

# Anniversaire – Repas de Famille

Plaquelette 2026

A la Carte ou en Formule ou en Menu



Salle + Traiteur + Hébergement

02 47 45 40 73

[contact@rousseau-traiteur.fr](mailto:contact@rousseau-traiteur.fr)

*Rousseau*

— FORK — TRAITEUR — KNIFE —

*Organisateurs d'Evènements*



## Une entreprise Familiale et Artisanale



**NOTRE FORCE**  
VOTRE ÉVÉNEMENT DE A à Z

**SALLE - TRAITEUR – HÉBERGEMENT**

### ⇒ A la Carte ou en Formule ou en Menu

- Nos propositions selon vos besoins sont modulables et peuvent être personnalisées
- N'hésitez pas à nous contacter pour étudier votre devis sur-mesure.

### ⇒ En Vente à Emporter ou en Livraison

- À retirer à Vallères ou en livraison sur le lieu de votre réception
- Frais de livraison : **50 €**
- Livraison / Reprise : **80 €**
- Au-delà de 20kms d'Azay-le-Rideau : nous consulter
- A partir de **1500 €** d'achat : Livraison **OFFERTE**

### ⇒ Avec ou Sans Personnel

- Possibilité forfait dressage et service selon vos besoins pour la réussite de votre projet (nombre de convives, lieu de réception, horaires...)
- 1 serveur pour 20-30 convives : **210 € TTC**  
Si dépassement d'horaire, heure supplémentaire après 1 heure du matin 45 € par serveur.

### ⇒ Avec ou Sans Matériel

- Vaisselle : Verrerie, Couverts, Assiettes : **5 € / pers**
- Vaisselle jetable : Verres, Couverts, Assiettes : **2.5 € / pers**
- Nappage & Serviettes papier : **1 € / pers**
- Nappage stretch & Serviettes tissu : **2 € / pers**
- Étuve électrique de remise en température : **80 €**
- Mange Debout + Housse en stretch : **20 €**
- Table rectangulaire : **10 €** – Table ronde : **15 €**
- Chaise PVC : **1.50 €** + Housse stretch **2 €**
- Livraison – Reprise : **100 €** (50kms)
- Pain : Petit Pain **0.40 €** - Baguette **1.20 €** - Pain Tranché **3 €**

### ⇒ Avec ou Sans Boissons (voir page 15)

- 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 : aucun droit de bouchon (débouchage et service).

### ⇒ Avec ou Sans Salles de Réceptions & Hébergements (voir page 18-19)



# NOS COCKTAILS APÉRITIFS ET DÎNATOIRES



## Nos Plateaux Box Cocktail

Pour la meilleure réussite de votre prestation, nous vous conseillons (selon la durée) :

- A l'occasion d'un apéritif entre 5 et 10 pièces par personne
- A l'occasion d'un cocktail dinatoire en 15 et 25 pièces par personne

### NOS PIÈCES COCKTAIL SALÉES / SUCRÉES

#### PLATEAU LANGEAIS 89 € TTC

le plateau de 50 pièces

Chou aux tomates confites & crème basilic  
 Wrap Tzatziki Saumon  
 Canapé Volaille / Curry  
 Navette Rillettes aux Figues  
 Verrine de Chèvre & Poivrons Confits

#### PLATEAU CHINON 99 € TTC

le plateau de 50 pièces

Macaron au Foie Gras  
 Cuillère de tartare de Saumon à la sauce soja & sésame noir  
 Pic Magret fumé Abricot Comté  
 Cassolette de patate douce au maquereau fumé et chorizo  
 Œufs de caille

#### À RÉCHAUFFER 79 € TTC

le plateau de 50 pièces

Toast Chèvre Miel & Romarin  
 Mini Croque-Monsieur  
 Mini Quiche  
 Feuilleté St Jacques aux légumes  
 Allumette Comté / Cumin

#### PLATEAU SUCRÉ 99 € TTC

le plateau de 50 pièces

Éclair au chocolat & café  
 Mini Tarte Tatin  
 Mini Paris Brest  
 Tartelette aux fruits (selon saison)  
 Croquant au chocolat  
 Baba au Rhum  
 Sablé aux fruits

CHOUQUETTES 1kg (~50 pcs) : 25 €

PETITS MACARONS VARIÉS (50 pcs) : 99 €

### NOS COFFRETS

#### Coffret Villandry

3 variétés / 69 € TTC



#### Coffret Azay-le-Rideau

6 variétés / 99 € TTC



VILLANDRY

#### Brochette

Tomatine, Mozzarella, Chorizo Chèvre, Poire, Pain d'épices

#### Ravier du charcutier

Mini rillons cocktail, Pics saucisson sec  
 Pic saucisson sec

#### Ravier du maraîcher

Bâtonnets de carotte & de concombre  
 Chou-fleur, radis

Sauces ciboulette & cocktail

AZAY-LÉ-RIDEAU

#### Mini bagel

Pastrami, Poulet Curry

#### Navette

Fromage frais ail et fines herbes, Rillettes

#### Mini sandwich club

Thon, Saumon, Poulet

## Nos Planches Apéritives à Partager (env. 5 pers)

### Planche Ridelloise 20 €

Rillettes – Saucissonnages – Terrine de Campagne – Cornichons - Beurre

### Planche Rabelaisienne 25 €

Jambon sec – Terrine de Lapin – Rillons – Rillettes – Chorizo – Cornichons - Beurre

