**Tarif banquet de mariage- banquet 2026-2027:**

**Conditions particulières:**

Cher(e)s client(e)s,

*Le prix varie en fonction du menu choisi. Choix de plusieurs formules (voir ci-dessous).*

Salle à disposition pour la veille 16h00 au lendemain matin 11h00.

Musique jusque 3h00 - fin de service 3h30.

Forfait nuit blanche 180€/heure

Nous dressons vos tables et chaises suivant le plan que vous nous avez remis une semaine à l’avance.

Les décors et les fleurs sont à votre charge. La mise en place de vos décors et fleurs se fera de 16h00 à19h00 la veille du banquet.

Housse de chaise blanche sont en location à 7,50€/unité.

Table ronde supplément de 15€/table

Pour les enfants :

Baby-sitter OBLIGATOIRE au-dessus de 4 enfants et par 10 enfants.

La vaisselle et le matériel :

La vaisselle est mise à disposition ainsi que, certains éléments de décoration étant propre à la salle. Toute détérioration pourra être susceptible d’être facturée.

Nous déclinons toutes responsabilités en cas d’incidents et d’accidents qui pourraient se produire sur l’entièreté de la propriété.

**Conditions de vente :**

Réservation :

Des arrhes de 1500€ vous seront demandées à la réservation de la date du banquet. Ces arrhes ne seront pas remboursées en cas d’annulation.

Un devis estimatif sera réalisé 60 jours avant le banquet, signé par les deux parties.

Un tarif de nos prestations et des produits servis, vous sera remis, signé pour accord par les deux parties.

Le paiement de 80% d’acompte du devis, sera payé par le client, 15 jours avant le mariage à la réservation définitive du nombre de couverts.

Le jour du banquet, le solde vous sera présenté en fin de soirée (paiement en fin de soirée).

Le nombre de convives ferme et définitif devra être mentionné 2 semaines avant la date du banquet. Celui-ci correspondra au nombre facturé, tous frais ayant été engagé à cette date.

**Tarif mariage - banquet 2026-2027 :**

**Partie apéritive et vin d**’**honneur:**

Crémant d’Alsace brut bio 38€

Champagne brut Bio la fleury 60€

Droit de bouchon (uniquement pour l’apéritif) 16€/ bouteille (75cl)

Forfait amuses bouches 18€ pour 10 pièces/pers.

**Vins et boissons**

Les vins blancs, rouges et rosés sélectionnés par nos soins à partir de 26€.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Bière bouteille et soft  |   |   |   |   | 3,50€  |
| Eau plate et gazeuse  |   |   |   |   | 7€/litre  |
| Fût de bière (30l)  |   |   |   |   | 280€  |
| Bière spéciale  |   |   |   |   | 6€  |
| Café et thé  |   |   |   |   | 4€  |

**Composez votre menu:**

**Entrée froide et chaude:**

Œuf poché croustillant/crème de champignons/pignons de pin/ picklesEnoki/émulsion café 19€

Ou

Saint-Jacques/ratatouille/pesto genovese 21€

Ou

Saumon fumé/retiche/gel de Bergamote/poudre de nori 20€

Ou

Terrine de foie gras de canard mi- cuit/chutney de mangue au piment de Jamaïque/gel de

fruit de la passion 22€

Ou

Langoustine façon thaï 24€x

**Tarif mariage - banquet 2026-2027 :**

**Pause glacée:**

 Sorbet de saison maison et sa liqueur 5€

**Plats chauds**

Pavé de veau/entremet de pomme de terre à la pistache/carottes fanes/jus corsé. 32€

Ou

Suprême de pintade/polenta crémeuse/légumes de saison/sauce périgourdine 28€

 Ou

Filet de canette/ carotte/orange/patate douce 29€

 Ou

Turbot/noisettes/purée de céleri/pomme Granny confites/sauce pomme-estragon 32€

Ou

Risotto d’orge perlé/pleurotes et cèpes de Corée/émulsion parmesan 26€

**Fromages :**

Fromages sélectionnés par nos soins 12€

**Dessert :**

Gâteau saveurs au choix 15€/pers

Il est possible de vous faire livrer votre dessert 8€/pers

**Menu enfant (5 à 12 ans)**

Plat et dessert 28€

**Le lendemain du mariage**

Nous vous proposons un brunch 40€/pers et 1 verre de vin/pers 2h30 de service

A votre écoute dans vos démarches

`Mariage ou banquet de M. Et Mme……………………………………..

 Adresse:

.............................................................................................

Téléphone: .........................................................................................

@: …..……………………………………………………………………..

Date de la prestation : ……………………………………………………

Nombre approximatif de convives: ……………………………………..

*(Le nombre définitif s’établit 2 semaines avant la date du banquet, il ne pourra en aucun cas être modifié par la suite)*

Apéritif: Oui - Non

Nombre de personnes à l’apéritif: ..........

Nombre de repas adultes: ........... Nombre de repas enfants: ...........

Date:

Signatures (précédées de la mention « Lu et approuvé »).

Restaurateur/traiteur Client(s)

***Iban****: fr76 1027 8043 1000 0215 1350 116*

***Bic****:CMCIFR2A*

*A régler: des arrhes de 1500€ vous seront demandées à la réservation de la date du banquet (voir les conditions de réservation).*