

Domaine des Combottes

Hôtel – Restaurant – Gîte – Réceptions privées et professionnelles – Mariages et Banquets

Evadez-vous au cœur d'un cadre Traditionnel et Champêtre où se mêlent Fine Gastronomie, Réceptions de Qualité, et Hébergement de charme et de caractère.



Forfaits 2009 NON DANSANTS ET DANSANTS

Je vous invite à découvrir une cuisine traditionnelle et raffinée où l'on vous régale les papilles des meilleurs plats Bourguignons revisités dans un lieu douillet, plein de charme et de convivialité.

S O M M A I R E

REPAS NON DANSANTS

Séminaires et Journées d'études (demandez nos forfaits spéciaux entreprises)	P. 2
Vins d'Honneurs	P. 2
Repas Familiaux, Buffets et Banquets Non Dansants	P. 3
Brunchs et Lendemain de fêtes	P. 4
Suppléments d'heures et autres	P. 4

REPAS DANSANTS

Mariages et Réceptions Dansantes	P. 5
----------------------------------	------

LES CONDITIONS DE NOTRE ETABLISSEMENT ET LES QUESTIONS LES PLUS COURANTES

P. 6

HEBERGEMENT

Loin du tumulte de la ville, des chambres de 55 € à 130 € (de 2 à 5 personnes).

Vous trouverez confort et bien-être au cœur de notre Hôtel-Résidence décoré avec soin et qualité.

Notre Hôtel est composé de 10 chambres à l'Etage toutes meublées avec un thème et des couleurs différentes.

Notre Villa est composée de 7 chambres (dont 4 de plain-pied) au caractère proche des maisons d'hôtes.

Notre gîte est un hébergement de qualité où règnent tranquillité et ambiance apaisante. 4 superbes chambres équipées « grand confort », personnalisées et décorées avec goût dont la chambre « Vacances au Jardin » totalement indépendante avec terrasse et entrée privée. C'est une maison avant tout confortable, de 17 lits :

www.gite-des-combottes.com

Le 11 Bis est un logement totalement indépendant accessible par un petit jardin privatif :

www.gite-des-combottes.com/nouveautes

Nous faisons visiter notre Domaine ainsi que nos salles de réception uniquement sur rendez-vous.

S.A.R.L Clos des Combottes – Route Dijon – 21 380 Epagny

Tel : 03 80 35 56 56 – Fax : 03 80 35 51 01

@ : clos-des-combottes@wanadoo.fr - Site : www.domaine-des-combottes.com

SEMINAIRES ET JOURNEES D'ETUDES

Demandez nos forfaits « Spéciaux Entreprises » auprès d'Eric Responsable Séminaire.
Notre salle aux oiseaux est parfaitement adaptée à vos réunions professionnelles.

REPAS FAMILIAUX, BUFFETS ET BANQUETS NON DANSANTS

A chacun son budget sans surprise où tout est inclus,
Repas, Pain, Personnel de Service, Cuisine, Entretien, Boisson et Salle comprise
pour le service du midi : 12h / 18 h - pour le service du soir : 19h / minuit.
Pour les soirées prolongées, ATTENTION suppléments d'horaires.
Consultez nos forfaits « Mariages et Réceptions Dansantes » où TOUT est inclus.
Toutes les formules sont valables à partir de 8 personnes sur réservation faite à l'avance,
au minimum 10 jours avant la prestation.

Pour les groupes importants, demandez Romain notre Responsable Réceptions sur Rendez-vous.
Pour les questions d'ordres généraux, vous pouvez toujours vous renseigner auprès de Marie-Anne notre Secrétaire.



VINS D'HONNEUR

Durée de 1h30 à 3h00

Formule AMBIANCE à 10.90 € / pers.TTC
Quantitatif d'environ 3 verres de Cocktail
Et 7 à 8 pièces salées ou sucrées-salées

✱

Cocktail Marquissette

(base vin blanc, pétillant, citron, dé de vodka, agrumes)

OU

Cocktail Cupidon

(base vin rosé, pétillant, pêche de vigne et nage de framboise)

OU

Cocktail des Hautes-Côtes

(base vin rouge, gin, fruits des Hautes-Côtes, plantes, canne)

✱

Choix TOUT SALE :

3 gougères, 2 quiches, 2 verrines salées, 1 nem / accras.