### Planche Mixte 30 €

Rillettes – Terrine de Campagne – Rillons – Jambon sec – Emmental – Chèvre – Cornichons - Beurre

### Plateau de Fromages 25 €

Chèvre – Emmental – Bleu – Brie – Beurre

### Plateau Trio de Viandes froides 50 €

Rôti de Bœuf – Rôti de Porc – Poulet – Mayonnaise – Béarnaise – Moutarde – Cornichons - Beurre

## Les Petits Plus

- Pain : Petit Pain **0.40 €** - Baguette **1.20 €** - Pain Tranché **3 €**
- Marmiton de Mini Rillons 1 kg **30 €**
- Pain surprise charcuterie / poisson (*50 pièces*) **45 €**
- Mini-Burgers chauds (*Plateau de 50 pièces*) **100 €**
- Panier du Maraîcher **70 €**  
*assortiment de légumes croquants avec leur sauce*

## Nos Pizzas Artisanales à Partager



Coupées en parts – Commande minimale 10 Pizzas

### Base tomate

**Margarita** 11.00 €  
(Fromage, origan, olives, tomates fraîches)

**Reine** 12.50 €  
(Fromage, jambon blanc, champignons origan, olives)

**4 Saisons** 14.50 €  
(Fromage tomate, aubergine, courgette pesto, roquette)

**Carnivore** 14.90 €  
(Fromage, viande hachée, chorizo, lardons œuf, crème fraîche, origan)

### Base Crème

**4 Fromages** 13.90 €  
(Parmesan, gorgonzola, mozzarella, chèvre fermier)

**Savoyarde** 13.90 €  
(Fromage, reblochon, jambon blanc, lardons ciboulette, olives)

**Chicken Crispy BBQ** 13.90 €  
(Fromage, sauce BBQ, tenders de poulet, cheddar, oignons, olives)

**Américaine** 14.50 €  
(Fromage, viande hachée, reblochon, sauce burger, oignons, ciboulette, olives)

# Cocktail Dinatoire – à partir de 20 € ttc / pers

Sur une base de 30 personnes minimum

RIDELLOIS

RABELAIS

GARGANTUA

## PIÈCES FROIDES VARIÉES

Brochette Comté, Jambon du pays, olive  
Chou crème basilic aux tomates confites  
Verrine de Chèvre aux poivrons confits

Roulade de Saumon fumé aux fines Herbes  
Cassolette de patate douce au maquereau  
Velouté de Betterave au Chèvre frais

## CANAPÉS SUR PAINS VARIÉS

Tapenade & Tomate Confite  
Mousse Poisson Saumon  
Rillettes aux Figues  
Volaille / Curry

## PIÈCES CHAUDES VARIÉES

Toast Chèvre Miel & Romarin  
Allumette Comté / Cumin  
Mini Croque-Monsieur  
Mini Quiche  
Gougère

⇒ Possibilité d'ajouter des Animations Culinaires (voir page 14)

## PIÈCES FROIDES SUCRÉES VARIÉES

Entremet Caramel / Pomme  
Moelleux Pistache / Griotte  
Barquette au Praliné  
Financier Citron

Financier crème de Pistache  
Danois Cacao / Framboise  
Éclair Chocolat & Café  
Carré Opéra

## PRIX TTC DE NOS FORMULES COCKTAIL :

RIDELLOIS	RABELAIS	GARGANTUA
10 pièces / pers	15 pièces / pers	20 pièces / pers
<b>20 €</b>	<b>25 €</b>	<b>30 €</b>

**Inclus dans notre prestation :**

Vasque à champagne    Glaçons    Nappage en stretch    & Plateaux de service    La Verrerie    Serviette en papier

**Livraison et personnel de Service Obligatoire :** (Voir nos conditions page 2)

Cocktail Apéritif : 18h – 20h  
Cocktail Dinatoire : 20h – 00h  
1 Serveur pour 30 Convives : 210 € TTC (Mise en place, Service & Débarrassage)



# NOS BUFFETS



## Buffet classique **15 € / pers** (sans service - voir conditions p2)

Piémontaise – Riz Niçois  
Duo de rôtis de Porc et de Poulet  
Pain tranché

Salade – Fromages  
Tarte aux fruits de saison

## Buffet à composer **18 € / pers** (sans service - voir conditions p2)

Bar à salade composé de :

