

Restaurant Traiteur " LA SELLERIE "

28630 THIVARS (5 km de CHARTRES)

Tél : 02.37.26.41.59 Fax : 02.37.26.42.39

Adresse Mail : la-sellerie@wanadoo.fr

Site Internet : la-sellerie-thivars.com

Pour vos :

Séminaires , Cocktails , Réunions etc

Nous vous proposons :

- La salle ' FELICIEN ' de 180 couverts sur jardin
(Cadre champêtre et rustique)
- Un salon ' MUSTANG ' de 40 personnes

Pour vos Séminaires :

Une salle est à votre disposition , sur réservation , d'une capacité de 30 à 50 personnes selon la formule .

Equipements : Télévision , Ecran paper-board , Vidéo projecteur , Sonorisation et Wifi etc....

Les Extérieurs et Intérieurs :

- Parking privé derrière le restaurant. 60 à proximité, en face
- Cheminée dans les 2 salles
- Jardin fleuri avec une fontaine
- Jardin de jeux pour les enfants.
- Aire de jeux à l'intérieur
- Bar à cocktail ' Le JAZZ '

L'animation :

- Dans les salles de restaurant , possibilité d'un dancing privé avec sonorisation et jeux de lumières et animateur pour votre soirée ou journée .

- A votre demande :

Liste d'animateur ou d'orchestres , Jongleurs , Soirée dîner Cabaret , Magiciens , Ventriloque , Illusionnistes , Chansons et imitations , Grande illusion etc

Accès :

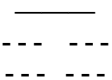
- De PARIS A11 (Thivars) et du MANS A11 (sortie Chartres centre)
- Sortie péage , à gauche , Restaurant 800 mètres à gauche
- De CHARTRES direction TOURS , Châteaudun N10

La table :

Excellente cuisine traditionnelle , Inventive et Créative

Tous sont adaptés selon vos besoins ,
les gourmets seront toujours satisfaits .

* Ouvert 7 / 7 sur réservation à compter de 15 personnes

SALONS	SURFACE					
Grande SALLE	180 m2	100	80	50	150	180
MUSTANG	45m2	30		15	40	50

LOCATION DE SALLE UNIQUEMENT en Semaine

Grande salle : LA JOURNEE : **1000 €**
LA DEMI JOURNEE : **680 €**
Petit salon : LA JOURNEE : **365 €**
LA 1/2 JOURNEE : **280 €**

EQUIPEMENTS

Compris dans le forfait : tableau de papier, écran, micro de salle, prise PTT pour ordinateurs, ADSL
Rétroprojecteur, magnétoscope, vidéoprojecteur, lecteur DVD .
Hors forfait : tout matériel sur demande

LES PRIX :

JOURNEE D'ETUDE : (salle + 1 repas + café d'accueil et 1 pauses)

Salle, tableau de papiers, feutres, eau minérale à discrétion, pause du matin ou après-midi (café, Jus d'orange, gâteaux). A l'heure du repas (entrée plat légumes dessert vin et café Compris),
il vous sera servi gratuitement un apéritif maison.

Les menus sont élaborés par le Chef en fonction de la saison et du marché

FORFAIT AFFAIRE

Journée d'étude menu affaire : **66 €**

Exemple de Menu :

- Millefeuille de Saumon Gravelax et son émulsion aux Coquillages
- Emincé de boeuf et sa réduction au vin de Chinon
- Tartare d'ananas à la Mélisse , Smoothie glacé à la Mangue
- Mas de la Tour Blanc et Rouge , Eau Minérale , Café

FORFAIT GASTRONOMIQUE

Journée d'étude menu gastronomique : **96 €**

Exemple de Menu :

- Terrine de poularde au foie gras , Mesclun huile de Truffes
- Dos de cabillaud aux petits gris , Crème de Safran
- Sorbet poire
- Tournedos de Canard , velouté de Morilles
- Feuilleté de chèvre Beauceron aux Cinq Parfums
- Millefeuille de pain d'épices Pommes caramélisées au Miel
- Colombelle , Bordeaux Supérieur, Eau plate et Gazeuse , Café et sa Mignardise

N'HESITEZ PLUS A NOUS CONTACTER POUR VOS SEMINAIRES
IL EST BON DE VENIR TRAVAILLER AU CALME DE LA CAMPAGNE
NOUS ETUDIERONS AVEC VOUS TOUTE PROPOSITION.

