

Pour un Mariage Réussi



2020

Rousseau

—  TRAITEUR  —

Organisateurs d'Evènements

02 47 45 40 73

traiteur-touraine.com



Sommaire

1 – COCKTAIL VIN D'HONNEUR	PAGE 03
Animations et Options	PAGE 04
2 - DINER	
Dîner : 52 €	PAGE 05
Dîner Cocktail : 65 €	PAGE 06
3 – REPAS TRADITIONNEL AVEC APÉRITIF : 67 €	PAGE 07
4 - BUFFET DE MARIAGE	
Buffet froid avec plat chaud : 56 €	PAGE 08
5 - MENU GOURMET : 69 €	
Option Déjeuner + Diner buffet : + 25 €	PAGE 09
6 - CARTE DES DESSERTS	PAGE 10
Nos Menus Petits Loups	PAGE 101
7 - COMPLEMENTS	
Formules Vins et Boissons et Bière Pression	PAGE 11
Lendemain de Mariage	PAGE 11
8 - 10 RAISONS DE NOUS CHOISIR	
Entreprise Familiale et Artisanale	PAGE 12
9 - NOS SALLES ET HÉBERGEMENTS	
Tarifs de nos salles	PAGE 14
Tarifs hébergements	PAGE 15
10 - CONDITIONS GENERALES DE VENTE ET DE REGLEMENT	PAGE 16



Cocktail Vin d'honneur - Apéritif

10 / 12 / 14 pièces par personne (dont 1 animation)

Animation culinaire froide ou chaude (comprise) au choix voir page 4

Pièces froides variées

- . Verrine de St Jacques sur sa Mousse de petits pois
- . Cuillère magret sur sa confiture D'abricot
- . Macaron au foie gras
- . Verrine de chèvre aux poivrons Confits
- . Cassolette de patate douce au Crabe
- . Brochette de Crevettes à la créole
- . Mini cône griotte, Mascarpone truffé
- . Mini cône aux tomates Confites, crème basilic

Canapés sur pains variés

- Pain de Mie aux différentes saveurs**
- . Tapenade et tomate confite
 - . Fleur de volaille au curry
 - . Mousseline de Saumon & crevette aux épices
 - . Œuf Mimosa truffé

Pièces chaudes variées :

- . Pain aux raisins et saumon
- . Pruneau au Lard
- . Feuilleté de Saint Jacques
- . Pomme de terre au Foie gras et Sel de Guérande
- . Mini-hot dog
- . Bouchée Achatines au beurre persillé
- . Mini burger
- . Mini-pita au Bœuf

Dès le 2^{ème} animation - supplément de 3 € / pers par animation

Possibilité de rajouter des petits fours sucrés (voir en page 4)

BOISSONS : Fournies par le client – **Prise en charge de vos boissons (débouchage et service) 2 € / pers.**

Possibilité d'être fournies par le traiteur : 5 € / pers.

Soupe Tourangelle (pétillant, citron vert, Cointreau, sucre de canne) + Softs : Jus de fruits et sodas - Eaux plate et gazeuse

MATERIEL : Nappage tissu et Serviettes papier - Verreries - Décoration personnalisée du buffet - Vasque à Champagne - Glaçons - Livraison frigorifique - Service compris

PRIX TTC DU COCKTAIL VIN D'HONNEUR :

	10 pièces /pers (dont 1 animation) Durée /= 1 H 20	12 pièces / pers (dont 1 animation) Durée /= 1 H 40	14 pièces / pers (dont 1 animation) Durée /= 2 H
Liquides Client <small>(inclus la prise en charge de vos boissons)</small>	14 €	16 €	20 €
Liquides Traiteur	19 €	21 €	25 €

Vin d'Honneur « Petits Loups » : 5€/enfant (minimum 15 enfants de 4 à 12 ans) 1 table à part, Friends saucisse, chouquettes, bonbons



Cocktail Vin d'honneur - apéritif

1 animation à choisir : - (si rajout d'une animation supplément de 3 € / pers)

Animation culinaire froide au choix

- **Buffet végétarien** : assortiment de légumes frais (crus) avec leur sauce
- **Salaison de saumon** : filets marinés, découpés et servis sur du pain de seigle
- **Foie gras sur ardoise** : servi avec son pain aux figues
- **Animation du Charcutier** : jambon à l'os et marmiton de mini rillons

Animation culinaire chaude au choix

- **Foie gras poêlé** : aux pommes de Touraine et servi sur pain aux figues
- **Cassolettes** : Escargots / St Jacques safranées
- **Mini-rillons de Touraine** : déglacés au vinaigre de xérès
- **Plancha** : canard, saumon, st jacques et requin grillés accompagnés de leur sauce
- **Mini-crêpes** : jambon, parmesan, champignons, chorizo, saumon fumé
- **Wok** : poêlée de saint jacques aux petits légumes