Salade de jeunes pousses, quinoa, riz  
Poulet, thon, œufs durs, fêta, emmental

Légumes frais, tomates cerises, concombres, carottes  
Croûtons, pignons de pin, oignons frits

### Sauces

Vinaigrette, soja, salée, au yaourt

Planchettes de charcuterie & fromages  
Tarte aux fruits  
Pain tranché

## Nos salades composées (1 kg = env. 5 pers)

### NOS SALADES « CÔTÉ JARDIN » **14 € TTC / Kg**

- 1 – **Perles Jardinière** : Petites Pâtes rondes, Concombres, Carottes jaunes et oranges, Persil, Basilic et Ciboulette
- 2 – **Salade Coleslaw** : Mélange croquant de Choux blancs Émincés et de Carottes, sauce Mayonnaise
- 3 – **Duo de légumes à la scandinave** : Salade composée de petits dés de Carotte et de Concombre accompagnés d'une sauce au Fromage blanc à l'Aneth et relevée d'une pointe d'Ail
- 4 – **Pasta al Pesto** : Pâtes al dente en forme de Coquilles, de Tomates, de Courgettes, d'Olives noires, sauce Pesto
- 5 – **Salade Médina** : Courgettes grillées, Pommes de terre, Bâtonnets de Carotte, Pois chiches, Poivrons jaunes, Tomates confites, raisins secs, sauce au coulis de tomate relevée au cumin & au gingembre

### NOS SALADES « CÔTÉ MER » **16 € TTC / kg**

- 6 – **Perles Marines** : pâtes cuites, surimi, échalotes, œufs de truites, aneth, mayonnaise légère
- 7 – **Salade Flamande** : Chou blanc, Pomme de terre, Saumon, Hareng Fumés & sa Crème Fraîche
- 8 – **Salade Côte Ouest** : Blé, morceau de Surimi, de queues de crevettes, maïs, céleri et carottes
- 9 – **Salade de St Jacques & écrevisses** : Noix de St Jacques sans corail, queues d'écrevisse, de surimi, d'éclats de mandarine et assaisonnée d'une sauce à la bisque de homard à la crème **30 € TTC / kg**

### NOS SALADES « CÔTÉ TERROIR » **18 € TTC / Kg**

- 10 – **Salade Strasbourgeoise** : Pommes de terre, saucisses de Strasbourg, cornichons, ciboulette, mayonnaise.
- 11 – **Salade de L'Adour** : Gésiers de canard confits, Lamelles de Pommes de terre, Lardons, Brunoise de Tomate, vinaigrette
- 12 – **Salade de lentilles & saucisse montbéliarde** : Lentilles, saucisse montbéliarde, carotte & oignon, Vinaigrette

# Buffet complet – 29 € ttc par pers

Sur une base de 30 personnes minimum

18h

## APÉRITIF NON PRÉVU

Possibilité : 5 feuilletés variés + Cacahuètes & Olives (+ 4 € / pers)

20h

## BUFFET D'ENTRÉES

### Bar à Salade

Salade de jeunes pousses, quinoa, riz  
 Poulet, thon, saumon, allumettes de jambon, rillons,  
 Féta, emmental, mozzarella  
 Légumes frais, tomates cerises, concombres, carottes  
 Croûtons, pignons de pin, oignons frits  
 Sauces vinaigrette, soja salée, au yaourt  
 Mesclun

+

## PLANCHE DE CHARCUTERIES

Terrines de lapin & de campagne, rillettes, saucissonnages variés, cornichons, beurre

## 2 VIANDES FROIDES (ou viande chaude voir page 10)

Rôti de Bœuf sur présentoir  
 ou Poulet rôti  
 ou Rosace de rôti de Porc & Dinde  
 ou Jambon à l'Os Braisé 12h spécialité maison pré tranché

+

Chips  
 Pain de Campagne – Moutarde – Mayonnaise – Cornichons...  
 Salade Mêlée au buffet  
 Plateau de Fromages assortis au buffet  
 (St Paulin, Brie, Bleu, Emmental)

23h

## DESSERT

Arlequin  
 (Mousse de chocolat, gelée de framboise & biscuit craquant pistache)



Nappage en stretch

Le Set d'Assiettes

Inclus dans notre prestation :

La Coutellerie

Le Pain

La Verrerie

Serviette en papier

Livraison et personnel de Service Obligatoire : (Voir nos conditions page 2)

Buffet Apéritif : 18h – 20h

Buffet Repas : 20h – 00h

1 Serveur pour 30 Convives : 210 € TTC (Mise en place, Service & Débarrassage)

### Idées de plats de remplacement (avec ou sans supplément, nous consulter)

#### A LA CARTE

##### Nos plats chauds gratinés : 13 € la part (servis avec leur mesclun de salade)

- Tartiflette
- Lasagnes Bœuf ou Saumon
- Parmentier
- Moussaka au Bœuf
- Brandade de Morue