Choix SALE/SUCRE

2 gougères, 2 quiches, 1 verrines salées, 1 verrine sucrée,

1 macaron sucré, 1 bouchée chocolat.

Choix TOUT SUCRE :

6 bouchées et 2 verrines sucrées.

✱

Formule PETILLANTE à 14.75 € / pers.TTC
Quantitatif d'environ 3 verres de Cocktail
Et 7 à 8 pièces salées ou sucrées-salées

✱

Cocktail Crémant

(Base Crémant Nature, Accompagné de 3 Crèmes de Fruits)

- Cassis, Pêche de Vigne, Framboise -

OU

Cocktail au Champagne

(Supplément de + 6.50 € TTC/pers.)

Par rapport a la formule PETILLANTE)

✱

Choix TOUT SALE :

3 gougères, 2 quiches, 2 verrines salées, 1 nem / accras.

Choix SALE/SUCRE

2 gougères, 2 quiches, 1 verrines salées, 1 verrine sucrée,

1 macaron sucré, 1 bouchée chocolat.

Choix TOUT SUCRE :

6 bouchées et 2 verrines sucrées.

✱

Vin d'Honneur Enfants :

5.45 €

Nos Menus et Buffets

SUGGESTION DU MOIS A 26.90 €

Formule tout inclus à demander chaque mois
Notre meilleure offre qui évolue au gré des saisons.
(Tarif 2007/2008 inchangé pour cette formule).

LE PERSIL

19.50 € / TTC

repas seul sans boisson

Et 29.90 € / pers. TTC

Apéritif et REPAS

2 Verres de Vin Sélectionnés

Eaux de Source – Café Compris

✱

Marquissite Citron-Cassis Cristallisée

Gougères d'Accueil (3)

✱

Feuilleté d'Escargots

1 Verre de Bourgogne Aligoté

✱

Cassolette

de Bœuf Bourguignon Tendre

Purée de Pommes de Terre

Cubes de Croutons Aillés

1 Verre de Bourgogne Passe-tout-grains

✱

Fromage Fermier

✱

Vacherin Maison

Parfums Pain Epices/Cassis/Poire

Meringue, Coulis Fruits rouges

✱

CIBOULETTE et ROMARIN

35 € / TTC

repas seul sans boisson

Et 50 € / pers. TTC

Apéritif et REPAS au choix

3 Verres de Vin Sélectionnés

Eaux Plates et Pétilantes – Café compris

✱

Cocktail Pétilant Framboise-Raisin

Assortiments de Macarons Salés et Canapés

✱

Fraîcheur Océane, Crème de Ciboulette

Ou Salade Gourmande

au Foie Gras et Gésiers

1 Verre de Chardonnay

ou Gewurstraminer fruité

✱

St Jacques et Pétoncles Beurre d'Orange

Ou Feuilleté Chaud au Foie Gras

1 Verre de Riesling

✱

Ballotine Rôtie de Poulet farci à la Royale

ou Souris d'Agneau Confite au Romarin

ou Pavé de Bœuf Rôti, jus lié

Purée de PdT, Légumes de Saison

1 Verre de Morey St Denis

✱

Plateau des Fromages

✱

Pièce Montée

LE LAURIER

22.50 € / TTC

repas seul sans boisson

Et 33.90 € / pers. TTC

Apéritif et REPAS

2 Verres de Vin Sélectionnés

Eaux de Source – Café Compris

✱

Marquissite Citron-Cassis Cristallisée

Gougères d'Accueil (3)