Option petits fours sucrés : 3 pièces par personne 6 €

- | | | |
|----------------------------|--------------------------------|----------------|
| . Carré Opéra | . Bavaroise Cerise, Abricot... | . Chou praliné |
| . Eclairs Café et Chocolat | . Mini Baba au Rhum | . Gland |
| . Verrines sucrées | . Tartelette aux Fruits | |

LES PETITSPUS

OPTIONS

- Atelier d'huîtres n° 3 ouvertes devant les convives (citron, vinaigre, échalote, beurre demi-sel, pain seigle) **15 € la douzaine** (Minimum 10 douzaine)
- Cascade de Boules de Fruits variés (piqués sur Cône, prêt à déguster) **Forfait 75 €** (~ 50 pers)
- Pain surprise (charcuterie ou poissons) **Forfait 39€** (50 pièces)
- Plateau chaud de Mini Burgers, hots dogs, pitas **Forfait 85 €** (60 pièces)
- Marmiton de Mini Rillons **25 € le Kg**
- Location d'une Fontaine à Punch avec Pompe lumineuse **120 €**
- Bar à Bonbons (avec bonbons) **150 €**
- Option chariot à glaces **5 € par personne**



FORMULE DÎNER 52 € ttc / pers.

REPAS (servi à table)

Médaille de St Jacques aux Tomates Confites et Vinaigre balsamique

Ou

Salade Touraine

(Brochette de rillons, pommes cuites et quenelle de chèvre sur pain au lard)

Ou

Timbale aux deux Saumons la crème de Ciboulette

Ou

Trilogie Gourmande + 3 €

(Foie gras, Truite fumée, sorbet tomates melon à la menthe)

OPTION TROU NORMAND + 2 €

Poire/Poire Williams Ou Citron vert/Vodka

Ou Mandarine/Grand Marnier Ou Pomme verte/Calvados

VIANDE

Fondant de Veau à la Forestière

Ou

Suprême de Pintade aux agrumes

Ou

Magret de Canard à la Poire pochée au Chinon

2 Accompagnements :

- Ecrasé de Pommes de terre au Chorizo ou à l'huile de Truffes ou Gratin de Pommes de terre
- Tian de Légumes frais ou Brochette de légumes snackés ou Poêlée de champignons forestiers

SALADE – FROMAGES

Mesclun & Assiette individuelle duo de fromages
(Brie, Comté)

Ou

Salade et Ardoise de Fromages au Centre de la Table
(Charles VII, Chèvre fermier, Comté et Confiture de Poires tapées)

DESSERT

Présenté en salle

(Voir notre carte de desserts au choix page 10)

Café

Pain





FORMULE DÎNER COCKTAIL 65 € ttc / pers.

La formule « dîner cocktail » est constituée d'un Cocktail Vin d'honneur suivi d'un repas servi à table

Cocktail apéritif (servi au buffet) **17 pièces/pers dont 1 Animation au choix** (Possibilité d'ajouter des animations voir page 4)

Pièces froides variées

- | | | |
|---|---|--|
| . Cuillère magret sur sa confiture
D'abricot | . Verrine de chèvre aux poivrons
Confits | . Mini cône griotte, Mascarpone
truffé |
| . Macaron au foie gras | . Brochette de Crevettes à la créole | . Mini cône aux tomates Confites,
crème basilic |

Canapés sur pains variés

Pain de Mie aux différentes saveurs

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| . Tapenade et tomate confite | . Mousse poisson et Crevettes |
| . Fleur de volaille au curry | . Œuf Mimosa truffé |

Pièces chaudes variées :

- | | | |
|------------------------------|---|---------------------|
| . Pain aux raisins et saumon | . Pomme de terre au Foie gras
et Sel de Guérande | . Mini hot dog |
| . Pruneau au Lard | . Bouchée achatines au beurre persillé | . Mini burger |
| . Feuilleté de Saint Jacques | | . Mini-pita au Bœuf |

POT DES MARIÉS (servi à table)

Cassolette de crabe & mousse patate douce – Verrine St Jacques sur mousse de petits pois
Canapé foie gras & confiture de figues

PLAT CHAUD (servi à table)

Filet de Bœuf et sa sauce au Foie Gras

Ou

Médallions de Veau aux pleurotes

Ou

Crêpinette de volaille fermière au Romarin

Ou

Magret de Canard à la Poire pochée au Chinon

Accompagnements :

- Ecrasé de Pommes de terre au Chorizo ou à l'huile de Truffes ou Gratin de Pommes de terre
- Tian de Légumes frais ou Brochette de légumes snackés ou Poêlée de champignons forestiers

SALADE - FROMAGES

Mesclun & Assiette individuelle duo de fromages
(Brie, Comté)

Ou

Salade et Ardoise de Fromages au Centre de la Table
(Charles VII, Chèvre fermier, Comté et Confiture de Poires tapées)

DESSERT

Présenté en salle

(Voir notre carte de desserts au choix page 10)

Café

Pain



Menu 67 € ttc / pers.

