

Réception **banquet** événementiel



Conception Stéphane Doucet - 06 25 23 43 32 - Fotolia

Un espace adapté pour une fête réussie !



La Herse
RESTAURANT • TRAITEUR

2, place Leroux - 28800 Bonneval
Tél : 02 37 47 21 01

info@aubergelaherse.com - www.aubergelaherse.com



La Herse
RESTAURANT • TRAITEUR

Chers clients,
Pour vos événements privés ou professionnels, nous vous proposons :

- > Bâtir ensemble le projet qui vous ressemble
- > Imaginer sur mesure votre événement selon vos envies et votre budget
- > Conjuguer la création et la rigueur
- > Accompagner vos projets en faisant preuve de réactivité et de disponibilité
- > Rassembler toutes nos forces et nos énergies afin de vous donner entière satisfaction

Pour vos réceptions, séminaires, mariages, cocktails, repas de famille, etc, découvrez nos formules "Clé en main"

Tous nos plats sont "Fait-Maison"



Menu Gourmet

39 €

Apéritif, Entrée, Plat,
Fromage, Dessert, Café

Kir pétillant à la châtaigne, accompagné de 3 feuilletés chauds

ou

Cocktail maison "soupe de Champagne", accompagné de 3 feuilletés chauds

.....

Mélodie de la mer gratinée, sauce au Marc de Champagne et légumes de saison

ou

Feuillantine de pétoncles de Normandie poêlées, au coulis de moules marinières

ou

Salade des Landes, mesclun au vinaigre de framboises

ou

Dôme de saumon fumé et frais aux pointes d'asperges

ou

Pressé de canard aux 6 aromates, gelée au Porto rouge

ou

Symphonie de crabe et st-Jacques tièdes, à l'infusion de poissons de roche (+3,00 €)

ou

Foie gras mi-cuit au Layon accompagné de sa brioche (+ 5,00 €)

.....

Dos de cabillaud à la bretonne (*andouille de Guéméné*)

ou

Rosace d'agneau à la crème d'ail confite

ou

Filet mignon rôti au miel multi-fleurs de Provence

ou

Cuisse de canard mijotée, jus au cidre de Normandie

ou

Rôti de bœuf au romarin, jus réduit corsé

.....

Assiette de nos régions et son mesclun aux noix

ou

Croûton de chèvre de Beauce doré au miel

.....

Nougat glacé aux fruits secs, labyrinthe à la fraise des bois

ou

Caprice fondant aux 3 chocolats, à la confiture de pistache (*gâteau*)

ou

Le fameux pain perdu aux poires et son caramel au beurre salé

ou

Traditionnelle Pièce montée, chou à la crème et nougâtine (+3,10 €)

ou

Gâteau d'anniversaire selon votre parfum (*gâteau*)

.....

Les instants magiques du café, thé ou verveine...

coup de
Cœur
du Chef

Eau minérale - Vin blanc (Mas de la Tour) - Vin rouge (Bordeaux Cour Montessant)

Menu Gastronome

59 €

Apéritif, Entrée, Poisson, Viande
Fromage, Dessert, Café

Kir pétillant à la châtaigne, accompagné de 5 escapades gourmandes

ou

Cocktail pétillant "soupe de Champagne", accompagné de 5 escapades gourmandes

.....

Terrine de pigeon et foie gras aux griottes, mesclun de saison

ou

Marbré de sole et saumon tiède, crème de safran et son fleuron

ou

Périgourdine déglacée vinaigre de framboises et sa raviole de foie gras

.....

Rôti de lotte au beurre de vanille des îles

**coup de
Cœur
du Chef**

ou

Escalope de truite de mer façon armoricaine de Bretagne

ou

Pavé de sandre infusé à la graine de moutarde de Meaux

ou

Dos de saumon rôti à l'ail et aux lardons

.....

Saveur glacée

.....

Confit de canard infusé au sel de Guérande

**coup de
Cœur
du Chef**

ou

Suprêmes d'agneau au miel et fruits secs

ou

Pavé de bœuf au beurre de foie gras

.....

