



Restaurant Traiteur " LA HERSE "

28800 BONNEVAL (10 km de Châteaudun)






Tél : 02.37.47.21.01

Adresse Mail : info@aubergelaherse.com

Site Internet : www.aubergelaherse.com

Pour vos :

Séminaires , Cocktails , Réunions etc

SALONS	SURFACE					
Grande SALLE	150 m2	80	60	35	120	120
2 Salons	30m2	15		10	25	25

LOCATION DE SALLE UNIQUEMENT en Semaine

Grande salle : LA JOURNEE : **585 €**
LA DEMI JOURNEE : **453 €**
Petit salon : LA JOURNEE : **295 €**
LA 1/2 JOURNEE : **186 €**

EQUIPEMENTS

Compris dans le forfait : tableau de papier, écran, micro de salle, prise PTT pour ordinateurs, ADSL
Rétroprojecteur, magnétoscope, vidéoprojecteur, lecteur DVD .
Hors forfait : tout matériel sur demande

LES PRIX :

JOURNEE D'ETUDE : (salle + 1 repas + café d'accueil et 1 pauses)

Salle, tableau de papiers, feutres, eau minérale à discrétion, pause du matin ou après-midi (café, Jus d'orange, gâteaux). A l'heure du repas (entrée plat légumes dessert vin et café Compris), ***il vous sera servi gratuitement un apéritif maison.***

Les menus sont élaborés par le Chef en fonction de la saison et du marché

FORFAIT AFFAIRE

Journée d'étude menu affaire : **54 €**

Exemple de Menu :

- Millefeuille de Saumon Gravelax et son émulsion aux Coquillages
 - Emincé de boeuf et sa réduction au vin de Chinon
 - Tartare d'ananas à la Mélisse , Smoothie glacé à la Mangue
- Mas de la Tour Blanc et Rouge , Eau Minérale , Café

FORFAIT GASTRONOMIQUE

Journée d'étude menu gastronomique : **84 €**

Exemple de Menu :

- Terrine de poularde au foie gras , Mesclun huile de Truffes
 - Dos de cabillaud aux petits gris , Crème de Safran
 - Sorbet poire
 - Tournedos de Canard , velouté de Morilles
 - Feuilleté de chèvre Beauceron aux Cinq Parfums
 - Millefeuille de pain d'épices Pommes caramélisées au Miel
- Colombelle , Bordeaux Supérieur, Eau plate et Gazeuse , Café et sa Mignardise

N'HESITEZ PLUS A NOUS CONTACTER POUR VOS SEMINAIRES
IL EST BON DE VENIR TRAVAILLER AU CALME DE LA CAMPAGNE
NOUS ETUDIERONS AVEC VOUS TOUTE PROPOSITION.

COCKTAIL

◆ SALES FROIDS

- Canapés salés assortis :
 - (œufs de lump, saumon, tomate-œuf, pointes d'asperges etc...)
- Mini-pâtés en croûte assortis
 - Pain surprise 5 parfums
- (Roquefort et noix, Mousse de canard, crème de crevettes etc...)
 - Navettes briochée assorties

◆ PIECES PRESTIGE

- Pétoncles au beurre blanc
- Chevrotine tiède aux herbes
- Nems, accras, samoussas etc....
 - Les minis Timbales assorties
- Les Brochettes de Saumon Gravelax au citron vert
 - Brochette de Tomate et mozzarella
 - Toasts de foie gras aux pommes
 - Magret de canard sur pain de maïs
- Tomate confite et fêta sur pain fougasse
 - Mini blinis au saumon fumé
 - Cuisse de caille confite
 - Beignets bonbons THAI

◆ SALES CHAUDS

- Pruneaux bardés au bacon
 - Feuilleté assortis
 - Feuilleté d'escargots
- Tartelettes de saumon, Flamiche etc...
 - Croque monsieur
- Nems, accras, samoussas etc....
 - Bouchées de Ris de Veau
 - Bouchées aux Crustacés
- Brochette de Boudin aux reinettes

◆ PIECES DECORATIVES

- Hérisson de Crudités et de Fraises (selon saison)
- Corbeille de Crudités croquantes et ses Devises

◆ VERRINES GOURMANDES

- Verrine de Guacamole et Gambas
- Verrine Salade de Perles aux œufs de truite
 - Verrine de légumes et crustacés
- Verrine de crémeux de carottes, tomate au fromage frais

◆ FANTAISIE SUCRE

- Caroline au café
- Chou praliné, opéra
- Tartelette aux fruits
- Amandine, Tiramisu
- Bavaois au caramel, Menthe, Framboise
 - Macarons assortis
- Mendiants vanille, Moelleux à l'orange

Apéritifs – Cocktails etc.....

Cocktail n° 1 -----	13,40 €
(1 kir , 5 articles par personne)	
Cocktail n° 2 -----	16,90 €
(Cocktail sur la base de 2 verres + 6 articles par personne)	
Cocktail n° 3 -----	24,50 €
(Cocktail sur la base de 3 verres + 10 articles par personne + 1 décorative)	
Cocktail n° 4 -----	37,00 €
(Champagne , Whisky , Jus d'orange etc + 13 articles par personne + 2 décorative)	

Ateliers Animés pour compléter votre cocktail _____

BUFFET FOIE GRAS à Forfait de 1,60 € par Toast

- Découpe de Terrine de foie gras cuit au St Croix du Mont
- Pain de Campagne, confiture Figue
- Escalopes de foie gras poêlées devant les invités

BUFFET DE LA MER à Forfait de 2,00 € la Pièce

- Huîtres de Marennes N°4
- Beurre salée, Pain de Seigle, Citron

BUFFET SAUMON à Forfait de 1,60 € par Toast

- Filet de Saumon fumée à l'huile de Noisette
- Filet de Saumon Façon Gravelax
- Beurre, Blinis, Citron etc.....

BUFFET PLANCHA à Forfait de 2,30 € par Verrine

- Pétoncles à l'Huile de Truffes, Tartare de Céleri
- Gambas Marinées à la citronnelle
- Emincée de Volaille aux Agrumes

BUFFET CHAFING-DISH à Forfait de 2,40 € par Verrine

- Fricassée d'escargots à la crème d'ail
- Fricassée de Ris de Veau aux Champignons des Bois

Hôtels

Nous consulter (80 chambres à 10 minutes)

Sur votre demande, nous vous proposons d'autres formules plus personnalisées

Nous restons à votre disposition pour vous
fournir d'éventuels renseignements complémentaires.

Alors à bientôt !

Jonathan Ruellou