

La Maison des Beaujolais

Cocktail 2022 (À partir de 35 personnes)

Nous vous recommandons :

- Pour un Apéritif de 30 minutes 6 Pièces salées pour 15 €
- Pour un Apéritif de 1 heure, 10 pièces salées pour 22 €
- Pour un Apéritif de 1 heure 30 minutes 14 Pièces salées pour 28 €
- Pour un Apéritif de 2 heure 16 Pièces salées pour 30 €

- Pour un repas en 1 heure 15 minutes 6 pièces salées un plat et 3 pièces sucrées 27 €
- Pour un repas en 1 heure 45 minutes 9 pièces salées un plat et 4 pièces sucrées 33 €
- Pour un repas de 2 heures 30, 10 pièces salées un plat, fromage et 5 pièces sucrées 36 €

(Horaires informatif)

En Option, le cocktail peut pour tous les convives être :

- Animé par des ateliers salés : 1 pour 5 € 2 pour 9 € 3 pour 13 €
- Animé par des ateliers Sucré 2€ par atelier
- Et se clôturer par une petite faim de soirée 3€

Pièces Salées Froides

Crêpe de Saumon de fontaine & Epinard
Bouchée de Truite Gravelax à l'aneth
Verrine Légumes confit et Ecrevisse
Tartare de Sandre aux herbes du jardin
Brioche de carpe fumée au fromage frais
Mini club Saumon de fontaine et chèvre frais

Crêpe Chèvre du Beaujolais & Mendiant
Brioche Tomate & Bleu
Toast la Crème de Bleu du Bois Denis et Noix

Financier Tomate / Tapenade
Bouchée au Chèvre de Cerves et Miel
Verrine compotée de tomate au basilic
Cuillère Chèvre du Beaujolais tomate basilic
Pickles de légumes
Feuilleté à la tomme du Beaujolais
Feuilleté Bleu et Noix

Crêpe de bœuf Mariné & saint Marcellin
Toast Avocat & Cochon fumé
Mini-Croque Jambon truffé
Crème brûlée foie gras
Croustillant d'Agneau aux épices Douces,
Brioche caviar d'aubergine & Cannette des
Dombes fumé
Mini-club Vittelo Tonnato

Pièces salées chaudes

Fingers de Carpe à la cervelle des Canuts
Gâteau de Brochet Homardine
Bouchée de Truite au Morgon
Mini-Burger de Saumon de fontaine
Croustille d'Ecrevisses au jus de carapaces

Gougères au Fromage du Bois Denis
Croustillant au Bleu du Beaujolais
Mini-Burger de légumes conflit
Bouchée de Risotto aux Champignons
Velours petits pois et Menthe
Cappuccino de Chou-fleur aux Cèpes

Escargots de Bourgogne en crème d'Ail
Fingers Volaille sauce aux Epices douces
Croustille d'agneau de 7h
Mini Burger de Bœuf au Couteau
Gâteau de foie blond au Bouchon de Jacoulot

Plats Chaud (200g) plat façon Cocktail

Bavarois de Carpe aux
herbes du Jardin, Blé
rustique
Saumon de Fontaine à
L'Oseille, Jardinière de
légumes
Piperade de Truite

Gratinée d'Aubergine à la
Tomate et Tomme du
Beaujolais
Risotto de Lentille du
Puy aux herbes du
Jardin
Déclinaison de légumes
en Textures

Compotée de Bœuf sauce
Fleurie, Polenta
Crémeuse
Volaille à la Crème, éclat
de Morilles & Basmati
Parmentier de Canette
des Dombes

Animation : En Option, le cocktail peut être animé par des ateliers :

Salés :

Beaujolais : Charcuterie avec découpe de
Jambon de la Ferme Rolland

Foie Gras : Poêlé sur Toast Brioché,
Fleur de sel & Chutney

Saumon de fontaine : Fumé, sur crêpes
parmentière et fromage frais

Huitres : Fine de Claire N°3, pain de
seigle et vinaigre échalotte

Mini-Burger : Bœuf Charolais, Pickles et
compotée de Tomate,
ou truite, oseille et
oignon doux

Légumes : à la Plancha, juste croquants

Soupe : en dégustation,
Butternut/Châtaigne, Panais/Noisette,
Topinambour/Cèpes, Artichaud/Vieux
Chèvre, Carotte/Maïs

Fromage : présenté en plateau une
sélection de fromages affinés du
Beaujolais

Sucrés :

Pièce Montée : Choux vanille/Chocolat
ou Macarons

Glaces : Sorbet et Glace maison en
dégustation, vanille, Chocolat, Fraise,
Abricot

Fontaine : Chocolat avec à définir Fruits
frais, Bonbon, Biscuits

Candy Bar : Assortiment de Bonbon en
Bonbonnière

Crêpes Party : Assortiment de Crêpes
Sucrées : Sucre, Confiture, Caramel,
Chocolat...