APERITIF (Servi à table ou au buffet)

Liquides fournis par le Client - Amuses Bouches Traiteur (4 pièces / pers) et 1 animation culinaire au choix
Mini burger - Verrine tomate mozzarella basilic - Pain aux raisins et saumon - Crème brûlée au foie gras
(Possibilité d'ajouter des animations voir page 4)

POISSON

Bar rôti au fumet de Vouvray

Ou

Filet de Lieu Jaune rôti aux Cèpes

Ou

Brochette de Noix de St Jacques

Ou

Ballotin de Sandre aux Poireaux et Beurre blanc échaloté

Accompagnements :

Julienne de Légumes frais ou Embeurré de Poireaux au lard ou Tomate farcie aux légumes

Ou Risotto Champignons Parmesan + Tuile graine de sésame ou Fleuron

TROU NORMAND

Poire / Poire Williams Ou Citron vert / Vodka Ou Pomme verte / Calvados

VIANDE

Filet de Bœuf et sa sauce au Foie Gras

Ou

Médallions de Veau aux morilles

Ou

Crépinette de volaille de Touraine au Romarin

Ou

Magret de Canard à la Poire pochée au Chinon

Accompagnements :

- Ecrasé de Pommes de terre au Chorizo ou à l'huile de Truffes ou Gratin de Pommes de terre
- Tian de Légumes frais ou Brochette de légumes snackés ou Pomme Anna pochée à la carotte

SALADE - FROMAGES

Mesclun & Assiette individuelle duo de fromages
(Brie, Comté)

Ou

Salade et Ardoise de Fromages au Centre de la Table
(Charles VII, Chèvre fermier, Comté et Confiture de Poires tapées)

DESSERT

Présenté en salle

(Voir notre carte de desserts au choix page 10)

Café

Pain

07





BUFFET froid avec plat chaud servi au buffet 56 € ttc / pers.

APERITIF (Servi à table ou au buffet)

Liquides fournis par le Client - Amuses Bouches Traiteur (4 pièces / pers)

Canapé magret fumé aux abricot - Verrine tomate mozzarella basilic - Pain aux raisins et saumon - Crème brûlée au foie gras
(Possibilité d'ajouter des animations voir page 4)

BUFFET D'ENTREES

Œuf poché sur fond d'artichaut au saumon fumé

Salade mêlée

Salade de St Jacques et d'Ecrevisses

(Noix de St Jacques, queues d'Ecrevisse, Surimi, sauce à la Bisque de Homard et à la crème)

Salade de l'Adour

(Lamelle de Pommes de terre, gésiers de Canard confits, Lardons, Brunoise de Tomate, vinaigrette)

Panier du Maraîcher

(Assortiment de légumes frais, crus avec leur sauce)

Assortiment de Charcuteries variées

(Pièce de jambon à l'os braisé, Rillettes de Tours, Terrine de campagne au Montlouis, Rillons Roi rose)

Saumon frais en Bellevue

Découpé devant les convives et sa garniture Macédoine

Pain de Campagne - moutarde - mayonnaise - cornichons...

PLAT CHAUD SERVI AU BUFFET

Millefeuille de Canard + 1 garniture

Ou

Suprême de Volaille sauce forestière + 2 garnitures

Ou

Joues de Bœuf vigneronne + 2 garnitures

Gratin de pommes de terre, flan tomates basilic, poêlée de champignons

SALADE – FROMAGE au buffet

(St Nectaire, Brie, Chèvre, Emmental)

DESSERT

Présenté en salle

(Voir notre carte de desserts au choix page 10)

Café

Pain



Menu Gourmet 69€ ttc / pers.