✱

Filet de Sole

et sa Mousseline sur Quinoa

Sauce Homardine aux Fruits de Mer

1 Verre de Chardonnay

✱

Puits Digestif

✱

Emincé de Magret de Canard Mulard

Fond de Volaille et Laurier Feuille

Pommes Sarladaises à la Peau

1 Verre de Bourgogne Pinot Noir

✱

Assiette des Fromages et Confiture

✱

Gratin de Fruits en Aumônière

Pralin et Sucre Glace

ou

Omelette Norvégienne Flambée en Salle

✱

BUFFET DES ILES

22.50 € / TTC

repas seul sans boisson

Et 33.90 € / pers. TTC

Apéritif et REPAS

2 Verres de Vin Sélectionnés

Eaux de Source – Café Compris

✱

Cocktail des Caraïbes

Accras, Mini-Boudins, Guacamole

✱

Poissons Mariné au Lait de Coco

✱

Glacé Martiniquaise

✱

Jambon à la Créole

Riz des Antilles

1 Verre de Bourgogne Pinot Noir

✱

Assiette des Fromages et Confiture

✱

Salade de Fruits Exotiques

servie dans un Ananas Victoria

Saveur Rhum / Passion

✱

En nous donnant votre budget
par personne, nous réalisons
votre devis personnalisé !
Uniquement sur Rendez-vous.

LE THYM

25 € / TTC

repas seul sans boisson

Et 37 € / pers. TTC

Apéritif et REPAS

2 Verres de Vin Sélectionnés

Eaux de Source – Café Compris

✱

Marquissite Citron-Cassis Cristallisée

Gougères d'Accueil (3)

✱

**Pavé de Flétan au Citron et Curcuma
sur Petite Semoule Fine aux Légumes**

1 Verre de Bordeaux Blanc

✱

Mignon de Porc en Croûte de Thym

Nappé d'un jus Crémé Forestière

Poêlée de Légumes Sautés

1 Verre de Bourgogne Pinot Noir

✱

Epoisses et Pain Spécial

✱

Génoise aux Poires

Coulis de Chocolat, Amandes Effilées

✱

Mignardises

✱

BUFFET CLASSIQUE

23.00 € / TTC BUFFET

seul sans boisson

Et 29.90 € / pers. TTC

Vins de Pays Sélectionnés

par Notre Equipe

Eaux de Source – Café compris

✱

Saumon Entier en Bellevue

Coupe de Macédoine

et Crevettes Roses

✱

Médaille de Volaille Farcie

Jambon à l'Os

Terrine de la Ferme des Louvières

✱

Trois Assortiments de Salades

Crudités – Verte - Féculents

✱

**Tranche de Viandes de Boeuf ;
Porc ; Sauces diverses ; Condiments.**

✱

Roue de Brie

Fromage Blanc et Crème

✱

Assortiments de Pâtisseries

✱

1 verre de Bourgogne Aligoté

✱

BRUNCH ET LENDEMAINS DE FETES

Le BRUNCH du Lendemain
Servi à partir de 11h30 jusqu'à 15h30
28.00 € / pers.TTC

C'est un Bon compromis pour concilier
les lève-tard et les part-tôt...
Le Buffet sera dressé en libre service
dès les 11h15 et composé de 3 parties

La première sera représentative d'un Petit Déjeuner
Formule Gourmande avec à Disposition
Des Viennoiseries cuites dans nos fours (croissants,
gaufres ; pains au raisins ; Des petits pains ; des
confitures et des Compotes de Fruits Maison ;
des Produits Laitiers et fromagers ; des Œufs ;
des Charcuteries fines du Terroir Bourguignon)

La deuxième sera représentative d'un Repas Dînatoire
Formule Pique-nique avec à Disposition
Une présentation originale de produits de la Mer ;
de produits Fermiers (viandes et charcuteries) ;
de produits agricoles (légumes et Fruits de notre terroir)

La Troisième sera représentative d'une cascade de
Desserts Tartes et Entremets

Agrémenté de : Boissons Chaudes Thés et Cafés – Jus de
Fruits - Eaux Plates et Pétillantes à discrétion - Vin Rosé.

L'ASSIETTE du Lendemain
24 € / pers.TTC

C'est une Formule économique
Qui malgré tout ne laisse rien au hasard
De l'Apéritif au Café
Tout y est !

Le Cocktail de l'Amitié au Buffet avec ses Appétits à prendre
tranquillement pendant que tous les convives se présentent...

C'est une « Assiette Anglaise » à notre Façon
Tarte à la Moutarde ; tomate et Comté
et Terrine de Poisson – sauce au curry
Œuf Dur – mayonnaise
et Volaille farcie tranchée et petits cornichons
Fromage Blanc battu dans sa coupelle

Avec votre Café vous sera servi des Mignardises et Douceurs
au Chocolat qui feront également office de Dessert

Eaux Plates et Pétillantes à discrétion - Vin Rosé.

