur Champigny « Domaine Bourgneuf »	

Forfait N°2		25 € par personne
Vins blancs		
2005	Sancerre Chavignol « Les Comptesses »	
2004	Côtes du Rhône Blanc Pur Viognier	
2002	Givry Champ Lalot « Faiveley »	
Vins rouges		
2003	Hautes Côtes de Nuits « Faiveley »	
2002	Médoc Cru Bourgeois « Château David »	
2004	Chinon « Domaine Grand Breiriande »	

Forfait N°3		30 € par personne
Vins blancs		
2002	Pouilly Vinzelles « Château de Vinzelles Loron »	
2005	Chablis Vieille Vignes « Château Maligny »	
2005	Sancerre Chavignol « Les Comptesses »	
Vins rouges		
2000	Graves « Château Cardaillon »	
2003	Saint Estèphe « Mission du Marquis »	
2005	Sancerre Chavignol « Les Comptesses »	

Forfait N°4		50 € par personne
Vins blancs		
2004	Sauternes « Les Garonnelles »	
2002	Menetou Salon « Domaine de Loyse »	
2002	Mercrey Domaine de la Croix Jacquet « Faiveley »	
Vins rouges		
2002	Haut Médoc Cru Bourgeois « Château Saint Ahon »	
2001	Côtes de Beaune Villages « Faiveley »	
2000	Madiran Rouge « Plénitude »	

Les millésimes ne pourront être confirmés qu'une quinzaine de jours avant la date de la Réception. Le principe du « **Droit de Bouchon** » est applicable **uniquement** sur le Champagne apporté par vos soins (voir conditions ci-après).

Nos Champagnes

Nombre de bouteilles	1 à 20	21 à 40	41 à 61	Plus de 61
Les Hôtels Particuliers	41 €	37 €	33 €	30 €
Moët et Chandon brut Laurent Perrier, Ruinart Brut Veuve Cliquot Ponsardin Brut Billecart Salmon Brut Roederer Brut Premier	55 €	51 €	47 €	44 €
Spécial Cuvée Bollinger	59 €	55 €	51 €	48 €
Droit de Service sur le Champagne apporté par vos soins uniquement pour le dessert (par 75 cl)	10 €			

Nos Alcools et Boissons d'après Dîner

Gin, Whisky, Get, Vodka, Cointreau, etc ...	77 € la bouteille
Bas-Armagnac, Calvados, Cognac, digestifs divers, ...	92 € la bouteille
Boissons non alcoolisées (sodas, jus de fruits, ...)	10 € la bouteille
Eaux minérales (Vittel, Perrier, San Pellegrino, ...)	4 € la bouteille d'un litre
Forfait Boissons non alcoolisées (sodas, jus de fruits, ...)	4 € par personne

Toutes taxes et service compris

L'Hébergement au Château

Ay tarif préférentiel

15 Chambres minimum

Les chambres pourront être prises vers **16 heures** et libérées le jour du départ **avant 12 heures**.

<i>Chambres hors petit déjeuner</i>	<i>Simple ou Double</i>
Chambre Standard	90 €
Chambre Château	130 €

<i>Junior Suite et Suite</i>	<i>Simple ou Double</i>
Chambre pour 3 à 4 personnes	160€

Le service du petit déjeuner est assuré jusqu'à 10h30

Buffet Brunch le dimanche

Sur réservation de 30 personnes minimum

Service assuré de 11 h 00 à 14 h 00

35 € (Boissons non alcoolisées incluses)

Les Prestataires que nous vous recommandons

Décoration Florale

L'Atelier Chapêtre

75, rue Isambard 27120 Pacy s/Eure

☎ : 02.32.26.48.04

Disc-Jockey

Soirées Services Fabrice Grébot

45, Rue J. Hillairet 75 012 Paris

☎ : 01.40.01.01.99

Animations , Décorations

Castellum Rodolphe Savry

Château de Malesherbes 45330 Malesherbes

☎ : 02.38.34.41.80

Feux d'Artifices (Prestataire Exclusif pour raison de sécurité)