Tranche de Saint Nectaire fermier et son mesclun

ou

Assiette de nos régions et son mesclun aux noix

.....

Parfait glacé aux abricots du soleil (*gâteau*)

ou

Entremet framboisine et son coulis crème brûlée

ou

Tarte fine aux fruits exotiques et sa glace pain d'épices

ou

Traditionnelle Pièce montée, choux à la crème et nougatine (+2,00 €)

.....

Les instants magiques du café, thé ou verveine...

+ 1 coupe de
Champagne
avec le dessert

Eau minérale et gazeuse - Vin blanc (Colombelle de Gascogne) - Vin rouge (St Emilion Château la Fleur Pichon)



Menu Gastronomique

64 €

Apéritif, Entrée, Poisson, Viande
Fromage, Dessert, Café

Kir royal, accompagné de 6 escapades gourmandes

ou

Cocktail pétillant "soupe de Champagne", accompagné de 6 escapades gourmandes

.....

Foie gras mi-cuit au Layon et sa confiture de figues de Barbarie

**coup de
Cœur
du Chef**

ou

Duo de st-Jacques snackées minute et gambas rôties à la fleur de rose

ou

Périgourdine déglacée au vinaigre de truffe et sa tranche de foie gras

.....

Dos de loup à la vapeur, crèmeux au beurre de langoustines

ou

Émincé de filet de lotte rôti sauce blanche aux perles roses

ou

Feuilleté de saumon et pétoncles de la manche, beurre blanc

**coup de
Cœur
du Chef**

.....

Saveur glacée

.....

Éventail de filet de canard du Périgord, jus réduit au romarin

ou

Noix de veau flambé au Whisky d'Ecosse, réduction à la crème

ou

Pavé de bœuf aux cèpes et pleurotes, jus de veau

**coup de
Cœur
du Chef**

.....

Croustillant de chèvre de Beauce et sa verdurette

ou

Assiette de nos régions et son mesclun aux noix

.....

Diligence du St-Jacques (gâteau)

**coup de
Cœur
du Chef**

ou

Harmonie aux poires caramélisées parfumée au Rhum de Madagascar (gâteau)

ou

Palette de l'artiste-peintre (5 sorbets & et son coullis)

ou

Traditionnelle Pièce montée, choux à la crème et nougatine

.....

Les instants magiques du café, thé ou verveine

+ 1 coupe de
Champagne
avec le dessert

+ 1 bouteille de
Champagne
(7 personnes)
+ assortiment
Macarons

Eau minérale et gazeuse - Vin blanc (Colombelle de Gascogne) - Vin rouge (St Emilion Château la Fleur Pichon)

Menu Prestige

79 €

Open-Bar, Entrée, Poisson,
Viande, Fromage, Dessert, Café

Open-bar (1 heure) servi en buffet : Whisky, Porto, Ricard, sodas, jus de fruits

et

Cocktail "soupe de Champagne" accompagné de 7 petits fours et 2 verrines

.....

Foie gras mi-cuit (recette selon votre choix) et son verre de moelleux

**coup de
Cœur
du Chef**

ou

Pressé de canard du Périgord aux délices forestiers et son mesclun

ou

Profiteroles de st-Jacques blanches déglacées au vinaigre de truffe

.....

Feuilleté de lotte aux langoustines, coulis de homard breton

ou

Pavé de dorade royale au beurre nantais et ses perles roses

ou

Dos de bar en marinère de coquillages et son fleuron

.....

Saveur glacée

.....

Filets de caille snackés minute à la plancha, mijoté de pleurotes

ou

Duo de bœuf et veau grillés, réduction au vin de Chinon

ou

Tournedos de filet de bœuf, velouté de morilles

.....

Croustillant de Chaource au miel et sésame et sa verdurette

ou

Brie de Meaux et son mesclun aux noix

.....