Notre Equipe reste à votre disposition

Formule enfant ½ tarif pour Brunch et Lendemain

SUPPLEMENTS D'HEURES ET AUTRES

HEURES SUPPLEMENTAIRES / MANIFESTATIONS MUSICALES :

Ces frais tiennent compte de la location de la salle, du personnel (Service, Cuisine, Plonge, Entretien), des dépassements d'horaires, des frais d'électricité, de chauffage, des charges sociales. SUPPLEMENTS au-delà de 18 H pour le repas de midi et au-delà de MINUIT pour le dîner, variations en fonction du choix de votre animation et de votre heure d'arrivée. Renseignez vous auprès de nous et de votre animateur. Rien n'est imposé, vous devez toutefois respecter le planning de service pré-établi. Vous pouvez rester jusqu'au matin....

TARIF PAR HEURE ET PAR PERSONNE (forfait de votre groupe) – hormis enfants.

Salles « Cathédrale » « Clairière » « Oiseaux » : **3 €/personne et par heure**

Salles « Cheminée » « Petit Salon » : **1.65 € par heure et par personne.**

Uniquement si cotillons, boules, etc. **Ménage exceptionnellement : 110 €**(confettis interdit !)

TAXE SACEM + TVA + SPRE en fin de Facture : **1.30 €/pers.**(obligation de collecte Taxes au profit de la SACEM).

Tarifs déjà préférentiels. Vous n'avez pas à payer cette taxe à votre animateur, c'est à nous de la collecter pour vous.

SUPPLEMENTS :

FORFAIT APERITIF SIMPLE 4.40 € :Cocktail saison avec ou sans alcool, 2 quiches.

FORFAIT APERITIF BULLES 5.50 € :Cocktail à Base de Crémant, 3 bouchées maison (feuilleté, navette, verrine).

TROU BOURGUIGNON ou AUTRE 3.90 € :Pamplemousse/Champagne ; Citron/Vodka ; Marc de Bourgogne/Raisin ; Mirabelle/Eau Vie (Toutes ses déclinaisons peuvent être proposées avec des Nectars de Fruits sans Alcool).

FORFAIT BOUCHON vins 5.20 € : (Champagne à part – Crémant autorisé). Ce forfait correspond à notre Verrerie, Stockage Frigo, Service et Plonge, 1 verre à blanc ; 1 verre à rouge ; 1 coupe. Ce Forfait comprend également de l'Eau de Source Fraîche servie par nos soins.

FORFAIT CHAMPAGNE 6.30 € :Par Bouteille apportée et Bue. Nous fournissons Verrerie, Stockage frigo, le service et la plonge.

SUPPLEMENT 3 BOUCHEES LUXE 3.10 € :Macaron au foie gras / verrine salée / nem garni.

SUPPLEMENT 2 MIGNARDISES 2.10 € :Bouchées sucrées à base de chocolat et fruit.

FORFAIT TONNEAU ET PICHET 7 € :½ Vin Pichet + Eau de Source + Café.

FORFAIT PETITE CAVE 8 € :2 Verres Vin de Pays + Eau de Source + Café.

FORFAIT GRANDE CAVE 11 € :3 Verres de Vin AOC + Eau de Source + Café.

FORFAIT CONFIANCE 10 € :3 Verres de Vins conseillés par notre Maître d'Hôtel suivant le nombre de vos convives et les plats choisis + Eau de Source plate et pétillante + Café.

Menu Enfants

Fofait < 12 ans : 13.80 €

Tomate et crudités

Filet de volaille ou Filet de Flétan

Mélange Légumes et Pdt

Boule de glace

ou Dessert comme les grands.

Eau de Source

Apéritif Enfants

3.20 €

Canette + 2 feuilletés

Menu Animateur

Forfait : 23.20 € TTC

Animateur/ Nounou

Apéritif – Feuilleté

Entrée – Plat – Fromage – Dessert

1 Verre de Vin ou 1 Jus de Fruit

Eau de Source

Café à la demande.

REPAS DANSANTS

Mariages et Réceptions Dansantes

FORMULES CLE EN MAIN !

Repas + Boissons + Frais de Salle +
Heures Supplémentaires incluses +
Menu Spécial Animateur dans la limite de 3 maximum.