Fêtes et feux Léopold Decourcelle 66, rue Henri Martin 92170 Vanves

☎ : 01.41.09.93.93

8eme Art 27310 Bourg Achard

☎ : 02.32.42.19.91

Photographes

Sofiacome Sophie Anita

125, rue Michel Ange 75016 Paris

☎ : 06.07.08.59.77

Studio Lorelle

76, boulevard Exelmans 75 016 Paris

☎ : 01.40.71.07.70

Transports

SAVAC (Transport en Bus)

Chevreuse

☎ : 01.30.52.45.00

Conditions Générales de Vente 2006 Pour les Réceptions & Séminaires

Toute réservation implique automatiquement l'adhésion aux présentes conditions.

FACTURATION :

Le prix facturé par l'hôtel au client est celui dont il sera convenu au jour de la conclusion du contrat, majoré du coût des prestations non prévues initialement, mais effectivement réalisées par l'hôtel à la requête du client, dont la demande fera l'objet d'un bon de commande signé.

GARANTIE DU NOMBRE DE COUVERTS :

Un nombre précis devra nous être précisé, par écrit, au plus tard **8 jours avant la réception**. Ce nombre devra être **confirmé par écrit, au plus tard 48 heures ouvrables avant la manifestation et sera retenu comme base de facturation**. Les repas commandés, mais non consommés, seront facturés. Si le nombre de couverts était supérieur à celui prévu, c'est le nombre de couverts réellement servis qui servirait de base de facturation.

GARANTIE D'HEBERGEMENT :

Le nombre de chambres devra être indiqué par écrit, **30 jours avant la date de la réception**, le nombre exact devra être confirmé **par écrit, au plus tard 8 jours avant l'arrivée et sera retenu comme base de facturation**.

Toute chambre retenue, lors de la conclusion du contrat, et **non annulée 8 jours auparavant par écrit**, sera facturée à 100%.

Les chambres pourront être prises vers 16 heures et libérées le jour du départ **après le petit déjeuner**.

MODALITES DE PAIEMENT :

Toute option ne sera confirmée qu'après versement d'un premier acompte correspondant à 40 % du montant total estimé. Un deuxième acompte de 40 % devra être réglé **UN MOIS AVANT la Manifestation**. Le solde est payable à la fin de la manifestation sur présentation de la facture.

Les règlements devront être effectués par chèque ou virement bancaire. Les autres règlements tels que traites, LCR ou carte de crédit ne sont pas acceptés.

Toute prestation d'un montant inférieur à 229 € devra être réglée comptant à la convenance du client.

(Des frais d'agios, soit 3 % par mois, seront exigibles au plus tard huit jours après la présentation de la facture.)

Les dépenses engagées par les participants, non réglées à leur départ, seront facturées à l'organisateur de la manifestation.

ORGANISATION :

Les prestations annexes : transports, décorations, animations et tous intervenants externes devront être indiqués à l'hôtel sur le contrat et respecter les règles usuelles des normes de sécurité pour approbation ; à l'exclusion de tout percement de murs, sols et revêtements et autres collages, affichages qui ne devront provoquer la détérioration des locaux et qui devront être restitués dans leur état initial.

Dès la fin du contrat, le client fera retirer, à ses frais, les divers matériels, effets, documentations et équipements n'appartenant pas à l'hôtel.

(N.B. : L'hôtel ne pourra en aucun cas être tenu responsable de la disparition éventuelle d'objets laissés dans les salles pendant ou après la manifestation, dès lors que celles-ci n'auraient pas été fermées à clefs et les objets de valeurs (téléphones portables, ordinateurs portables, caméras, etc...) non déposés à la réception).

RESPONSABILITE ET ASSURANCE :

a) Jusqu'à l'expiration du contrat, l'hôtel assumera la responsabilité des vêtements et effets personnels (à l'exclusion de tous bagages, colis encombrant, bijoux et valeurs) dûment déposés au vestiaire contre une décharge explicite de l'objet déposé. (ticket à exiger de la part du dépositaire qui aura indiqué son nom et la nature de l'objet.

