

Réception **banquet** événementiel



Un espace adapté pour une fête réussie !



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



4 lieux pour mieux vous servir
HÔTEL • RESTAURANT • TRAITEUR

Chers clients,

Pour vos événements privés ou professionnels, nous vous proposons :

- Bâtir ensemble le projet qui vous ressemble
- Imaginer sur mesure votre événement selon vos envies et votre budget
- Conjuguer la création et la rigueur
- Accompagner vos projets en faisant preuve de réactivité et de disponibilité
- Rassembler toutes nos forces et nos énergies afin de vous donner entière satisfaction

Pour vos réceptions, séminaires, mariages, cocktails, repas de famille, etc, découvrez nos formules “Clé en main”

Tous nos plats sont “Fait-Maison”



Menu Gourmet

44 €

Apéritif, Entrée, Plat,
Fromage, Dessert, Café

Kir pétillant à la mûre, accompagné de 3 devises

ou

Cocktail maison "soupe de Champagne", accompagné de 3 devises

.....

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

ou

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

ou

Salade des Landes, mesclun au vinaigre de framboises

ou

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

ou

Pressé de canard aux 6 aromates, gelée au Porto rouge

ou

Symphonie de crabe et st-Jacques tièdes, à l'infusion de poissons de roche (+ 3,00 €)

ou

Foie gras mi-cuit au Layon accompagné de sa brioche (+ 5,00 €)

.....

Dos de cabillaud poché, beurre blanc perlé

ou

Rosace d'agneau à la crème d'ail confite

ou

Filet mignon rôti au miel multi-fleurs de Provence

ou

Confit de canard mijoté, jus au cidre de Normandie

ou

Pavé de bœuf au romarin, jus réduit corsé

.....

Assiette de nos régions et son mesclun aux noix

ou

Croûton de chèvre de Beauce doré au miel

.....

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

ou

Caprice fondant aux 3 chocolats, glace pistache (gâteau)

ou

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

ou

Traditionnelle Pièce montée, choux à la crème et nougâtine (+3,10 €)

ou

Gâteau d'anniversaire selon votre parfum (gâteau)

.....

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

coup de
Cœur
du Chef

coup de
Cœur
du Chef

coup de
Cœur
du Chef

coup de
Cœur
du Chef

Menu Gastronome

64 €

Apéritif, Entrée, Poisson, Viande
Fromage, Dessert, Café

Kir pétillant à la mûre, accompagné de 5 escapades gourmandes

ou

Cocktail pétillant "soupe de Champagne", accompagné de 5 escapades gourmandes

.....

Terrine de canard et foie gras aux griottes, mesclun de saison

ou

Marbré de sole et saumon tiède, crème de safran et son fleuron

ou

Périgourdine déglacée au vinaigre de framboises et sa raviole de foie gras

.....

Rôti de lotte au beurre de vanille des îles

**coup de
Cœur
du Chef**

ou

Escalope de truite de mer façon armoricaine de Bretagne

ou

Pavé de sandre infusé à la graine de moutarde de Meaux

ou

Dos de saumon rôti à l'ail et aux lardons

.....

Saveur glacée

.....

Confit de canard infusé au sel de Guérande

**coup de
Cœur
du Chef**

ou

Suprêmes d'agneau au miel et fruits secs

ou

Pavé de bœuf au beurre de foie gras

.....

Tranche de Saint Nectaire fermier et son mesclun

ou

Assiette de nos régions et son mesclun aux noix

.....

Parfait glacé aux abricots du soleil (*gâteau*)

ou

Entremet framboisine et son coulis crème brûlée

ou

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

ou

Traditionnelle Pièce montée, choux à la crème et nougatine (+2,00 €)

**coup de
Cœur
du Chef**

.....

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

+ 1 coupe de
Champagne
avec le dessert



Menu Prestige

83 € Base 80 personnes

*Open-Bar, Entrée, Poisson,
Viande, Fromage, Dessert, Café*

Salle comprise

Open-bar (1 heure) servi en buffet : Sodas, jus de fruits

et

Le cocktail accompagné de 7 petits fours et 2 verrines

.....

Foie gras mi-cuit au Layon et sa confiture de figues de Barbarie

ou

Pressé de canard du Périgord aux délices forestiers et son mesclun

ou

Profiteroles de st-Jacques blanches déglacées au vinaigre de truffe

.....

Feuilleté de lotte aux langoustines, coulis de homard breton

ou

Pavé de dorade royale au beurre nantais et ses perles roses

ou

Dos de bar en marinière de coquillages et son fleuron

.....

Saveur glacée

.....

Filets de caille snackés minute à la plancha, mijoté de pleurotes

ou

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

ou

Tournedos de filet de bœuf, velouté de morilles

.....