FORMULE GOURMANDE

48.50 € / pers.TTC (1 entrée)

57.00 € / pers.TTC (1 entrée + 1 entrée)

Cocktail Cupidon et sa Verrine d'Accueil

Ou Puits Digestif en milieu de repas

(si vin d'honneur pris avant au Clos)

*

Surprise Océane en Trois Façons

Ou Terrine au Bœuf et Canard, Cœur Foie Gras, et ses Appétits

1 Verre de Vin d'Alsace

ET/* OU

Feuilleté d'Escargots à l'Ail Doux

Ou Pavé de Flétan au Citron et Curcuma, tombée de Quinoa

Ou Cassolette Gratinée de Queues d'Ecrevisses

1 Verre de Bourgogne Aligoté

*

Mignon de Porc (en Croûte) Jus Crémé Forestière

Ou Magret de Canard éffeuillé au Poivre Vert

1 Verre de Bourgogne Pinot Noir

*

Gratin Dauphinois, Fèves et Asperges Vertes

Ou Légumes Colorés et Purées de Légumes

*

St Félicien sur Salade Verte

1 Verre de Bourgogne Pinot Noir

*

Dessert Glacé et ses Deux Mignardises

Ou Pièce Montée Simple (4 choux)

1 Coupe de Crémant de Bourgogne

*

Café servi en Buffet

*

Eaux Plates et Pétillantes jusqu'au bout de la nuit.

FORMULE ROYALE

79.90 € / pers.TTC (1 entrée)

87.40 € / pers.TTC (1 entrée + 1 entrée)

Cocktail Cupidon et sa Verrine Salée

Ou Puits Digestif en milieu de repas (si vin d'honneur pris avant au Clos)

*

Foie Gras de Canard, Brioche Toastée et Confiture de Figs

Ou la Salade Royale au Foie Gras, Truite, Escargots tiédés

Ou Tartare de St Jacques, Citron et Oignons Confits

1 Verre de Riesling ou Gewurstraminer selon le plat

ET/* OU

Cocotte Lutée de St Jacques aux Petits Légumes *spécialité

Ou Filet de Bar, nuage au Thym, Feuilleté au Sésame

Ou Petite Sole Roulée et sa Mousseline sauce Homardine

Ou St Jacques et Queues d'Ecrevisses au Beurre d'Orange

1 Verre de Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc

*

Faux-filet de Bœuf Rôti en façon Tournedos,

Sauce Cassis et petit pot de Moutarde de chez Fallot

Ou Moelleux de Porcelet au Gingembre léger façon Gibier *spécialité

Ou le Suprême de Pintadeau sans os farci aux Cèpes, Sauce Forestière

1 Verre de Chambolle-Musigny « Les Pas de Chat »

*

Gratin Dauphinois, Fèves et Asperges Vertes

Ou Légumes colorés et Purées de Légumes

Ou Galette de Pomme de Terre, Légume Farci et Tomate

Ou Suggestion de Légumes du mois en cours

*

Epoisses et Fromage Doux sur Assiette

1 Verre de Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Clos des Varoilles

*

Assiette des Trois Gourmandises

(Croustillant Chocolat, Délice Framboise, Macaron)

Ou Gratin de Fruits en Aumônière, Pralin et Sucre Glace

Ou Nougat Glacé au Coulis de Fruits Artisanal

1 Coupe de Crémant de Bourgogne

*

Pièce Montée décorée des Mariés (2 choux mignardises)

Café servi en Buffet

*

Eaux Plates et Pétillantes jusqu'au bout de la nuit

BUFFET CHAUD-FROID DANSANT

60.00 € / pers.TTC

*

BUFFET DES ENTREES LEGERES : 4 Variétés CLASSIQUES, A Base de Produits Authentiques du TERROIR Bourguignon
Crudités et Poissons (Pour Plaire au Plus Grand Nombre)

*

BUFFET DES ENTREES ORIGINALES : 4 Variétés ORIGINALES A Base de Produits de FINE GASTRONOMIE

(Foie Gras – Escargots – St Jacques – Produits du Monde) Pour faire de votre Réception un Moment Exceptionnel

*

DEBARRASSAGE par notre Equipe

*

SERVICE (par Notre Equipe) AU BUFFET DU PLAT CHAUD : Un plat en Sauce Viande ou Poisson Selon votre choix