APERITIF (Servi à table ou au buffet)

Liquides fournis par le Client - Amuses Bouches Traiteur (4 pièces / pers)
Mini Burger – Tiramisu de truite et tomate confite - Pain aux raisins et saumon - Crème brûlée foie gras
(Possibilité d'ajouter des animations voir page 4)

ENTREE

Salade fraîcheur de Homard

Ou

Foie gras de Canard maison et sa confiture de poires tapées

Ou

Salade de langoustines et crevettes aux agrumes

Ou

Trilogie Gourmande

(Foie gras, Truite fumée, sorbet tomates melon à la menthe)

TROU NORMAND

Poire/Poire Williams Ou Citron vert/Vodka Ou Pomme verte/Calvados

VIANDE

Filet de Bœuf façon orloff (farci au comté et bacon)

Ou

Mignon de Veau aux morilles

Ou

Demi Pigeonneau de Racan en rabelaisie

Ou

Magret de Canard à la Poire pochée au Chinon

Accompagnements :

- Ecrasé de Pommes de terre à l'huile de Truffes ou Vitelotte au Sésame ou Pomme Anna pochée à la patate douce
 - Tian de Légumes frais ou Brochette de légumes snackés ou Tartelette de Légumes fanes

SALADE - FROMAGES

Mesclun & Assiette individuelle duo de fromages
(Brie, Comté)

Ou

Salade et Ardoise de Fromages au Centre de la Table
(Charles VII, Chèvre fermier, Comté et Confiture de Poires tapées)

DESSERT

Présenté en salle

(Voir notre carte de desserts au choix page 10)

Café - Pain

Si menu Gourmet en déjeuner - Possibilité d'un buffet pour le soir A 25 € TTC / PERS..

Apéritif 4 Amuses Bouches variés / pers

Salades Composées - Assortiment de Charcuteries variées - Saumon frais en Bellevue et garniture Macédoine

Pain de Campagne - moutarde - mayonnaise - cornichons...

Rôti de Bœuf sur présentoir / jambon à l'os braisé - Salade - fromage - Dessert - Café

INCLUS DINER :

Juponnage des buffets -
Nappes et Serviettes papier -
Service compris - Vaisselle -
Verrerie



CARTE DES DESSERTS

Trilogie de Desserts au choix

Ou

Pièce montée (3 choux / pers et Nougatine) : « CONE » ou « DOUBLE CŒURS »

Possibilité de Pièce Montée à thème ou personnalisée (frais de maquette entre 50 et 200 €)

Ou

Fraisier façon Wedding Cake (Juin, Juillet, Août)

NOS FORMULES TRILOGIE DE DESSERTS

La Classique :

- 1 Chou vanille en pièce montée
- 1 Carré duo craquant Chocolat
- 1 Verrine Panna cotta Framboise

La Moderne :

- Pièce montée de macarons (2 par personne)
- 1 carré Arlequin (chocolat, gelée de framboise et craquant biscuit pistache)
- 1 Verrine Caramel beurre salé Spéculos

La Gourmande :

- 1 Chou chocolat en pièce montée
- 1 carré Calamus (Biscuit, Mousse lait caramel, crème brûlée & crémeux vanille)
- 1 Salade de fruits frais

Possibilité : Buffet de Desserts variés + 3 €

Pour les convives invités uniquement au dessert :

Supplément de 7 € (sans boissons) Ou de 9 € (avec une coupe de Vouvray pétillant)

(service du pétillant, service du dessert et du café)



Les Petits Plus Pour la Soirée

- Fontaine à Champagne (lors de la présentation du dessert) **80 €**
- Option café pendant la nuit : forfait **60 €**
- Cascade de Boules de Fruits variés (Piqués sur cône, prêt à déguster) forfait **75 €** (~ 50 pers)
- Chouquettes 25 € le Kg (environ 100 pièces, soit **2,50 €** les 100 g)
- 100 petits Macarons variés : **109 €**
- 100 petits fours frais sucrés variés **85 €**
(Mini éclairs au chocolat, mini tartelettes aux fruits, aux pommes, mini glands etc...)
- Soupe à l'Oignon (fournie avec fromage, croûtons, bols et cuillères plastiques) **2.30 €**/pers (minimum 30 pers.)

Nos Menus Petits Loups (Enfant de 4 à 12 ans)

- **Formule idem adultes** : ½ portion adulte - ½ tarif adulte
- **Formule à 14 € servie à l'assiette** : (servie en centre de table au-delà de 10 enfants)
½ Crudités et ½ Charcuteries - Steak haché Ou Jambon grillé Ou Filet de Volaille et Pommes de terre sautées Tarte ou Eclair Chocolat (ou 1 Glace selon possibilité)
- **Formule Box à 11 €** :
1 sandwich jambon/beurre, 1 paquet de chips, 1 babybel, 1 compote, 1 muffin chocolat, 1 caprisun, 1 sachet de bonbons, 1 cadeau

Compléments

Nos Formules de Vins et Boissons

(pendant le vin d'honneur ou/et le repas)