Symphonie d'innovations du St-Jacques (gâteau)

ou

Craquant aux 3 chocolats et son coulis chicorée (gâteau)

ou

Pièce montée en macarons et sa devise

ou

Pièce montée à thème, choux à la crème et nougatine

ou

Pyramide d'entremets et ses devises (gâteau)

**coup de
Cœur
du Chef**

.....

Les instants magiques du café, thé ou verveine

+ 1 coupe de
Champagne
avec le dessert

Buffet de nuit vers 2 heures du matin :

Champagne, macarons et mignardises, salade de fruits, bonbons + buffet soft drinks, café à volonté

Eau minérale et gazeuse - Vin blanc (Colombelle de Gascogne) - Vin rouge (St Emilion Château la Fleur Pichon)

Menu Tendance

79 €

*Open-Bar, Buffet, Viande,
Fromage, Dessert, Café*

Open-bar (2 heures) servi en buffet : Whisky, Porto, Ricard, sodas, jus de fruits

et

Cocktail "soupe de Champagne" accompagné de 20 petits fours et 2 animations

*Navettes briochée assorties, Pain Nordique saumon-raifort, Chevrotine tiède aux herbes, Magret de canard sur pain de maïs,
Tomate confite et feta sur pain fougasse, Brochette de tomate et mozzarella, Brochette de saumon gravlax au citron vert,
Tartare de dorade aux agrumes, Bouchées de ris de veau, duxelles de champignons, news, accras, samoussas,
Pruneaux lardés au bacon, Tartelettes de saumon, flamiche, Brochettes de bouclin aux reinettes, Verrine de Guacamole et gambas,
Verrine de perles marines aux oeufs de truite, Quillères de St-Jacques aux baies roses, etc.*

.....
Buffet foie gras (2 toasts par personne)

Découpe de terrine de foie gras cuit au St-Croix du Mont, pain de campagne, confiture de figue

et

Buffet plancha (2 verrines par personne)

Pétoncles à l'huile de truffes, tartare de céleri, gambas marinées à la citronnelle

.....
Mise en bouche :

Duo de st-Jacques et gambas déglacées à la truffe blanche

**coup de
Cœur
du Chef**

.....
Filets de caille snackés minute à la plancha, mijoté de pleurotes

ou

Duo de bœuf et veau grillés, réduction au vin de Chinon

**coup de
Cœur
du Chef**

ou

Tournedos de filet de bœuf, velouté de morilles

.....
Croustillant de Chaource au miel et sésame et sa verdurette

ou

Brie de Meaux et son mesclun aux noix

.....
Symphonie d'innovations du St-Jacques (gâteau)

ou

Craquant aux 3 chocolats et son coulis chicorée (gâteau)

ou

Pièce montée en macarons et sa devise

ou

Pièce montée à thème, choux à la crème et nougatine

ou

Pyramide d'entremets et ses devises (gâteau)

**coup de
Cœur
du Chef**

.....
Les instants magiques du café, thé ou verveine

**+ 1 coupe de
Champagne
avec le dessert**

Buffet de nuit vers 2 heures du matin :

Champagne, macarons et mignardises, salade de fruits, bonbons + buffet soft drinks, café à volonté

Menu Enfant

17 €

*Entrée, Plat,
Dessert*

Assortiment de crudités **et** de charcuterie

ou

Assortiment de crudités **ou** charcuterie

ou

Salade de tomates et Mozzarella

ou

Rosace de saumon fumée et ses toasts

ou

Éventail de melon (suivant saison)

.....

Steak haché maison

ou

Pavé de bœuf **ou** le steak

ou

Escalope de volaille à la crème

ou

Dos de saumon grillé

.....

Accompagnement :

Pommes allumettes maison (frites)

ou

Purée maison

ou

Légumes du marché

ou

Pâtes ou riz

.....