##### Nos plats à thème : 15 € la part (servis avec une garniture)

- Tajine de Canard aux pruneaux, abricots, navets, pois gourmands aubergines, tomates, pois chiches, courgettes, menthe
- Colombo de Volaille
- Paëlla viandes poulet, lapin, moules, crevettes, riz, chorizo...
- Paëlla poissons saumon, cabillaud, moules, crevettes, riz, calamar  
Supplément langoustines +2 € / part
- Choucroute jarret
- Choucroute de la mer
- Couscous agneau, poulet, merguez
- Cassoulet Tourangeau Poitrine, saucisse, canard
- Rougail saucisse
- Koulibiac de saumon aux épinards
- Carbonade de Bœuf Flamande pommes de terre grenaille

##### Nos plats terroirs : 15 € la part (servis avec une garniture)

- Canard Confit à la Fleur de Sel
- Jambon à l'Os Sauce Madère
- Tête de Veau sauce gribiche
- Blanquette de Veau
- Navarin d'Agneau
- Petit Salé aux lentilles de Touraine
- Fricassée de Volaille sauce Forestière
- Joue de Bœuf Confite au Chinon
- Civet de Biche Grand Veneur

##### Nos plats festifs : 20 € la part (servis avec une garniture)

- Filet Mignon de Veau à la sauce morilles
- Filet de Bœuf à la sauce périgourdine
- Magret de Canard à la sauce du chef miel & romarin
- Millefeuille de Canard Confit aux épices
- Brochette de St-Jacques & Crevettes à la sauce curry
- Saumon Frais en Bellevue et sa garniture macédoine (~ 15 pers) **130 €**
- Terrine de Foie Gras maison 1 kg **150 €**
- Ballotin de Sandre aux poireaux
- Filet de Lieu jaune rôti aux Cèpes

##### Nos prestations événementielles : (sur devis personnalisé)

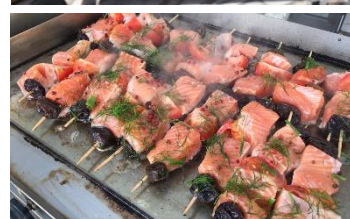
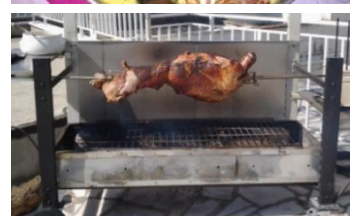
- Cochon grillé **300 €** - Possibilité broche, bois et son grilladin **500 €**
- Grande Plancha Viande ou Poisson
- Tulipe rabelaisienne (tortilla frit saucisse au Montlouis, rillons, andouillette, oignons courgettes, poivrons, pommes de terre, salade, tomates)
- Poêlée des Pêcheurs
- Four à fouées **500 €** (four, bois et fouacier)  
+ **2.50 €** la fouée (minimum 200 fouées – 50 pers)

##### Garniture sucrée :

Nutella, confitures, caramel beurre salé

##### Garniture salée :

Beurre d'escargot, rillettes, rillettes de sardine, rillettes de chorizo, fromage de chèvre frais





## NOS MENUS



# Menu Festif – 45 € ttc par pers

Sur une base de 30 personnes minimum

Buffet apéritif 10 pièces / pers + 1 animation culinaire

Le menu « Festif » est constitué de mises en bouches servies au buffet suivi d'un repas

18h

## PIÈCES FROIDES VARIÉES

Cassolette de patate douce au maquereau fumé & chorizo  
 Pic de tomate cerise / mozzarella / chorizo  
 Cuillère de magret fumé & abricot  
 Canapé rillettes & figues  
 Canapé volaille curry

## PIÈCES CHAUDES VARIÉES

Allumette Comté / Cumin  
 Mini Croque-Monsieur  
 Mini-quiche  
 Gougère  
 Pizzeta

⇒ Animation Salaison de Saumon : Filets Marinés, découpés et servis sur du Pain de Seigle

20h

## PLAT À DÉFINIR *(servi à table ou au buffet)*

**Suprême de Volaille** sauce Forestière  
 (Pommes de Terre sautées & Poêlée de Champignons)

ou

**Grande Plancha** : Brochettes de 15 cm  
 1 Poulet Mariné – & 1 Bœuf – & 1 Saumon sauce Béarnaise

ou

**Paëlla** au buffet  
 (Riz, Chorizo, Crevettes, Poulet, Moules)

ou

**Couscous** au centre de la table  
 (Semoule, Poulet, Agneau, Merguez, Bœuf, Courgettes, Carottes, Navets, Pois chiches)

ou

**Plat à Thème ou Terroir au choix page 10**

## FROMAGES

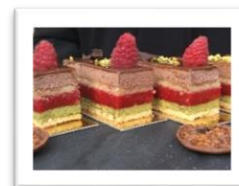
Salade Mêlée – Plateaux de Fromages assortis au buffet  
 (Saint Paulin, Brie, Bleu, Emmental)

23h

## DESSERT

Arlequin  
 (Mousse de chocolat, gelée de framboise & biscuit craquant pistache)