Pièces Sucrées

Bouchée Royale 3
Chocolats
Chouquette Fraise
Mini Bressane crème
sucre
Tartelette Citron
Meringue

Verrine Crumble Tatin
Mini crème caramel
Verrine Framboisier
Tartelette Fruits Frais
Chouquette Café
Mini Bressane Praline
Bouchée Poire/cassis

Soupe de Fruits rouge
Baba au Lemon Jacoulot
Crème Brulée Tonka
Panna Cotta Vanille

Petite Faim de Soirée : En Option, le cocktail peut être terminé par des gourmandise :

Assortiment de Charcuteries : Jambon Blanc Truffé, Jambon cru, Saucisson de pays, Mortadelle et Pain de campagne (100g)

Assortiment de Fromages : Fromages Fermiers du Beaujolais et Pain de Campagne (100g)

Jambon à l'Os : Rôti au four, Pain de Campagne (minimum 70 convives)

Soupe à l'oignon : La classique avec croustille de pain ailé

Mignardises : Assortiment de 4 bouchées sucrées par personne

Prestation valable sous réserve de quelques changements selon la saison

Les Boissons

Nous sommes à votre disposition
pour tout conseil ou toute recommandation
en fonction de vos goûts

Forfait Boisson par adulte 5 €
Un Verre de vin pour le repas, au choix
du sommelier (1 bouteille pour 6)
Carafe d'eau, café

Forfait Boisson par adulte 16€

Un vin blanc et un vin rouge
à moins de 25€ sur la carte des vins

Eaux minérales, sodas,
jus de fruits, café à discrétion
jusqu'à la fin de votre repas

Forfait Boisson par adulte 26€

Un vin blanc et un vin rouge
à moins de 45€ sur la carte des vins

Eaux minérales, sodas,
jus de fruits, café à discrétion
jusqu'à la fin de votre repas

**Nos forfaits sont prévus
selon la base suivante :**

1 bouteille de vin blanc
pour 5 personnes
1 bouteille de vin rouge
pour 4 personnes

Forfait Boisson par adulte 9 €
Deux Verres de vin pour le repas, au
choix du sommelier (1 bouteille pour 3)
Carafe d'eau, café

Forfait Boisson par adulte 21€

Un vin blanc et un vin rouge
à moins de 35€ sur la carte des vins

Eaux minérales, sodas,
jus de fruits, café à discrétion
jusqu'à la fin de votre repas

Eaux minérales, sodas,
jus de fruits, café 8 €/pers

L'Apéritif

Simple : 4 €

Un Kir, Cardinal, ou verre
de Beaujolais blanc

Détendu : 7 €

Un Kir, Cardinal, ou verre
de Beaujolais blanc,
Et 2 pièces Apéritive

Au Buffet 13 €

Deux Kirs, Cardinals, ou
verres de Beaujolais blanc,
Et 5 pièces Apéritive

Nom & Prénom du Contact :
Téléphone :/...../...../...../..... Email :
Adresse.....

Confirme la prestation du / / pourh
à la Maison des Beaujolais pour convives.

Conditions de Réservation

Aucune réservation confirmée sans un retour de ce document dûment complété.

Le nombre de convives doit être confirmé 14 jours avant la réception.

Le nombre de personnes au repas en notre possession 7 jours avant le jour-J sera notre base minimum de facturation.

Fermeture de notre établissement à 1 Heure du Matin maximum, sauf accord préalable. Dépassement : 150 € par heure commencée.

Nous attirons votre attention sur le fait que La Maison des Beaujolais est située dans un endroit calme. Il est donc impératif d'être discret en extérieur.

Nous exigeons également de votre prestataire musical de ne pas avoir de caisson de basse.

Par arrêté préfectoral, la musique doit cesser impérativement à 3h du matin maximum.

Un acompte de **30%** vous sera demandé à la signature afin de garantir votre réservation.

Le solde du montant total de la prestation sera à régler dans les 7 jours suivant votre réception.

Par virement :

IBAN : FR76 1780 6002 3104 1747 1071 154

BIC/SWIFT : AGRIFRPP878

Domiciliation : Crédit Agricole Centre Est

Par chèque

à l'ordre de : « La Maison des Beaujolais »

Attention

- Le paiement de toute facture est exigible dans sa totalité. En cas de défaut de paiement, les frais de procédure, liés au recouvrement par voie judiciaire, seront à la charge intégrale du client.

- Les textes communautaires régissant notre profession, sous le contrôle de la DGSU (service vétérinaire) et la DGCCRF (service de la répression des fraudes), nous obligent à détruire et à jeter à l'issue de la réception tous produits présentés aux consommateurs ou réchauffés. En conséquence, les responsables étant tenus de respecter impérativement ces instructions, La Maison des Beaujolais se dégage totalement sa responsabilité sur les risques encourus dans le cas où nos clients insisteraient pour conserver les produits restants.

En cas d'annulation de la réception :

• Si cette annulation a lieu 7 jours ou moins avant la réception, le client est tenu de payer : 50 % du dernier devis envoyé pour les frais engagés.

• Si cette annulation a lieu entre le 15e et le 8e jour avant la réception, le client est tenu de payer : 30 % du dernier devis envoyé pour les frais engagés.

En signant ce contrat de réservation, je reconnais avoir pris connaissance et accepter sans réserve les termes et conditions dudit contrat.

Fait à..... le / /

Bon pour accord,
Le client :

Bon pour accord,
La Maison des Beaujolais :

Conditions générales de vente

- Nous nous réservons le droit de modifier les prix en cas d'évolution de TVA.

- Toutes nos factures sont payables comptant. Toute somme non payée à l'échéance prévue donnera lieu de plein droit et sans mise en demeure préalable, en application de la loi du 31 décembre 1992, au paiement d'intérêts de retard au taux d'intérêt légal au jour de la facturation, majoré de 50 % multiplié par X-360 (X représentant le nombre de jours de retard par rapport à l'échéance).

- Aucun escompte ne pourra être appliqué, pour anticipation du délai de règlement fixé par la présente facture.

- Toute réclamation, qui n'est pas présentée dans les 8 jours de la prestation, ne sera prise en considération.

- L'acceptation de nos prestations implique également l'acceptation de nos conditions générales de vente.

- En cas de litige, seul le tribunal de commerce de Villefranche Tarare est compétent.