Apéritif et softs fournis par le Traiteur au vin d'honneur :

Apéritif + Softs : Jus de fruits et sodas- Eaux plate et gazeuse = **5 € / pers.**

*Choix de l'Apéritif : Kir Pétillant ou Sangria et ses Fruits ou Punch planteur ou Soupe Tourangelle (pétillant, citron vert, sucre de canne, cointreau, un trait de jus d'orange)

Vins et softs fournis par le Traiteur à volonté au repas:

Sauvignon-Chinon-Vouvray (1 coupe au dessert) – Eaux plate et gazeuse (bouteille plastique) = **10 € / pers.**

Jus de fruits et sodas + **2 € / pers.**

Option : bouteille en verre + **2 € / pers.**

Si les boissons sont fournies par le client : Prise en charge par le traiteur **2 € / pers.** (débouchage et service)

Bière Pression à Vallères: Gobelets, Appareil et Gaz fournis

• Bière Stella fût de 30l = **150 € / fût percé** ou Leffe fût de 30l = **180 € / fût percé**

En extérieur : frais de livraison, reprise en sus : sur devis

Lendemain de Mariage

Buffet du Lendemain

sans service

15 € par personne – Laissé le soir avant notre départ

Assortiment de Charcuteries variées et condiments

Ou

Assortiment de Terrines de Poissons
 et Melon au Jambon du Pays (selon saison)

~~~~~

Piémontaise - Riz Niçois

Duo de Rôtis de Porcet Poulet

Salade - Fromages

Tarte aux Fruits de saison

Pain de campagne tranché

### Matériel

- Vaisselle jetable – **forfait 2.50 €/pers.**  
Verre, couverts, assiettes, serviettes papier
- Vaisselle classique – **forfait 3.50 €/pers.**  
3 verres, couverts, 3 assiettes, serviettes papier

### Dressage, tenue du buffet, débarrassage en sus :

- Jusqu'à 50 personnes : **150 €**
- De 50 à 100 personnes : **280 €**

## Buffet « FOUÉES »

### 3 € la fouée (minimum 300 fouées - 50 pers.) – à Vallères

Fouée avec garniture

**Salées :** beurre d'escargot, Rillettes, Beurre de Sardine, Rillons, Rillettes de Poulet, Fromage de Chèvre frais

**Sucrées :** Nutella, confitures, caramel au beurre salé, compote

Four à fouées (four, bois et fouacier)

Supplément en Extérieur avec Livraison/reprise : **80 €**





# Une Entreprise Familiale et

## 10 RAISONS DE NOUS CHOISIR

Toutes les pièces cocktails, repas, buffets ainsi que les pains et les desserts sont élaborés dans nos locaux

**1. Vaisselle Design Incline :** La Coutellerie, le Set d'Assiettes, la Verrerie Élégance, le Nappage en tissu damassé blanc et les Serviettes tissu blanches.

**2. Service Inclus :** Nos tarifs comprennent 1 serveur Maître d'Hôtel qualifié et Professionnel pour 30 convives, ainsi que l'équipe cuisine nécessaire. **Départ de notre équipe à 2h du matin.** Si heure supplémentaire ou permanence de fin de soirée, facturation supplémentaire au tarif de 45 € ttc/heure par serveur.

**3. Transport Inclus :** La livraison du matériel (si possible, la veille de la réception) ainsi que le déplacement de nos équipes sont compris dans un rayon de 50 Kms. Au-delà, nous consulter.

**4. Prix Fermes et Définitifs :** Nos devis et contrats sont clairs et précis. Nos prix sont exprimés en TTC selon le taux de tva en vigueur (sur une base de 50 à 100 convives avec tout le matériel nécessaire). Aucune surprise, aucun imprévu susceptible d'alourdir votre facture.

**5. Prestations sur Mesure :** Il est primordial pour nous de connaître vos attentes afin de personnaliser votre réception. Cette documentation est indicative et peut-être modulée ou modifiée selon vos souhaits (solutions pour les régimes alimentaires particuliers).

**6. Repas Test Dégustation :** Nous vous proposons de déguster le samedi midi, votre repas dans notre Espace Réceptions de Vallères (sur réservation). Votre menu vous sera servi pour 29 € TTC / pers. (hors boissons) ou 35 € TTC / pers. (avec les boissons). Pour une prestation de plus de 60 convives (adultes), nous offrons le repas dégustation pour deux personnes.

**7. Laboratoire aux dernières Normes :** Notre société vous garantit les règles d'hygiène HACCP et le respect de la chaîne du froid, en partenariat avec le Laboratoire d'Analyses Aqualeha.

**8. Suivi de votre Commande :** Notre équipe vous suit et vous conseille tout au long de l'organisation de votre événement, en étant toujours disponible.

**9. Référencement de Lieux d'Exception :**  
Notre expérience nous permet de nous adapter à toutes les configurations : châteaux, caves troglodytes, salle des fêtes, chapiteau...  
Nous possédons également 4 salles indépendantes dans notre Espace Réceptions de Vallères avec une partie hébergement sur place. (Capacité 60 pers.) ainsi que deux hôtels partenaires à proximité (voir page 15).