Supplément pièce montée + 3.50 € / personne



### Inclus dans notre prestation :

Nappage en stretch

Le Set d'Assiettes

La Coutellerie

&

Le Pain

La Verrerie

Serviette en papier

**Livraison et personnel de Service Obligatoire :** (Voir nos conditions page 2)

Buffet Apéritif : 18h – 20h

Buffet Repas : 20h – 00h

1 Serveur pour 20 Convives : 210 € TTC (Mise en place, Service & Débarrassage)

## Menu Tentation – 50 € ttc par pers

Sur une base de 30 personnes minimum

Buffet apéritif 6 pièces / pers + 1 animation culinaire

Le menu « Tentation » est constitué de mises en bouche servies au buffet suivi d'un repas servi à table

18h

### PIÈCES FROIDES VARIÉES

Cassiolette de patate douce au maquereau  
Verrine de chèvre aux poivrons confits  
Canapés œuf mimosa

Brochette comté & jambon de pays, olive  
Saumon fumé & chorizo  
Canapé volaille curry

⇒ Animation Plancha : Brochette de Poulet mariné & Brochette de Colin au Pesto

20h

### ENTRÉE

Salade Gourmande : Gésiers de Volaille Confits & Croustillant de Sainte-Maure

ou

Millefeuille de crabe et Saumon fumé & son tartare de concombre

ou

Marbré de Foie Gras & son Chutney Poires au Miel, Rhum

ou

Médaille de St Jacques & Sa Vinaigrette Menthe-Basilic



### OPTION TROU NORMAND + 3 € / pers

Sorbet Poire / Poire Williams ou Sorbet Citron Vert / Vodka Ou Pomme verte / Calvados

### PLAT

Pavé de Cabillaud au Beurre Blanc & Risotto aux petits légumes et un Fleuron

ou

Magret de Canard au Poivre Vert & Pommes de Terre sautées Ail et Persil

ou

Fondant de Veau sauce Forestière & Écrasé de Pommes de Terre

ou

Ballotin de Volaille farci sauce Romarin & Pommes Grenaille

ou

Filet de Bœuf sauce Périgourdine & son Gratin de Pommes de Terre

### SALADE – FROMAGE

Salade Mêlée - Chèvre Fermier de Sainte-Maure & Brie

Pain aux Raisins

23h

### DESSERT

Framboisier ou Croquant au Chocolat

Supplément pièce montée + 3.50 € / personne

Nappage en stretch

Le Set d'Assiettes

Inclus dans notre prestation :

La Coutellerie

Le Pain

La Verrerie

Serviette en papier

Livraison et personnel de Service Obligatoire : (Voir nos conditions page 2)

Buffet Apéritif : 18h – 20h

Buffet Repas : 20h – 00h

1 Serveur pour 20 Convives : 210 € TTC (Mise en place, Service & Débarrassage)

# Menu Végétarien

Plat de substitution sur nos formules Menu Festif & Menu Tentation

## ENTRÉE

Velouté de concombre & sorbet melon

ou

Petit flan brocoli au chèvre & son mesclun

ou

Salade quinoa méditerranéenne

## PLAT

Brochette de Saint-Jacques & son coulis

ou

Ravioles d'aubergines au parmesan

ou

Bar infusé aux herbes, risotto d'encornets & son jus d'oignons caramélisés

## SALADE – FROMAGES & DESSERT

Identique aux formules diner, diner cocktail & buffet



# Animations culinaires

Possibilité d' 1 animation supplémentaire au choix + 4 € / pers)

## Animation culinaire froide au choix

- **Salaison de Saumon** : filets marinés, découpés et servis sur pain de seigle
- **Animation du Charcutier** : jambon à l'os braisé 12h (spécialité Maison) découpé devant convives
- **Terrine de Foie Gras** : tranché devant les convives sur du pain aux figues + 5 € / pers

## Animation culinaire chaude au choix

- **Cassolettes** : Escargots au bleu / St Jacques safranées
- **Mini-rillons de Touraine** : déglacés au vinaigre de xérès
- **Plancha** : Bœuf mariné citron & Thym, St Jacques marinées au miel, soja & graines de sésame
- **Foie Gras Poêlé** : Aux pommes de Vallères et pain aux figues + 5 € / pers

## LES PETITS PLUS

### Options

- **Cascade de Boules de Fruits variés** (Piqués sur cône, prêt à déguster) **Forfait 120 €** (~ 50 pers)
- **Location d'une Fontaine à Punch** **Forfait 120 €**
- **Bar à bonbons** (avec bonbons) **Forfait 150 €**
- **Atelier d'Huîtres ouvertes devant les convives** (citron, vinaigre échalote, beurre demi-sel, pain de seigle) **Forfait 18 €** (la douzaine) (10 douzaines min)

