LES MENUS RÉCEPTION DE L'HÔTEL DE FRANCE

NOUS VOUS PROPOSONS

CONTACT DIRECT (Sur rendez-vous)
Nous sommes à votre disposition pour vous rencontrer et vous guider dans les préparatifs de votre réception. N'hesitez pas à nous faire part de vos attentes (régime, allergie, religion, etc).

DÉGUSTATION
Afin de vous aider dans votre choix, nous vous proposons de déguster une sélection de 2 entrées, 2 plats et leurs garnitures et 1 dessert. Cette dégustation est offerte pour 6 personnes pour toute réception de plus de 100 personnes.
Elle sera facturée 30 euros par personne. Elle vous sera déduite si notre maison est retenue.

DROIT DE BOUCHON
Aucun droit de bouchon pour les liquides que vous apportez. Nous fournissons la glace à rafraichir.

DÉCORATION ET MISE EN PLACE
Si vous souhaitez et selon la disponibilité de la salle, nous pouvons faire la mise en place la veille de la réception afin que vous puissiez faire votre décoration.

PERSONNEL
L'ensemble du personnel de salle est en tenue uniforme avec chemise et cravate noire. La prestation est prévue jusqu'à à 2h00 du matin.

CONDITIONS DE RÉSERVATION
Lors de l'enregistrement de votre commande, celle-ci devra être obligatoirement être accompagnée d'un acompte de 30% du montant TTC.

COCKTAIL APÉRITIF
(12 pièces par personne)

Champagne, environ une bouteille pour 3 personnes
Whisky, jus de fruits, eaux minérales, Perrier

Petites pièces salées froides

Brochette de jambon de pays mascarpone
Mini plat de saumon fumé mascarpone
Cuillère de tartare aux fines herbes
Assortiment de canapés prestiges
Carpaccio de canard fumé et tapenade d'olive
Pain nordique, poulet cresson, jambon noix, saumon fumé tarama
Piques divers (en présentation)
Club sandwich (bon Paris)

Verrines

Arc en ciel de légumes (guacamole, carotte, asperge)
Caviar d'aubergine magret fumé
Tartare de tomate, émincé de crabe

Petites pièces salées chaudes

Petits fruits au bacon (abricot et pruneau)
Tatin de foie gras au sel de Guérande
Bouchées tradition assorties
Feuilletés au jambon, au fromage, au paprika
Fond de pomme de terre au foie gras et fleur de sel
Brochettes de saint-jacques au lard
Brochettes de la mer

LE DÎNER

Les entrées servies au choix, chaudes ou froides
(liste non exhaustive)

Terrine de foie gras de canard maison à la fleur de sel, compotée de figues
Tournedos de saint-jacques et réduction d'agrumes
Filet de sandre aux épices douces, brunoise de légumes
Ceviche de thon et saint-jacquesà la tahitienne
Dos de cabillaud, croustillant de légumes du soleil
Mille feuille au crabe sur son carpaccio de tomates
Tartare de homard à la framboise sur son lit de pousses d'épinard

OU

Les animations culinaires devant les invités
(3 choix)

Atelier mer (2 choix)
Huitres spéciales n°2
Emincé de saumon mariné à l'aneth
Ceviche de saint-jacques au citron vert
Découpe de saumon fumé sur blinis et crème fraiche

Atelier foie gras
Terrine de foie gras de canard au chutney de figues
Escalope de foie gras poêlée à la fleur de sel de Guérande
Tatin de foie gras

Atelier fraicheur (selon saison)
Plancha crevette Saint-Jacques
Carpaccio de tomates anciennes
Découpe devant le client de jambon Serrano

Les sorbets
(au choix)

Sorbet de violette et Champagne
Sorbet citron vert et vodka
Cristallin de pomme verte et calvados
Cristallin de pamplemousse rose et Champagne
Sorbet pêche et muscat

Le plat principal
(au choix, liste non exhaustive)