Dessert des grands (selon menu + option)

ou

Glace surprise



Services & Partenaires

Vin d'honneur en extérieur (selon le temps)

- **Vin d'Honneur N°1** : nous vous préparons un 'Open-Bar' (Forfait 1 Heure) servi en Buffet : Whisky, Porto, Pastis, Eaux, Sodas, Jus de Fruits... et nos Cocktails "Royal" & "Sans Alcool" Plateaux de 3 petits fours, 3 canapés "Traiteur", 2 verrines & 1 brochette ! ➤ 17,00 € / personne
- **Vin d'Honneur N°2** : Idem ci-dessus avec notre Champagne "Sélection du Sommelier" ➤ 32,00 € / personne

Services

- **Bouteilles de Champagne pour vos Réceptions** : nous vous conseillons nos meilleures références :
 - Champagne Brut (Sélection du Sommelier) ➤ 40,00 € la bouteille de 75 cl
 - Nous acceptons vos bouteilles de Champagne, Droit de Bouchon ➤ 5,00 € / bouteille débouchée (75 cl).
- **Buffet de Nuit** : nous vous conseillons de prévoir un Buffet après votre Dîner, idéal pour vos invités :
 - Forfait "Soft Drinks" : Eau(x), Sodas, Jus de Fruits, Café à volonté, Bière Pression ➤ 135,00 € / 50 personnes
 - Forfait "Digestifs" : 3 bouteilles au choix Whisky + Vodka + Jet 27 ➤ 140,00 €.
 - 3 Mignardises Sucrées : Macaron, Tartelette, Entremets, Cannelé, Opéra, Caroline ➤ 140,00 € / 40 personnes
 - Salade de Fruits de Saison : Pastèque, Fraise, Melon, Raisin, Pomme, Orange, etc ➤ 130,00 € / 40 personnes
 - Corbeille de Bonbons Haribo® : Dragibus, Tagada, Banane, Nounours, Réglisse ➤ 100,00 € / 40 personnes
 - Soupe à l'Oignon : Soupe traditionnelle servie une heure avant la fin de soirée ➤ 7,50 € / personnes

Partenaires :

- **Animations pendant votre repas** (Cachet, Charges) :
 - Magie de Table & Close-Up, Faites passer un bon moment à vos Invités avec Greg', Yannick ➤ 680,00 €.
 - Illusionniste, Chanteuse, Magic show, Cabaret, etc ➤ de 990,00 € à 2750,00 € environ
- **Notre D.J. professionnel à la carte** (Droits de Sacem, Charges, Heures de Nuit & Cachet de l'Artiste inclus) :
 - Dancing Privé dans votre salle, avec notre Disc-Jockey de 23h00 à 3h00 ➤ 740,00 € (ou 4 heures de prestation)
 - Dancing Privé dans votre salle, avec notre Disc-Jockey de 23h00 à 4h00 ➤ 810,00 € (ou 5 heures de prestation)
 - Dancing Privé dans votre salle, avec notre Disc-Jockey de 23h00 à 5h00 ➤ 880,00 € (ou 6 heures de prestation)Nous acceptons votre Animateur, votre Disc-Jockey, votre Orchestre, sans aucun frais sauf "Heures de nuit".
- **Dancing Privé avec notre Matériel en Location** (Droits de Sacem inclus et Heures de Nuit - Jusqu'à 3 h) :
 - Location de notre Régie dans votre Salle "Compostelle" ➤ 480,00 €.
 - Location de notre Petite Régie dans votre Salle ➤ 300,00 €.Nous acceptons aussi votre matériel de sonorisation, sans aucun frais supplémentaire sauf "Heures de nuit".
- **Location de notre Matériel 'Vidéo & Son'** : vous voulez projeter un Diaporama sur Écran & en Musique :
 - Location de notre Vidéoprojecteur & notre Écran de Projection, avec raccord sur Sonorisation ➤ 120,00 €
 - Location simplement de notre Micro (avec ou sans fil) avec notre Enceinte Amplifiée ➤ 50,00 €
- **Carte-Menu** : nous imprimons et nominons vos Cartes-Menu (par Invité, ou 3 par table) ➤ 4,50 € / carte-menu (80 minimum)
- **Les Lendemain de Fête** : nous vous proposons la formule adaptée, afin de vous retrouver tous ensemble, autour d'un Buffet "Campagnard" (Servi à partir de 12h00) "Le Brunch" ➤ 27,00 € / personne