# Carte des boissons

## Nos Formules de Vins et Boissons

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

**Formule Apéritif : 6 € / pers**

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

**Formule repas : 10 € / pers.**

Sauvignon - Chinon - 1 coupe de Pétillant au dessert

**Formule softs :**

Eaux plate et gazeuse (bouteille plastique) 2 € / pers

Jus de fruits et sodas 2 € / pers

**Formule Tout Inclus**

~~20 €~~

➔ **16 € / pers**

**Bière Pression à Vallères (dans nos salles) :** Gobelets, Appareil et Gaz fournis  
Fût bière blonde 30 L = 150 € / fût percé

**En extérieur :** frais de livraison, reprise en sus : 80 €

**Café Wesben au buffet :** Gobelets avec agitateurs et sucres : 90 € (environ 100 cafés)

## Le Coin des Enfants

(Enfant de 4 à 12 ans)



- **Vin d'Honneur « Petits Loups » :** 1 table à part, Friands saucisse, mini-croques, tomates cerise  
A partir de 5 enfants : **6 € / enfant** / Rajout boissons softs par le traiteur : **+ 2 € / enfant**
- **Formule idem adultes :** ½ portion adulte - ½ tarif adulte
- **Formule servie à l'assiette 14 € / enfant :** (servie en centre de table au-delà de 10 enfants)  
Tomate vinaigrette & mousse de canard - 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 14 € / enfant :**  
1 Viennois jambon/beurre, 1 paquet de chips, 1 babybel, 1 pompote, 1 muffin chocolat, 1 caprisun, 1 sachet de bonbons, 1 cadeau

- **Menu Prestataire (Entrée + Plat + Dessert) 30 € / personne**

### LES PETITS PLUS POUR LA SOIRÉE

- Fontaine à Champagne (lors de la présentation du dessert)
- 50 petits Macarons variés
- 50 petits fours frais sucrés variés
- Soupe à l'Oignon (minimum 30 pers.)  
(fournie avec fromage, croûtons, bols et cuillères plastiques)

Forfait 90 €

Forfait 99 €

Forfait 99 €

2.50 € / pers



## Nos prestations extérieures

DANS DES LIEUX TELS QUE

LA GRANGE DE PORCHERIEUX  
 DOMAINE DE THAIS  
 MOULIN D'ABBAS



NOUS NOUS DÉPLAÇONS ET NOUS ADAPTONS DANS DE NOMBREUX LIEUX :

- ◆ Domaine de Bissé
- ◆ Noyers des Dames
- ◆ Château de Vaugrignon
- ◆ Hôtel Noble
- ◆ Abbaye de Seully
- ◆ Coudray Montpensier
- ◆ Domaine de la Mulotière
- ◆ Ferme du Carroir
- ◆ Ferme Bréchoise
- ◆ Les Ducs de Richelieu
- ◆ Domaine des Vallées

ET BIEN D'AUTRES !

NOS PRESTATAIRES EXTÉRIEURS :

### Orchestres / Musiciens

Orchestre Michel Ville	02.47.50.22.76
Jean-Yves Rousseau	06.07.24.35.85
JM Diebold	06.83.48.54.10
Jean-Baptiste Dupont	02.47.43.02.54 / 06.82.10.49.90
Franck SIROTTEAU	02.47.49.77.17 / 06.09.08.04.45
Sevennights – Patrick JORRY	06.69.54.43.36

### Autres

Events 37 – Louison	07.87.18.50.01
Photobooth RJH Event	06.67.70.84.80
Gourmandises de JM	06.28.54.39.07

### Musique / Animations

Sono Concept Plus – Gabriel	06.98.65.55.00
Phoenix Events – Anthony Fromy	02.47.54.25.49
	06.60.96.60.70
DJ Pascal & son fils	06.68.28.48.78
Fabrica fêtes	02.47.73.20.95
	06.63.72.37.06
DJ Phoenix Franck	06.07.24.35.85
Maxence	06.17.02.17.39
Light Animation	02.47.53.95.54
<i>(structures gonflables)</i>	06.08.82.89.95
Rhébus Magicien	06.07.15.91.47
Hendrick Loc	06.82.24.44.25
	07.71.56.20.01
Lisa Chaumet	06.40.94.02.95
<i>(Cérémonies laïques / ouvertures bal)</i>	



## NOS SALLES DE RÉCEPTION



## NOS HÉBERGEMENTS





# L'ESPACE RÉCEPTION DE VALLÈRES

L'Espace Réception vous propose des salles dans un cadre champêtre

Chaque salle est indépendante et comprend :

- Son espace extérieur privé
- Ses toilettes (avec nécessaire)
  - Son parking

PRIX DE LOCATION (hors cuisine)