Croustillant de Chaource au miel et sésame et sa verdurette

ou

Brie de Meaux et son mesclun aux noix

.....

Symphonie d'innovations et ses devises (gâteau)

ou

Craquant aux 3 chocolats et son coulis chicorée (gâteau)

ou

Pièce montée à thème, choux à la crème et nougâtine

ou

Pyramide d'entremets et ses devises (gâteau)

.....

Les instants magiques du café, thé ou infusion

+ 1 coupe de
Champagne
avec le dessert

coup de
Cœur
du Chef

coup de
Cœur
du Chef

coup de
Cœur
du Chef

Envie d'autres plats ▶ consultez notre page des suggestions

Buffet de nuit vers 1 heure du matin :

Macarons et mignardises, salade de fruits, bonbons + buffet soft drinks, café à volonté

Eau minérale plate et gazeuse - Vin blanc (Colombelle de Cybelle) - Vin rouge (St Emilion Château les Boiseries)

Menu Tendance

83 € Base 80 personnes

**Open-Bar, Buffet, Viande,
Fromage, Dessert, Café**

Salle comprise

Open-bar (2 heures) servi en buffet : Sodas, jus de fruits

et

Cocktail "soupe de Champagne" accompagné de 18 petits fours et 2 dégustations au plateau

Navettes briochée assorties, Pain Nordique saumon-raifort, Chevroline tiède aux herbes, Magret de canard sur pain de maïs,

Tomate confite et feta sur pain fougasse, Brochette de tomate et mozzarella, Brochette de saumon gravlax au citron vert,

Tartare de dorade aux agrumes, Bouchées de ris de veau, duxelles de champignons, news, accras, samoussas,

Pruneaux lardés au bacon, Tartelettes de saumon, flamiche, Brochettes de boudin aux reinettes, Vermine de Guacamole et gambas,

Vermine de perles marines aux oeufs de truite, Cuillères de St-Jacques aux baies roses, etc.

.....

Dégustation foie gras (1 toast par personne)

Découpe de terrine de foie gras cuit au St-Croix du Mont, pain d'épices, confiture de figue

et

Dégustation plancha (1 verrine par personne)

Pétoncles à l'huile de truffes, tartare de céleri

.....

Mise en bouche :

Duo de st-Jacques et gambas déglacées à la truffe blanche

**coup de
Cœur
du Chef**

.....

Filets de caille snackés minute à la plancha, mijoté de pleurotes

ou

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

**coup de
Cœur
du Chef**

ou

Tournedos de filet de bœuf, velouté de morilles

.....

Croustillant de Chaource au miel et sésame et sa verdurette

ou

Brie de Meaux et son mesclun aux noix

.....

Symphonie d'innovations et ses devises (gâteau)

ou

Craquant aux 3 chocolats et son coulis chicorée (gâteau)

ou

Pièce montée en macarons et sa devise

ou

Pièce montée à thème, choux à la crème et nougâtine

**coup de
Cœur
du Chef**

ou

Pyramide d'entremets et ses devises (gâteau)

.....

Les instants magiques du café, thé ou infusion

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

Envie d'autres plats ▶ consultez notre page des suggestions

Buffet de nuit vers 1 heure du matin :

Macarons et mignardises, salade de fruits, bonbons + buffet soft drinks, café à volonté

Eau minérale plate et gazeuse - Vin blanc (Colombelle de Cybelle) - Vin rouge (St Emilion Château les Boiseries)

Menu Enfant

19 €

Entrée, Plat,
Dessert

Assortiment de crudités *et* de charcuterie

ou

Assortiment de crudités *ou* charcuterie

ou

Salade de tomates et Mozzarella

ou

Rosace de saumon fumée et ses toasts

ou

Éventail de melon (*suivant saison*)

.....

Steak haché maison

ou

Burger du Chef

ou

Escalope de volaille à la crème

ou

Dos de saumon grillé

.....

Accompagnement :

Pommes allumettes maison (*frites*)

ou

Purée maison

ou

Légumes du marché

ou

Pâtes ou riz

.....