Conditions de réservation

■ **Réservation d'une Salle de Réception :**

Pour toute réservation dans nos Salles de Réception, nous souhaitons un versement d'arrhes de 30,00 € par personne. Ces arrhes feront office de réservation ferme, sous forme de chèque bancaire, qui ne sera pas débité. Nous vous remettrons un reçu confirmant la réservation de votre repas. Au règlement de votre facture, ce chèque d'arrhes vous sera restitué en échange de votre règlement. Si dans les 15 jours suivant la date de notre premier contact, nous n'avons pas reçu votre chèque d'arrhes pour confirmation, nous disposerons de la salle sans préavis pour d'autres clients. Il est possible de réserver la salle "Compostelle" en totalité avec minimum 80 adultes jusqu'à votre réception. (sinon supplément de 1000 €)

■ **Testez votre Menu avant votre Réception :**

Seulement pour les réservations de Mariage, nous vous suggérons de venir tester approximativement le menu que vous souhaitez le jour "J", de goûter un menu unique pour tout le monde en réservant avec un minimum de 6 personnes, au Déjeuner ou au Dîner ! Réservez et prévenez 2 semaines avant, afin d'anticiper les commandes et de préparer votre Dégustation... Ce Menu sera offert aux Mariés.

■ **Confirmation du Menu choisi :**

Le menu de votre réception doit nous être confirmé au moins 15 jours avant la date de votre réception. Il sera alors considéré comme décision finale pour l'établissement des commandes auprès de nos fournisseurs. Un menu unique pour tous vos invités est préconisé le jour de votre réception. Le Chef de cuisine s'adapte à vos régimes spécifiques pour Végétariens, Végétaliens, Diététiques, Allergiques selon nos disponibilités avec le même délai de prévenance. Pour les groupes de moins de 30 personnes, il vous est possible de définir et comptabiliser 2 choix différents à chaque invité, en rajoutant au tarif de votre menu 2,00 € par personne pour les frais de gestion. Pour les adolescents (de 13 à 17 Ans), nous vous suggérons un menu "1/2 Tarif" sur le menu sélectionné (entrée, plat, dessert et boissons).

■ **Confirmation du nombre de personnes :**

Le nombre précis d'invités doit nous être confirmé au moins 4 jours avant la date de votre réception. Ce nombre sera alors considéré comme garantie finale pour l'établissement de la facture, même si le nombre d'invités servis est inférieur à ce chiffre.

■ **Heures de nuit :**

A partir de minuit, vous aurez à votre disposition le personnel qui vous assurera le service de nuit et la sécurité, jusqu'à la fermeture de notre établissement à 5h00 (Autorisation Préfectorale). Ces frais de personnel seront facturés en sus, sur la base des tarifs en vigueur, à 50,00 € par heure et par Maître d'Hôtel (un Maître d'Hôtel pour 40 personnes). Ces heures sont incluses dans nos Formules avec nos Disc-Jockey (sous réserve de leur disponibilité), ainsi que les tarifs des Disc-Jockey "à la Carte" ou location de matériel (toujours sous réserve de leur disponibilité).

■ **Conditions de Changements et d'Annulation :**

Pour tous changements comme le nombre de personnes prévues à la réservation, moins important un mois avant la réception, et pour toute annulation d'une réservation acceptée entraînent, qu'elle qu'en soit la cause, la perte des arrhes versés à titre d'indemnité forfaitaire. Pour les reports de réservation, les arrhes deviendront un acompte et seront encaissés en attendant la nouvelle date de votre manifestation.

La confirmation de réservation implique l'adhésion sans réserve du client aux présentes conditions générales de vente.

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