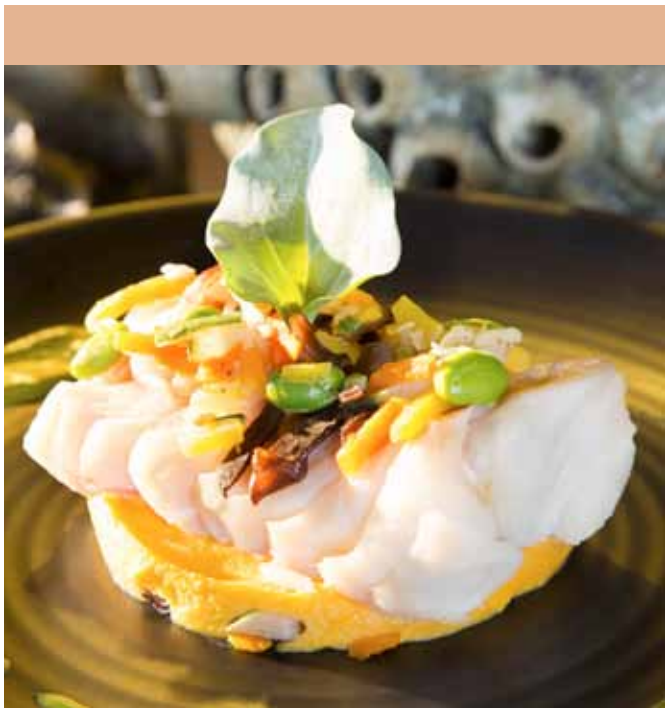
Caille désossée au foie gras, velouté de cèpes et légumes de saison
Carré d'agneau en coute d'herbes, gâteau de légumes provençaux
Filet de bœuf sauce foie gras, gratin de ratatouille aux amandes
Pavé d'agneau rôti, tatin de tomates confites à la fleur de sel
Dos de cabillaud rôti au cresson des fontaines
Paupiette de saumon aux Saint-Jacques, crème de cresson des fontaines
Pavé de loup, compotée de tomate fondue et fenouil à la fleur d'anis

Les fromages
(service à l'assiette)

Méli-mélo de salades et duo de fromages,
pain aux noix

Le dessert,
selon votre choix

Pièce montée personnalisée (2 choux) et gâteau (fraisier ou framboisier)
Pièce montée personnalisée (4 choux)
Pièce montée de macarons
Wedding-cake, minimum 80 personnes (3€ de supplément par personne)



La sélection des vins

Vins blancs
Saumur blanc
Muscadet

Vins rouges
Bordeaux 1ère côtes de Blayes
Bordeaux
Saumur
Saint Nicolas de Bourgueil

Open bar

Farandole de desserts, macarons, fours frais, cannelés, arbre de fraises,
café, petits chocolats, eaux, fontaine à chocolat, soft

Votre champagne

HÔTEL DE FRANCE

Conditions générales de vente traiteur

Toute commande doit être confirmée par écrit au moins 5 mois avant la date de réception.

L'étendue de nos prestations est déterminée par la proposition qui vous est adressée.

Pour nous permettre l'enregistrement de votre commande, celle-ci doit obligatoirement être accompagnée d'un acompte de 30% du montant de notre devis.
Un second acompte de 30% devra être versé 1 mois avant la réception.
L'acompte versé ne sera pas restitué en cas de résiliation de la part du client.
Le solde est réglable à la fin de la réception ou le lendemain si le client est hébergé à l'Hôtel de France.

Le nombre de vos invités doit nous parvenir au moins 15 jours ouvrables avant la date de réception et 8 jours pour le nombre définitif, c'est ce chiffre qui sera pris en compte pour la facturation.
En revanche si ce chiffre était dépassé sans que nous soyons prévenus dans le délai de 8 jours, notre facturation tiendra compte des convives présents.

En cas de location de salle avec musique, le client doit prendre toutes dispositions pour l'assurance des lieux et s'assurer de la conformité avec la sacem.

Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

Les présentes conditions de vente sont réputées acceptées sans réserve ni restriction.

Mention manuscrite (bon pour accord)
Signature du décideur

2 place du marché 91670 Angerville
Tél. 01 69 95 11 30
Hotel-de-france3@wanadoo.fr
Hoteldefrance3.com

Photographies de Christophe Bielsa