D'Octobre à Mars : supplément 50 € de chauffage

Capacité d'accueil de la salle	La Grande Salle De 80 à 500 pers. avec écran	La Longère 120 pers. avec écran	La Grange 60 pers. avec écran
<b>Location salle avec repas Rousseau Traiteur</b>			
Bénéficiez d'un Tarif Dégressif sur les Salles avec un minimum d'achat de 1500 € avec Rousseau Traiteur			
<b>Tarif journée</b> (Samedi uniquement)	700 €	550 €	450 €
<b>Tarif week-end</b> (Samedi/Dimanche)	1 000 €	800 €	600 €
<b>Tarif We Plus</b> (vendredi/samedi/dimanche) sous réserve de disponibilité	1 200 €	900 €	700 €

<b>Location salle seule sans repas Rousseau Traiteur</b>			
<b>Tarif journée</b> (Samedi uniquement)	3 000 €	1 200 €	800 €

Nous disposons de tables rondes (10 pers), tables rectangulaires ainsi que de Chaises blanches en PVC en fonction du nombre de vos convives (comprises dans la location de la salle)

<b>Nettoyage avec Traiteur ou en Location de salle seule</b>			
<b>Forfait Nettoyage</b> (Possibilité assurée par le client)	<b>La Grande Salle</b>	<b>La Longère</b>	<b>La Grange</b>
	500 €	400 €	400 €

**Conditions de location de salle seule sans Rousseau Traiteur**

En cas de location de l'une de nos salles sans notre prestation traiteur:

Possibilité Traiteur extérieur sous réserve de notre autorisation. Possibilité de préparer les repas par vos soins

~~~~~

**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)



# NOS HÉBERGEMENTS

## RÉSIDENCE HÔTEL DE LA SALLE À VALLÈRES

Location de chambres par les mariés ou organisateurs (tarif à la chambre)  
Petit-déjeuner compris installé dans votre salle à partir de 9 h

Les prix s'entendent toutes charges incluses y compris le linge de lit et serviettes,  
Couette, taie d'oreillers, parking non gardé, chauffage, terrasses.

| Nombre chambres | CAPACITÉ<br>59 PERSONNES                                                                                       | 1 NUIT | Taxe de séjour<br>pour 1 nuit | 2 NUITS | Taxe de séjour<br>pour 2 nuits |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------|---------|--------------------------------|
| 4               | 2 Personnes                                                                                                    | 79 €   | 3.48 €                        | 129 €   | 5.68 €                         |
| 3               | 3 Personnes                                                                                                    | 89 €   | 3.93 €                        | 149 €   | 6.54 €                         |
| 2               | 4 Personnes                                                                                                    | 99 €   | 4.36 €                        | 169 €   | 7.52 €                         |
| 4               | 5 Personnes                                                                                                    | 109 €  | 4.80 €                        | 189 €   | 8.40 €                         |
| 2               | 7 Personnes                                                                                                    | 129 €  | 5.67 €                        | 229 €   | 10.08 €                        |
| Nombre Gîtes    | CAPACITÉ /<br>COMPOSITION                                                                                      | 1 NUIT | Taxe de séjour<br>pour 1 nuit | 2 NUITS | Taxe de séjour<br>pour 2 nuits |
| 1<br>(1020)     | <b>10 Personnes</b><br>2 chambres de 2 personnes<br>2 chambres de 3 personnes                                  | 500 €  | 22 €                          | 750 €   | 33 €                           |
| 1<br>(1025)     | <b>8 Personnes</b><br>2 chambres de 2 personnes<br>1 chambre de 4 personnes                                    | 450 €  | 20 €                          | 675 €   | 30 €                           |
| 1<br>(1030)     | <b>14 Personnes</b><br>2 chambres de 2 personnes<br>2 chambres de 3 personnes<br>2 convertibles de 2 personnes | 700 €  | 31 €                          | 950 €   | 42 €                           |

**Arrivée pour la Remise des clés :** de 14 h 00 à 18 h 00 - **Départ :** à 14 H 00 au plus tard

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

### Modalités de Règlement des chambres :

Un chèque d'acompte de 30 % vous sera demandé lors de votre réservation  
Le règlement total de la chambre 10 jours avant le séjour.

A ENVOYER :

SARL JP ROUSSEAU - 6 Rue Balzac- 37190 AZAY LE RIDEAU

Réservation au : **02.47.45.40.73**

Date du contrat :  
 Prestation :  
 Lieu :  
 Date :  
 Acompte : €



Madame :  
 Monsieur :  
 Adresse :  
 Tél :  
 Mail :

Ce feuillet doit nous parvenir au moins 10 jours ouvrables avant la date prévue de la réception accompagné d'un chèque encaissable ou virement d'un montant du Net à payer TTC

### CONFIRMATION DU NOMBRE D'INVITÉS

#### VAE / COCKTAIL / REPAS / BUFFET :

|                         |   |     |   |
|-------------------------|---|-----|---|
| Nombre d'adultes        | x | € = | € |
| Enfants                 | x | € = | € |
| Nombre Menu Prestataire | x | € = | € |
| Dessert supplémentaire  | x | € = | € |

#### BOISSONS

|  |   |     |   |
|--|---|-----|---|
|  | x | € = | € |
|--|---|-----|---|

#### OPTIONS

|                                                                |   |        |     |   |
|----------------------------------------------------------------|---|--------|-----|---|
| <input type="radio"/> Chouquettes 1 kg                         | x | 25.00  | € = | € |
| <input type="radio"/> Petits macarons variés (50)              | x | 99.00  | € = | € |
| <input type="radio"/> Pain                                     | x |        | € = | € |
| <input type="radio"/> Mini rillons 1 kg                        | x | 30.00  | € = | € |
| <input type="radio"/> Pain surprise                            | x | 45.00  | € = | € |
| <input type="radio"/> Mini burgers chauds                      | x | 90.00  | € = | € |
| <input type="radio"/> Panier du Maraîcher                      | x | 70.00  | € = | € |
| <input type="radio"/> Animation Culinaire (prix par personne)  | x | 4.00   | € = | € |
| <input type="radio"/> Animation Culinaire (prix par personne)  | x | 5.00   | € = | € |
| <input type="radio"/> Cascade de boules de fruits              | x | 120.00 | € = | € |
| <input type="radio"/> Fontaine à punch                         | x | 120.00 | € = | € |
| <input type="radio"/> Bar à bonbons                            | x | 150.00 | € = | € |
| <input type="radio"/> Huîtres à la douzaine (10 douzaines min) | x | 18.00  | € = | € |
| <input type="radio"/> Fontaine à champagne                     | x | 90.00  | € = | € |
| <input type="radio"/> Petits macarons variés (50)              | x | 99.00  | € = | € |
| <input type="radio"/> Petits fours sucrés variés (50)          | x | 99.00  | € = | € |
| <input type="radio"/> Soupe à l'oignon (30 pers minimum)       | x | 2.50   | € = | € |
| <input type="radio"/> Café au buffet (~100)                    | x | 90.00  | € = | € |

#### Bière Pression (fournie par le traiteur avec gobelets, appareil & gaz)

|                                                                 |   |        |     |   |
|-----------------------------------------------------------------|---|--------|-----|---|
| <input type="radio"/> Bière blonde - fût 30 litres              | x | 150.00 | € = | € |
| <input type="radio"/> En extérieur, frais de livraison, reprise | x | 80.00  | € = | € |

#### PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES

|                                           |         |     |     |   |
|-------------------------------------------|---------|-----|-----|---|
| <input type="radio"/> Location Salle      |         |     | =   | € |
| <input type="radio"/> Nettoyage client    |         |     | =   | € |
| <input type="radio"/> Nettoyage Traiteur  | Forfait |     | =   | € |
| <input type="radio"/> Service             | x       | 210 | €   | € |
| <input type="radio"/> Livraison           |         |     | € = | € |
| <input type="radio"/> Location matériel : | x       |     | € = | € |

#### Remise commerciale :

|             |             |             |
|-------------|-------------|-------------|
| 3 %         | 5 %         | 7 %         |
| A partir de | A partir de | A partir de |
| 5 000 €     | 7 500 €     | 10 000 €    |

(Hors chambres / gites / repas test & non cumulable)

Total Prestation .....€

• 1<sup>er</sup> acompte à la signature (800€) .....€

• 2<sup>ème</sup> acompte J-90 (50% du solde) .....€

• Remise à déduire .....€

• Solde restant J-15 (net à payer TTC) .....€

Observations :

Date & Signature des Clients

## 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 donc dès l'heure de fin de service indiquée dans le devis (lorsque ceci est précisé) **le cas échéant**, l'heure supplémentaire vous sera facturée 45.00 € TTC (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 : aucun droit de bouchon (débouchage et service). Dans le cas où les boissons seraient entreposées à distance, le temps de manutention vous sera facturé

### ESPACE RECEPTION

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 loueur), 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 endommagements 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 15 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 encaissé le jour de la prestation.

Toute facture qui sera présentée à la livraison devra être payée comptant. Tout retard de règlement entraînera des pénalités de 0.5% par période de 10 jours de retard, sans mise en demeure préalable, toute période de 10 jours commencée étant considérée comme acquise.

Tout litige non réglé à l'amiable, pouvant survenir, seront soumis au Tribunaux compétents (Tribunal de Tours). 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 3 h sauf cas de force majeure ou tout évènement 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 ou par mails au moins 10 jours ouvrables avant la date de livraison (sauf convention particulière) & accompagnée d'un chèque du montant total de la réception (encaissé le jour de 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 appartiendra 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.

Conformément aux lois des 11 Mars 1957 et 3 Juillet 1985 les redevances sur la propriété littéraire et artistique, demeurant à la charge du preneur de la salle, c'est-à-dire notre client. L'organisateur est responsable de toute déclaration SACEM, URSSAF, GUSO, etc... lui incombant.

« Nos prix sont établis sur la base des taux de TVA prévus au 1er Janvier 2014 (10 % et 20 %) Toute variation ultérieure de ces taux, imposée par la loi, sera répercutée sur ces prix »