Dessert des grands (*selon menu + option*)

ou

Glace surprise



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

Nos autres **Suggestions**

plats en supplément de nos menus *Prestige et Tendance*

Le Traiteur

- B**avaroise de merlan et langoustine au corail d'oursin, mesclun
- S**alade terre et mer (*foie gras et St Jacques surlignés de sa crème balsamique*)
- F**oie gras de canard aux épices douces, confiture d'olives noires et fraise
- C**évicehe de lieu fumé au fromage blanc fines herbes, caviar d'aubergine
- C**arpaccio de courgettes et carottes, roquette, parmesan, jambon sec
- Q**ueue d'écrevisses aux agrumes et son voile de saumon sur mesclun
- S**urprise de melon, fruits d'été, infusion au Porto rouge
- F**ondant de foie gras et volaille, marmelade d'oignons rouges
- F**ilet de rouget cuisson minute, tartare de tomate basilic
- N**otre saumon fumé maison, pain bagel et guacamole



Le Poissonnier

- F**ilet de lotte aux écrevisses, velouté de bisque de homard
- T**rilogie St Jacques snackées et gambas, crémeux au chorizo
- F**ilet de maigre aux perles yuzu
- T**ournedos de cabillaud à la crème de citron vert



Le Boucher

- P**luma de cochon, jus de viande aux condiments
- F**ilet de canard, aigre douce au romarin, duo de légumes
- N**oix de veau basse température, jus serré aux morilles
- D**uo de bœuf et veau snackés, réduction au vin de Chinon
- C**onfit de canard infusé au sel de Guérande
- F**ilet mignon de porc mijoté au miel de Beauce
- S**uprême de pintadeau farci, crémeux à l'huile de truffes



Le Pâtissier

- E**ntremet framboisine et son coulis de crème brûlée
- I**voire mangue-passion et son macaron à la framboise
- C**aprice aux 3 chocolats, confiture de pistache
- L**a diligence du Pâtissier (*5 mini-desserts selon votre choix*)
- L**e macaron cœur coulant caramel beurre salé
- L**e fraisier à la vanille des îles

Services & Partenaires

Vin d'honneur en extérieur *(selon le temps)*

- **Vin d'Honneur N°1** : nous vous préparons un 'Open-Bar' (Forfait 1 Heure) servi en Buffet : Whisky, Porto, Pastis, Eaux, Sodas, Jus de Fruits... et nos Cocktails "Royal" & "Sans Alcool" Plateaux de 3 petits fours, 3 canapés "Traiteur", 2 verrines & 1 brochette ! ➤ 21,00 € / personne
- **Vin d'Honneur N°2** : Idem ci-dessus avec notre Champagne "Sélection du Sommelier" ➤ 36,00 € / personne

Services

- **Bouteilles de Champagne pour vos Réceptions** : nous vous conseillons nos meilleures références :
 - Champagne Brut (Sélection du Sommelier) ➤ 40,00 € la bouteille de 75 cl
 - Nous acceptons vos bouteilles de Champagne
 - Droit de Bouchon ➤ 5,00 € / bouteille débouchée (75 cl) selon le menu
- **Buffet de Nuit** : nous vous conseillons de prévoir un Buffet après votre Dîner, idéal pour vos invités :
 - Forfait "Soft Drinks" : Eau(x), Sodas, Jus de Fruits, Café à volonté ➤ 135,00 € / 50 personnes
 - Forfait "Digestifs" : 3 bouteilles au choix Whisky + Vodka + Jet 27 ➤ 140,00 €.
 - 3 Mignardises Sucrées : Macaron, Tartelette, Entremets, Cannelé, Opéra, Caroline ➤ 140,00 € / 40 personnes
 - Salade de Fruits de Saison : Pastèque, Fraise, Melon, Raisin, Pomme, Orange, etc ➤ 130,00 € / 40 personnes
 - Corbeille de Bonbons Haribo® : Dragibus, Tagada, Banane, Nounours, Réglisse ➤ 100,00 € / 40 personnes
 - Soupe à l'Oignon : Soupe traditionnelle servie une heure avant la fin de soirée ➤ 7,50 € / personnes

Partenaires :

- **Animations pendant votre repas** (Cachet, Charges) :
 - Magie de Table & Close-Up, Faites passer un bon moment à vos Invités avec Greg', Yannick ➤ 900,00 € environ
 - Illusionniste, Chanteuse, Magic show, Cabaret, etc ➤ de 990,00 € à 2750,00 € environ *(sur devis)*
- **Notre D.J. professionnel à la carte** (Droits de Sacem, Charges & Cachet de l'Artiste inclus), Sous réserve de disponibilité.
 - Dancing Privé dans votre salle, avec notre Disc-Jockey de 23h00 à 3h00 ➤ 740,00 € (ou 3 heures de prestation)
 - Dancing Privé dans votre salle, avec notre Disc-Jockey de 23h00 à 4h00 ➤ 925,00 € (ou 4 heures de prestation)*Nous acceptons votre Animateur, votre Disc-Jockey, votre Orchestre, sans aucun frais sauf "Heures de nuit".*
- **Dancing Privé avec notre Matériel en Location** (Droits de Sacem inclus - Jusqu'à 3 h) :
 - Location de notre Régie dans votre Salle ➤ 480,00 €.
 - Location de notre Petite Régie dans votre Salle ➤ 300,00 €.*Nous acceptons aussi votre matériel de sonorisation, sans aucun frais supplémentaire sauf "Heures de nuit".*
- **Location de notre Matériel 'Vidéo & Son'** : vous voulez projeter un Diaporama sur Écran & en Musique :
 - Location de notre Vidéoprojecteur & notre Écran de Projection, avec raccord sur Sonorisation ➤ 120,00 €
 - Location simplement de notre Micro (avec ou sans fil) avec notre Enceinte Amplifiée ➤ 80,00 €
- **Les Lendemain de Fête** : nous vous proposons la formule adaptée, afin de vous retrouver tous ensemble, autour d'un Buffet "Campagnard" (Servi à partir de 12h00) "Le Brunch" ➤ 32,00 € / personne