**10. Expérience Professionnelle :** Notre métier depuis 30 ans, Traiteur et Organisateur de Réceptions. De nombreuses références clients (Mairies et Institutionnels, Congrès au Vinci, Comités d'Entreprises, Confréries, Portes Ouvertes et Inaugurations, Centres de Secours Pompiers, Galas des Grandes Ecoles...). Notre objectif : vous servir et vous satisfaire de A à Z, et toujours la garantie d'une réception personnalisée et réussie.

## ON S'OCCUPE DE TOUT, ON S'OCCUPE DE VOUS !!!

### Rousseau Traiteur

Organisateurs de Réceptions  
Bureau Administratif  
6 Rue Balzac  
37190 Azay le Rideau  
www.traiteur-touraine.com

### Espace Réceptions

Résidence Hôtel de la Salle  
Accueil client  
34 Rue de la Haute Salle  
37190 VALLÈRES  
www.location-salle37.com

**Tél. : 02.47.45.40.73 - Fax : 02.47.45.20.36**

contact@rousseau-traiteur.fr

Suivez nous sur



facebook.etablissementsrousseau-traiteur en cliquant sur j'aime

# Nos salles de réceptions



*Espace Réception*



Hébergement, Service Traiteur  4 Salles pour vos Réceptions



# L'ESPACE RECEPTIONS DE VALLERES

[www.location-salle37.com](http://www.location-salle37.com)

**L'Espace Réception est modulable et propose un vaste cadre champêtre**

Chaque salle est indépendante et comprend :

- Son espace extérieur privé
  - Ses toilettes
  - Son parking

## PRIX DE LOCATION (hors cuisine)

| Capacité d'accueil de la salle                                                             | La Grande Salle<br>1000 pers.<br>avec écran  | La Longère<br>150 pers.<br>avec écran | La Grange<br>80 pers.<br>avec écran |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Avec Prestation Traiteur</b>                                                            |                                              |                                       |                                     |
| <b>Tarif journée</b><br>(samedi uniquement)                                                | <b>400 €</b>                                 | <b>300 €</b>                          | <b>200 €</b>                        |
| <b>Tarif week-end</b><br>(samedi/dimanche)                                                 | <b>650 €</b>                                 | <b>450 €</b>                          | <b>350 €</b>                        |
| <b>Tarif We Plus</b><br>(vendredi/samedi/dimanche)<br><i>sous réserve de disponibilité</i> | <b>700 €</b>                                 | <b>500 €</b>                          | <b>400 €</b>                        |
| <b>Sans Prestation Traiteur</b>                                                            |                                              |                                       |                                     |
| <b>Tarif journée</b><br>(samedi uniquement)                                                | <b>de 2300 € à 3000 €</b><br>selon modalités | <b>1000 €</b>                         | <b>500 €</b>                        |
| <b>Forfait Nettoyage</b><br>(possibilité assurée par le client)                            | <b>300 €</b>                                 | <b>250 €</b>                          | <b>200 €</b>                        |

Nous disposons de tables rondes (10pers), tables rectangulaires ainsi que de Chaises blanches en PVC en fonction du nombre de vos convives (comprises dans la location de la salle) – mise à disposition du matériel pour installation par le client – Nappage et dressage de la vaisselle par le traiteur



### Conditions de location

En cas de location de l'une de nos salles sans notre prestation traiteur : Aucun traiteur extérieur n'est autorisé dans notre Espace Réceptions ; Eventuellement, possibilité de préparer les repas par vos soins

### MODALITES DE RESERVATION LOCATION DE SALLE AVEC NOTRE PRESTATION TRAITEUR

Un chèque d'acompte vous sera demandé lors de votre réservation

### SANS NOTRE PRESTATION TRAITEUR

Un chèque de caution ainsi que la totalité du règlement vous seront demandés lors de votre réservation (un chèque du forfait + un chèque de caution)



# Hébergement

**RESIDENCE HOTEL DE LA SALLE A VALLERES**

**www.location-salle37.com** (rubrique : hébergement)

**Location de chambres par les mariés ou organisateurs** (tarif à la chambre)

| Noibre chambres                                                                        | CAPACITÉ<br>64 PERSONNES | 1<br>NUIT | Taxe de<br>séjour pour<br>1 nuit | 2<br>NUITS |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------|----------------------------------|------------|
| 4                                                                                      | 2 PERSONNES              | 79 €      | 3.16 €                           | 129 €      |
