

La Grange de Bory

SÉMINAIRES



La Grange de Bory

Restaurant, Réceptions, Séminaires

1 Route d'Adainville

78125 La Boissière-École

Tél : 01.34.85.01.53

lagrange.78@orange.fr

Propositions de menus pour votre journée séminaire

Journée séminaire à la Grange de Bory

Arrivée 9h00 : Accueil café, thé, jus de fruits et viennoiseries

9h15 : Début du séminaire

10h30 : Pause (café, jus de fruits, gâteaux secs)

12h00 : Apéritif et déjeuner dans la salle de restaurant
(Disposition en tables de 10 personnes)

14h30 : reprise du séminaire

16h00 : Pause (café, jus de fruits, gâteaux secs)

17h30 / 18h00 : Conclusion, départ

Tarif journée par personne :

70€ sur la base du menu à 45€

80€ sur la base du menu à 55€

90€ sur la base du menu à 65€

Règlement en fin de réception

Acompte de 30% à verser lors de la réservation

**Confirmation du nombre de participants le LUNDI
Précédent le séminaire (base de facturation)**

Menu « sans alcool » 45€

Apéritif boissons soft, mignardises

Tartare d'avocat, crevettes et pamplemousse
Feuilleté de légumes grillés, chips de Serrano
Brick de chèvre et petite salade

Suprême de volaille rôti, jus au thym frais
Pavé de Saumon grillé au basilic
Mignon de Porc à la moutarde à l'ancienne

Cœur coulant chocolat, crème Anglaise
Tatin de pommes, glace vanille
Café gourmand

**Minérales plate et pétillante, café inclus
(Choix unique pour l'ensemble des participants)**



Menu « Confort » 55€

Kir vin blanc ou boisson soft, mignardises

Ceviche de Daurade, agrumes et coriandre
Salade Périgourdine aux copeaux de Foie Gras
Brochettes de Gambas « Crispy » tartare de légumes

Cœur de Rumsteack grillé Béarnaise maison
Dos de Cabillaud en croûte d'herbes, coulis de poivrons rouges
Magret de canard poêlé aux champignons des bois

Panna cotta, coulis au choix (fruits rouges, mangue ou abricot)
Tartelette citron meringuée, sorbet citron
Café gourmand

**1 bouteille de vin pour 4 personnes
Minérales plate et pétillante, café inclus
(Choix unique pour l'ensemble des participants)**

Menu « Saveurs » 65€

Kir Royal ou boisson soft, mignardises

Verrine de Saumon fumé maison et tomates au Basilic
Terrine de Foie Gras de canard, chutney de figues
Tarte fine aux Girolles, chiffonnade de Jambon cru

Filet de Bœuf poêlé, jus au Romarin
Médallions de Lotte rôti, crème de petits pois
Quasi de veau braisé, crème aux Morilles

Pavlova aux fruits exotiques, coulis acidulé
Feuilleté aux Granny Smith, caramel fleur de sel
Tiramisu au café ou fruits rouges

**1 bouteille de vin pour 4 personnes
Minérales plate et pétillante, café inclus
(Choix unique pour l'ensemble des participants)**

CONTACT ET CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Restaurant La Grange de Bory
1 Route d'Adainville
78125 La Boissière-École
01.34.85.01.53
07.84.15.80.26

RÉSERVATION, ANNULATION, HORAIRES

HORAIRES

L'occupation de la salle de restaurant est incluse dans les tarifs de menus proposés.

Pour le déjeuner, de 12h30 à 16h30.

Pour le dîner de 19h30 à 00h00

En cas de dépassement, toute heure entamée est considérée comme due et sera facturée 200€.

RESERVATION

Pour confirmer votre réservation, nous vous demanderons :

- ° Le devis signé avec la mention « bon pour accord » manuscrite.
- ° Faire mention de la date, de l'horaire, des prestations choisies ainsi que du nombre de convives.
- ° Un acompte de 30% du montant total TTC de la commande.

ANNULATION

L'annulation de la commande par le client ne donnera lieu à aucun remboursement de l'acompte versé, qui sera conservé à titre d'indemnité forfaitaire. Toutes annulations de la commande intervenant moins de 10 jours avant la date prévue entraîneront la facturation de 100% du montant TTC de la commande.

La SASU PHIDESIA, Restaurant la Grange de Bory peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouve dans l'impossibilité de les assumer à la suite d'un cas de force majeure ci-après mentionné : maladie, manifestation, grève, blocage ou difficultés de circulation, guerre, pandémie ou plus largement tout sinistre affectant les installations de la SASU PHIDESIA Restaurant La Grange de Bory.

Dans toutes ces circonstances, la SASU PHIDESIA Restaurant La Grange de Bory s'engage à restituer la totalité des sommes perçues pour l'événement qu'elle annule.

Nom du client :

Nombre de convives :

Date de la prestation :

Midi ☐

Soir ☐

Prestations, menu choisis :

Le :

(Signature précédée de la mention Bon pour accord)

SASU PHIDESIA, Restaurant La Grange de Bory
922359757 00015 RCS Versailles
TVA Intra : FR53922359757