(N.B. : voir affichage des modalités d'utilisation des salles)

b) Hors le cas de faute dûment prouvée de l'hôtel, le client répondra seul de tous dommages quels qu'ils soient, subis par les matériels, effets, documentations et équipements quelconques n'appartenant pas à l'hôtel et apportés à la demande du client.

Signature pour acceptation recto et verso

c) Toute détérioration
seront facturées au client organisateur.

d) pendant une manifestation

(N.B. : en cas de litige, nous considérons implicitement que le client est lui même couvert par son assurance responsabilité civile ou professionnelle).

SACEM :

Le client apporteur d'une animation musicale, fait son affaire avec l'animateur des obligations de déclaration auprès de la SACEM, 28, rue Ballue – 75009 PARIS, au titre des droits d'auteurs nés de toute prestation musicale ayant pris place lors de l'exécution du contrat.

ANNULATION DU CONTRAT :

- a) L'hôtel se réserve le droit de **résilier unilatéralement le contrat en l'absence de règlement par le client de tout ou partie des acomptes** stipulés à l'article « Modalités de Paiement », sans préjudice du droit de l'hôtel de rechercher par toutes les voies de droit le paiement des sommes échues ou à échoir ainsi que l'indemnisation du préjudice subi.
- b) L'hôtel est exonéré de toute responsabilité dans la non-exécution partielle ou totale du contrat résultant d'un cas fortuit, du fait d'un tiers ou d'un fait de force majeure tel que, par exemple, grèves totales ou partielles, lock-out, inondations, incendies, attentats, ou autres sinistres et interdictions.
- c) La résiliation unilatérale du contrat par le client l'oblige à acquitter une indemnité forfaitaire irréductible s'élevant à 40% du prix convenu ; ce taux s'élèvera à **80% lorsque la résiliation interviendra moins de 30 jours** avant la date d'exécution du contrat.

L'éventuel report du contrat ne pourra exonérer le client de ses obligations ; en tout état de cause, les acomptes versés par le client resteront acquis à l'hôtel en compensation du préjudice d'exploitation.

- d) **Une assurance annulation vous est proposée** afin de couvrir tous ces risques précités et les frais engagés auprès de l'établissement (Acomptes et éventuels frais liés à votre annulation)
RESA + RESA PRO : tél : 01 44 83 87 87 fax : 01 42 46 34 69

Exemple : Montant d'une manifestation compris entre 6.000 et 12.000 € Coût assurance : entre **215 et 305 €**

Assurance Annulation (Résa Plus/Résa Pro)

Je (nous) soussigné(s) : Nom(s) suivi(s) du (des) prénom(s) :

.....
.....

Déclare(ons) souscrire au contrat GAN EUROCOURTAGE N° 075.151.717, pour une somme assurée de Euros, concernant la réception de Du (date) et, avoir pris connaissance, avant toute signature, de l'extrait des conditions générales Résa Plus jointes.

Je (nous) souhaite(ons) donner la qualité d'assurés, autres que le contractant (*), aux personnes ci-dessous indispensables à la manifestation :

NOM : Prénom : Date de naissance.....

NOM : Prénom : Date de naissance

Date : Signature(s) du (des) contractant(s)

Précédée(s) de la mention « bon pour accord »

Accepte le contrat Résa Plus/Résa Pro

Refuse le contrat Résa Plus/Résa Plus

* se reporter à l'extrait des conditions générales de vente Résa Plus jointes afin de connaître le ou les assurés inclus selon le type de manifestation (mariage, réception, séminaire ou autres)

COMPETENCE :

Tous litiges ou différends nés de l'interprétation ou de l'exécution du contrat relèveront de la compétence exclusive des juridictions françaises et en particulier du Tribunal de Versailles qui sera seul compétent.

LE CLIENT :

Déclare avoir pris connaissance et accepter
Les conditions générales de ventes

Nom du signataire :

Fonction du signataire :

Fait à :

Le :

Signature(s) : précédée(s) de la mention
« lu et approuvé, bon pour acceptation »

L'HOTEL :

Nom du signataire : Philippe SAVRY

Fonction du signataire : PDG

Fait à : Douains

Le : 01 janvier 2006

Cachet :