| 3                                                                                      | 3 PERSONNES              | 89 €      | 3.57 €                           | 149 €      |
| 2                                                                                      | 4 PERSONNES              | 99 €      | 3.96 €                           | 169 €      |
| 4                                                                                      | 5 PERSONNES              | 109 €     | 4.35 €                           | 189 €      |
| 1                                                                                      | 6 PERSONNES              | 119 €     | 4.74€                            | 209 €      |
| 1                                                                                      | 7 PERSONNES              | 129 €     | 5.18 €                           | 229 €      |
| Prix de la chambre + Taxe de séjour : tarif en vigueur,<br>pour 2 nuits nous consulter |                          |           |                                  |            |

Un chèque d'acompte de 30 % vous sera demandé lors de votre réservation

Le règlement total de la chambre 10 jours avant le séjour.

Les prix s'entendent toutes charges incluses y compris le linge de lit et de toilette (sauf gants de toilette), couverture, taie d'oreillers, parking non gardé, chauffage, terrasses, et buffet de petits déjeuners offerts

**Arrivée sur rendez-vous pour la Remise des clés : de 10 h00 à 12 h00 et de 15 h00 à 17 h00**

**Départ : à 14 H 00 au plus tard**

**Toute chambre réservée sera facturée dans sa totalité, retirée de la vente et donc non remboursable**

**Adresse pour le Règlement des chambres : SARL JP ROUSSEAU -6 Rue Balzac- 37190 AZAY LE RIDEAU -Tél. 02.47.73.80.75**

## 2 Hôtels - Restaurants et 2 résidences à 5 Minutes

### Sur Villandry

Situé au pied du célèbre Château de Villandry

**Hôtel\*\*\* - Restaurant Le Cheval Rouge** - Affilié Inter-Hôtel

9, rue Principale - 37 510 VILLANDRY

Tél: 02.47.50.02.07 – contact@lecheval-rouge.com

50 chambres (dont 2 PMR) (tarif 2 pers ~/= 65€ - Hors PDJ)

Parking privé

### Sur Azay le rideau

Situé au pied du célèbre Château d'Azay le Rideau

**Hôtel \*\*\* - Restaurant Les Trois Lys**

Affilié Logis de France

45 chambres (tarif 2 pers ~/= 60€ - Hors PDJ)

www.hotel-lestroislys.com

**CONTACT**

2, rue du Château

37 190 AZAY LE RIDEAU

**Résidence les Portes du Château**

5 appartements de 2 à 6 personnes (tarif nous consulter)

www.location-vacance37.com

**Résidence Balzac**

10 appartements de 2 à 8 personnes capacité 50 personnes (tarif nous consulter)

Tél: 02.47.73.80.68

contact@hotel-lestroislys.com

# CONDITIONS GENERALES

Nos prix s'entendent selon les conditions (service, matériel, décoration du buffet...) fixés dans nos devis.

## SERVICE

Un maître d'hôtel de l'encadrement de la société gestionnaire du personnel de service est responsable sur la réception de toute l'organisation et du parfait déroulement de votre soirée.

Les heures supplémentaires débuteront dès l'heure de départ de notre équipe à 2 h du matin, nous conseillons l'envoi du dessert à minuit.

Toute heure supplémentaire vous sera facturée 40.00 € HT (TVA 20%) par heure et par serveur (minimum 2 pers).

Tous les salaires, charges sociales et taxes de notre personnel de service sont payés par la société gestionnaire du personnel. Si toutefois notre client emploie son propre personnel, il se charge de la rétribution et des charges. Notre responsabilité est alors entièrement dérogée.

## BOISSONS

Nos formules boissons sont à votre disposition. Nous vous laissons la possibilité de fournir vos boissons, sous réserve qu'elles soient mises à disposition et à température sur le lieu de réception. Si les boissons sont fournies par le client : Prise en charge de par le traiteur 2 € / pers. (débouchage et service).

Dans le cas où les boissons seraient entreposées à distance, le temps de manutention vous sera facturé.

## ESPACE RECEPTIONS

Le client, lors de sa réservation, a versé un acompte fixé entre les parties. Celui-ci s'est vu remettre un contrat notant le montant de l'acompte, la date de la prestation et le Nom de la salle ou le lieu de la réception ainsi réservés. En cas de résiliation de notre fait, nous restituons au client l'acompte versé. En revanche, nous nous réservons la possibilité de conserver cet acompte pour une résiliation faite par le client (hors cas de force majeure), à titre d'indemnité forfaitaire définitive et irréductible.