COCKTAIL

◆ SALES FROIDS

- Canapés salés assortis :
 - (œufs de lump, saumon, tomate-œuf, pointes d'asperges etc...)
- Mini-pâtés en croûte assortis
 - Pain surprise 5 parfums
- (Roquefort et noix, Mousse de canard, crème de crevettes etc...)
 - Navettes briochée assorties

◆ PIECES PRESTIGE

- Pétoncles au beurre blanc
- Chevrotine tiède aux herbes
- Nems, accras, samoussas etc....
- Les minis Timbales assorties
- Les Brochettes de Saumon Gravelax au citron vert
 - Brochette de Tomate et mozzarella
 - Toasts de foie gras aux pommes
 - Magret de canard sur pain de maïs
- Tomate confite et fêta sur pain fougasse
 - Mini blinis au saumon fumé
 - Cuisse de caille confite
 - Beignets bonbons THAI

◆ SALES CHAUDS

- Pruneaux bardés au bacon
 - Feuilleté assortis
 - Feuilleté d'escargots
- Tartelettes de saumon, Flamiche etc...
 - Croque monsieur
- Nems, accras, samoussas etc....
- Bouchées de Ris de Veau
- Bouchées aux Crustacés
- Brochette de Boudin aux reinettes

◆ PIECES DECORATIVES

- Hérisson de Crudités et de Fraises (selon saison)
- Corbeille de Crudités croquantes et ses Devises

◆ VERRINES GOURMANDES

- Verrine de Guacamole et Gambas
- Verrine Salade de Perles aux œufs de truite
 - Verrine de légumes et crustacés
- Verrine de crémeux de carottes, tomate au fromage frais

◆ FANTASIE SUCRE

- Caroline au café
- Chou praliné, opéra
- Tartelette aux fruits
- Amandine, Tiramisu
- Bavarois au caramel, Menthe, Framboise
 - Macarons assortis
- Mendiants vanille, Moelleux à l'orange

Apéritifs – Cocktails etc.....

Cocktail n° 1 -----	19, 40 €
(1 kir , 5 articles par personne)	
Cocktail n° 2 -----	28,90 €
(Cocktail sur la base de 2 verres + 6 articles par personne)	
Cocktail n° 3 -----	37, 50 €
(Cocktail sur la base de 3 verres + 10 articles par personne + 1 décorative)	
Cocktail n° 4 -----	64, 00 €
Champagne (base 2 verres) , Whisky , softs etc + 13 articles par personne + 2 Verrines	

Ateliers Animés pour compléter votre cocktail _____

DEGUSTATION FOIE GRAS *à Forfait de 2,20 € par Toast*

- Découpe de Terrine de foie gras cuit au St Croix du Mont
- Pain de Campagne, confiture Figue

DEGUSTATION DE LA MER *à Forfait de 2,40 € la Pièce*

- Huîtres de Marennes N°4
- Beurre salée, Pain de Seigle, Citron

DEGUSTATION SAUMON *à Forfait de 1,90 € par Toast*

- Filet de Saumon fumée à l'huile de Noisette
- Filet de Saumon Façon Gravelax
- Beurre, Blinis, Citron etc.....

DEGUSTATION PLANCHA *à Forfait de 2,40 € par Verrine*

- Pétoncles à l'Huile de Truffes, Tartare de Céleri
 - Gambas Marinées à la citronnelle , rizzotto
 - Emincée de Volaille aux Agrumes , petits légumes de saison
- Au choix

DEGUSTATION CHAFING-DISH *à Forfait de 2,70 € par Verrine*

- Fricassée d'escargots à la crème d'ail , petits légumes de saison
 - Fricassée de Ris de Veau aux Champignons des Bois
- Au choix

Hôtels

Nous consulter (360 chambres à 5 minutes)

Sur votre demande, nous vous proposons d'autres formules plus personnalisées

Nous restons à votre disposition pour vous
fournir d'éventuels renseignements complémentaires.

Alors à bientôt !

Ludovic Ruellou