Conditions de réservation

■ Réservation d'une Salle de Réception :

Pour toute réservation dans nos Salles de Réception, nous souhaitons un versement d'arrhes de 40,00 € par personne. Ces arrhes feront office de réservation ferme, sous forme de chèque bancaire, qui ne sera pas débité. Nous vous remettons un reçu confirmant la réservation de votre repas. Au règlement de votre facture, ce chèque d'arrhes vous sera restitué en échange de votre règlement. Si dans les 15 jours suivant la date de notre premier contact, nous n'avons pas reçu votre chèque d'arrhes pour confirmation, nous disposerons de la salle sans préavis pour d'autres clients. Il est possible de réserver la salle en totalité avec minimum 80 adultes jusqu'à votre réception. *(sinon supplément de 1000 €)*

■ Testez votre Menu avant votre Réception :

Seulement pour les réservations de Mariage, nous vous suggérons de venir tester approximativement le menu que vous souhaitez le jour "J", de goûter un menu unique pour tout le monde en réservant avec un minimum de 6 personnes, au Déjeuner ou au Dîner ! Réservez et prévenez 2 semaines avant, afin d'anticiper les commandes et de préparer votre Dégustation... Ce Menu sera offert aux Mariés si la réservation est ferme.

■ Confirmation du Menu choisi :

Le menu de votre réception doit nous être confirmé au moins 15 jours avant la date de votre réception. Il sera alors considéré comme décision finale pour l'établissement des commandes auprès de nos fournisseurs. Un menu unique pour tous vos invités est préconisé le jour de votre réception. Le Chef de cuisine s'adapte à vos régimes spécifiques pour Végétariens, Végétaliens, Diététiques, Allergiques selon nos disponibilités avec le même délai de prévenance. Pour les groupes de moins de 30 personnes, il vous est possible de définir et comptabiliser 2 choix différents à chaque invité, en rajoutant au tarif de votre menu 3,00 € par personne pour les frais de gestion. Pour les adolescents *(de 13 à 17 Ans)*, nous vous suggérons un menu "1/2 Tarif" sur le menu sélectionné *(entrée, plat, dessert et boissons sans alcool)*.

■ Confirmation du nombre de personnes :

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

■ Heures de nuit :

A partir de minuit, vous aurez à votre disposition le personnel qui vous assurera le service de nuit et la sécurité, jusqu'à la fermeture de notre établissement à 4h00 *(Autorisation Préfectorale)*. Ces frais de personnel seront facturés en sus, sur la base des tarifs en vigueur, à 60,00 € par heure et par Maître d'Hôtel *(un Maître d'Hôtel pour 30 personnes)*. Ces heures sont incluses dans nos Formules avec nos Disc-Jockey *(sous réserve de leur disponibilité)*, ainsi que les tarifs des Disc-Jockey "à la Carte" ou location de matériel *(toujours sous réserve de leur disponibilité)*.

■ Conditions de Changements et d'Annulation :

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

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



LE SAINT JACQUES

HÔTEL • RESTAURANT • TRAITEUR

Place du Marché aux Œufs

28220 Cloyes sur le Loir

Tél : 02 37 98 40 08

info@lesaintjacques.fr

www.lesaintjacques.fr



LA HERSE

RESTAURANT • TRAITEUR

2, place Leroux

28800 Bonneval

Tél : 02 37 47 21 01

info@aubergelaherse.com

www.aubergelaherse.com



LA SELLERIE

RESTAURANT • TRAITEUR

48, route Nationale

28630 Thivars

Tél : 02 37 26 41 59

la-sellerie@wanadoo.fr

www.la-sellerie-thivars.com



LE QUAI FLEURI

HÔTEL • RESTAURANT • TRAITEUR

15, rue Texier Gallas - Voves

28150 Les Villages Vovéens

Tél : 02 37 99 15 15

quaifleuri@wanadoo.fr

www.quaifleuri.com