Le client devient, par loi de conséquence, loueur de la salle définie dans son contrat et doit tenir compte de l'horaire d'ouverture tardive (maximum 4 h du matin) allouée par la Préfecture d'Indre et Loire (autorisation demandée par le traiteur), ainsi que responsable des nuisances sonores nocturnes et diurnes occasionnées par toutes animations ou autres sources de bruit anormales, dans les locaux loués et à l'extérieur (parking, voisinage...).

Ainsi nous nous dégageons de toutes poursuites provoquées par ses nuisances sonores anormales ainsi qu'à l'endommagement matériel de l'animation dû à la coupure en alimentation. Nous sommes dérogés également de tout endommagement survenus sur notre parking non surveillé.

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE & DE REGLEMENT

### Pour la meilleure exécution de votre ordre :

Toute commande ou réservation doit être accompagnée d'un premier acompte fixé entre les parties pour nous permettre d'enregistrer celle-ci. En cas de résiliation de notre fait, nous restituons au client l'acompte versé. En revanche, nous nous réservons la possibilité de conserver cet acompte pour une résiliation faite par le client (hors cas de force majeure), à titre d'indemnité forfaitaire, définitive et irréductible (sauf convention particulière, nos factures sont payables nettes et sans escompte dès leur réception).

Le Traiteur fera parvenir à son client par courrier ou par Email un feuillet « Confirmation du Nombre de Personnes » avant la prestation. Le

Client nous le retournera rempli, signé avec le règlement final de la prestation au plus tard 10 jours avant la date de la prestation.

Dès réception du feuillet et du règlement toute modification à la baisse du nombre de personne ne sera pas prise en compte.

Le chèque sera débité uniquement après la prestation.

En cas de règlement postérieur à la date d'échéance, des pénalités de retard seront appliquées à raison d'un taux égal à une fois et demie le taux de l'intérêt légal en vigueur à la date de facturation. Le client devra rembourser tous les frais occasionnés par le recouvrement contentieux des sommes dues.

Tout litige non réglé à l'amiable, pouvant survenir, seront soumis au Tribunal compétents. En cas de non-paiement, les frais de contentieux seront à la charge du client.

Le client ne serait en droit d'annuler sa commande ou de refuser la marchandise que si les retards ou avances éventuels dans l'horaire prévue (donné à titre indicatif) dépassaient 3h sauf cas de force majeure ou tout événement susceptible d'empêcher une livraison normale : embouteillage notoire, manifestation de rue, grèves, incidents climatiques...

La confirmation du nombre d'invités du client doit nous parvenir par écrit par courrier (fax & e-mails ne seront pas pris en compte) au moins 10 jours ouvrables avant la date de livraison (sauf convention particulière) & accompagnée d'un chèque du montant total de la réception (encaissé après la prestation). Toute augmentation ou diminution exceptionnelle de commande doit nous être parvenue 10 jours avant le jour de livraison. Nos devis sont réalisés pour un nombre précis de convives. Si ce chiffre est dépassé, sans que nous soyons prévenus à temps, nous ne serions pas en mesure d'assurer notre prestation de façon satisfaisante. En outre, le prix par personne étant fixé en fonction du nombre de participants, il pourra être augmenté en cas de diminution de participants à la réception.

Ces situations portent préjudices aux invités du client, et donc à notre image de marque, et nous contraignent, à titre de dédommagement, à établir notre facturation à partir de convives présents.

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne peut être reprise ou échangée.

Dans le cas de vente d'alcool, il appartient au client de faire les démarches nécessaires auprès des services de Douanes (Licence)

Les risques, casse, dégradations ou disparition de matériel, ou des biens présents sur le lieu de la réception ne sont pas couverts par nos assurances et sont à la charge effective du client. Il lui appartient ainsi d'assurer à ses frais les biens de valeurs que ses invités ou lui-même introduiraient sur le lieu de réception. Lorsqu'un vestiaire est inclus dans nos prestations, la remise d'un ticket doit être exigée lors du dépôt. Nous dérogons toute responsabilité en cas de perte du ticket. Nous regrettons de ne pouvoir accepter les sacs à main, ou tout accessoire contenant des espèces ou des objets de valeur.

Les présentes conditions de ventes sont réputées acceptées par le client sans réserve ni restriction.

**« Nos prix sont établis sur la base des taux de TVA en vigueur lors de la facturation (10% et 20%).**

**Toute variation ultérieure de ces taux, imposée par la loi sera répercutée sur ces prix »**