Ou SERVICE FROID en LIBRE SERVICE

(Assortiment de Trois Viandes FROIDES ; Assortiments de Volailles Rôties ; Bœuf Tranché ; Magret de Canard Froid)

*

PLATEAU DES FROMAGES ET SALADE VERTE

(Brie ; Epoisses ; Emmenthal ; Fromage Blanc ; Crème aux Herbes ; Crème et Sucre)

*

BUFFET DES DOUCEURS : Assortiment de Biscuits Légers aux Fruits et au Chocolat,

Entremets aux Fruits, à la Crème et au Chocolat, Assortiment de Pâtisseries, Tartes aux Fruits ; Coulis et Mignardises

Ou BUFFET PIECE MONTEE : La Pièce Montée des Mariés et ses Divers Entremets et Mignardises

COMPLEMENT et BOISSONS incluses à votre Disposition

Marquise d'Accueil et ses Gougères Ou Puits Digestif en milieu de repas (Si vin d'honneur pris avant au Clos)

*

Les Bouteilles de Vin Blanc seront disposées sur chaque Table //

Les Bouteilles de Vin Rouge seront disposées sur chaque Table

*

Les Bouteilles de Crémant de Bourgogne seront déposées sur Table //

Le Café sera à disposition sur le Buffet et à Discretion pendant la Nuit

*

Possibilité de Service Supplémentaire des Boissons au Buffet, Jus de Fruits à disposition sur le Buffet sur Demande

*

Diverses Sauces Froides et Accompagnements seront en place sur le Buffet

*

Des Petits Pains marqueront les places des invités. Un ensemble de plusieurs Pains Spéciaux sera à disposition au Buffet

*

Eaux Plates et Pétillantes jusqu'au bout de la nuit

*

La Décoration sera assurée par notre Equipe et adaptée à votre réception ; Romantique ; Conviviale ; Amicale ou Professionnelle

*

LES CONDITIONS DE NOTRE ETABLISSEMENT ET LES QUESTIONS LES PLUS COURANTES.

Vous ne souhaitez pas prendre d'apéritif pour le repas et il est inclus dans le forfait choisi : nous remplaçons l'apéritif en coupe de crémant ou en Puits digestifs selon votre choix ;

Les Bébé et les Enfants ? : Un Micro-ondes est à disposition pour réchauffer les petits pots des Bébé. Un endroit pour changer les bébé est prévu dans les toilettes. Les portions du Menu « Bambin » sont adaptées à vos enfants jusqu'à environ 12 ans. A vous de décider. Pour les adolescents, nous pouvons également moduler le même repas que le vôtre en demi-portion ou supprimer un plat, nous calculerons votre choix. Pendant vos soirées dansantes dans la grande salle Cathédrale, le Petit Salon est tenu à votre disposition pour faire dormir les bébé, vous devez simplement apporter les literies.

Le Café : Il est servi en buffet pour les groupes à partir de 25 pers, sinon il est servi à la tasse au dernier moment.

Vous voulez deux choix à votre menu ? : Si vous offrez un choix à vos invités, supplément de 3 € par plat et par personne car nous sommes dans l'obligation de multiplier nos approvisionnements et nos prestations.

Supplément Vins, Champagne et Crémant : 20 % en moins sur nos prix carte.

Vous apportez un seul vin supplément de votre cave : Nous le stockerons avec plaisir sans droit de bouchon. Un seul vin de votre cave en général pour le fromage.

Vous désirez apporter tous vos vins : Nous avons établi un forfait « Bouchon » (hors champagne) de 5,20 € par personne couvrant la location de votre vaisselle, le stockage, le service, la plonge. Toutefois, vous pourrez apporter le quantitatif qu'il vous plaira et les vins seront servis au verre. Service du vin compris (un bon de réception de vos marchandises sera établi).

Vous désirez apporter votre Champagne, votre crémant : Formule acceptée. Une bouteille apportée soit 6.30 € la bouteille de Champagne apportée qu'il s'agisse d'un dessert ou d'un apéritif.

Personnaliser votre repas ? : Remettez-nous vos menus, vos dragées, vos plans de table 5 jours avant votre repas... nous les installerons pour vous. En cas de salle disponible la veille, vous pourrez venir vous même installer votre décoration.

Détérioration : nous mettons gracieusement à votre disposition notre matériel : nappages, serviettes, centre de Table, arbustes fleuris, chaises en bois, verreries, coupes etc... nous vous demandons de respecter notre matériel. En cas de détérioration exagérée (bougie colorée sur nappage, stylo sur nappage tissu, brûlure de tissus, casses de verre suite à tapage intensif sur les tables, chaise défoncée, mur souillé... nous nous réservons le droit de vous demander une caution). Renseignez-vous auprès de votre assureur.

Notre capacité d'accueil :

Petit Salon : 16 à 18 en repas, 35 en cocktail.

Salle Cathédrale : 160 repas dansant, 200 repas simple, 350 en cocktail.

Salle aux Oiseaux : 80 en buffet, 150 en cocktail.

Salle Cheminée : 24 en repas et 35 en cocktail.

Salle Clairière : 220 en repas dansant, 260 en repas simple et 400 en cocktail.

Règlement :

Pour les organisateurs de voyage, gratuité est accordée au chauffeur ou au guide à partir de 40 personnes. Les chèques restaurants sont acceptés sous forme d'acompte d'un versement anticipé chaque mois. Nous consulter. Les chèques vacances sont acceptés sans limitation. Le prix étant calculé au plus juste, des avantages non négligeables étant acceptés sur nos services, il ne sera accordé aucune autre réduction de quel type que se soit (une réduction étant déjà incluse par rapport à un tarif CARTE/MENU restaurant). La carte Performance (ou tout autre carte de remise) est acceptée uniquement au restaurant et ne concerne en aucun cas ces tarifs « Groupes » déjà forfaitisés. Un aménagement de paiement peut vous être proposé pour les grosses manifestations. Dans tous les cas, le règlement doit être effectué sous huitaine au maximum. Nous ne pouvons pas assurer les services d'un établissement bancaire. Merci de votre compréhension.

Absence : Une indemnité de couvert de 50 % du prix de base du repas sera facturée pour tout repas non-pris et non signalé 24H à l'avance. S'il n'y a pas d'appel ou de modification de votre part, nous serons dans l'obligation de facturer entièrement le repas au dernier moment. Souplesse accordée jusqu'au MATIN même de votre manifestation selon le type de menu. Les absences doivent être par écrit, par fax ou par mail 48 heures à l'avance.

Arrhes et réservation – conditions : Pour réserver notre salle de réception pour un événement : 700 € d'arrhes seront demandées pour une réservation définitive à votre nom (sauf conditions particulières).

En ce qui concerne le nombre de repas, nous vous demanderons 15 € par personne comme acompte sur un nombre de personne minimum. En effet, vous ne pouvez pas toujours vous engager sur un nombre définitif de personnes (ex : Pour votre soirée vous pensez être entre 130 et 150, nous vous demanderons donc un acompte sur 130 personnes). Ces acomptes vous seront demandés impérativement 3 mois avant la manifestation.

L'établissement Hôtel + Résidences + Restaurant est devenu NON-FUMEUR sans DEROGATION au 01- 02 – 2007 : Selon la loi anti-tabac.

Nos Plus

Décoration florale et autres, à votre disposition selon nos accords ; tables de présentation de vos cadeaux ou matériels d'exposition ; chevalet pour plan de table ; Petit Salon à disposition Duo avec la salle de réception pour faire dormir les bébé pendant vos soirées dansantes ; tout un ensemble de décoration et aménagement de qualité est prévu pour recevoir au mieux vos invités.

Nos chaises sont uniquement en bois de hêtre ou palissandre ou rotin (pas de plastique), notre Auvent est typiquement Bourguignon (pas de toile ni de chapeaux en plastique).

Un menu unique est disposé sur votre table : Sur simple demande (1 pour 10 personnes environ).

Les prix, les produits, leur revalorisation : Nos prix sont établis pour un an. Ils ne peuvent en aucun cas être reconduits une année sur l'autre. Nous sommes dépendants de nos fournisseurs. Un produit peut venir à manquer. Il sera remplacé par un produit de tarif équivalent. Merci de votre compréhension.

Nos conditions générales de vente figurent au verso de nos devis et factures.