



La Grange de Bory

RESTAURANT - RECEPTIONS

Votre événement

à la Grange de Bory...

HORS MARIAGES

La Grange de Bory / Restaurant - Réceptions - Séminaires
1 Route d'Adainville - 78125 La Boissière-École / 01.34.85.01.53 - www.lagrangedebory.com

Apéritif servi à table

Kir Vin blanc ou Cocktail de fruits

Accompagné de 3 mignardises / pers.

10€

Buffet apéritif

1 cocktail à choisir
Champenoise, Punch Planteur, Sangria

Whisky, Ricard, Bière pression
Boissons soft
Accompagné de 3 mignardises / pers.

16€

Apéritif au Champagne

Champagne brut Maison

Whisky, Ricard, Bière pression
Boissons soft

Accompagné de 3 mignardises / pers.

21€

Selon la saison et le nombre de personnes, les buffets apéritif pourront être servis en terrasse ou sur la mezanine du restaurant.

Menu "Midi"

Verrine d'avocat, crevettes & mangue
Brick de chèvre, miel & noix
Capuccino de champignons & parmesan

Suprême de volaille rôti, Jus au Romarin
Pavé de saumon grillé, Crème de basilic
Carré de porc braisé, Jus au Thym

Mousse choco & fruits secs caramélisés
Tartelette tatin & crème vanillée
Le café gourmand de La Grange

47€

Menu "Confort"

Saumon fumé Maison, "cream cheese" aux herbes
Feuilleté de légumes grillés & chips de Serrano
Brochettes de Gambas "crispy" & tartare de légumes
Foie Gras de Canard Maison & chutney

Ballotine de volaille braisée, crème aux cèpes
Mignon de porc rôti, crème de chorizo
Dos de cabillaud rôti, crème de parmesan
Magret de canard poêlé au poivre

Coeur coulant au chocolat & crème Anglaise
Nougat glacé à la pistache & coulis de fruits rouges
Tiramisu maison au café
Pavlova aux fruits de saisons

57€

Menu "Du Chef"

Salade de langoustines rôties aux 4 épices
Ravioles farcies cèpes, ricotta & girolles, poêlées
Mi-cuit de thon rouge aux aromates
Opéra de foie gras, spéculos & gelée exotique

Quasi de veau braisé aux morilles
Filet de bar grillé, "coco-curry"
Filet de boeuf poêlé, jus corsé
Médallions de lotte rôties, crème de petits pois

Cheesecake maison à la pistache
Croustillant de pommes, caramel au beurre salé
Sphère chocolat, ganache vanillée & noisettes
Poire pochée aux épices façon amandine

67€

Dans les menus proposés, sont inclus le vin à raison d'1 bouteille pour 3, les eaux minérales et le café.

MENUS ENFANTS (jusqu'à 10 ans)

Grignotage apéritif + entrée + plat + dessert + boissons soft : 22€

BUFFET "APRES-DÎNER"

Mignardises sucrées, bombons, macarons, boissons soft & café
12€ / pers.

Privatisez La Grange de Bory à partir de 50 personnes...

Anniversaire, baptême ou juste une envie de vous retrouver en famille ou entre amis...

Pourquoi ne privatiseriez-vous pas La Grange pour votre évènement?

Le Vendredi ou Samedi soir, profitez du restaurant rien que pour vous, sans surcoût, à la seule condition d'être au minimum 50 personnes, hors enfants.

Vous en profiterez de 19h00 à minuit.

Les petits détails à ne pas oublier...

La privatisation vous donne accès aux différents espaces de 19h00 à minuit.

Au delà, les heures supplémentaires seront facturées 250€/h.

Une soirée hors vendredis & samedis soir occasionnera un forfait "d'ouverture exceptionnelle" de 500€.

Le Lodge, salle séparée du restaurant, sera utile si vous désirez laisser les enfants entre eux.

Ils pourront y dîner, s'y amuser et même y dormir pour les plus petits.

Un accompagnement de baby-sitter sera en revanche OBLIGATOIRE.

200€ forfétaires seront facturés pour l'ensemble de la soirée.

Au delà de 20 personnes (hors enfants), du personnel de service "extra" sera dédié à votre évènement, garantissant ainsi le bon déroulement du service et de la soirée.

1 Maitre d'hôtel par tranche de 20 personnes, à votre charge, sera inclus au devis

de 18h00 à minuit 150€

30 € de l'heure au delà de minuit

À noter qu'1 Maitre d'hôtel sera présent jusqu'à la fin de soirée.

CONTACT ET CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTS

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

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 du devis.

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 15 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 majeur 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.

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

Votre événement Du

/ /

Madame

& Monsieur

Téléphone :

Mail :

Adresse :

Nombre de personnes :

Adultes :

Enfants :

Préstations choisies :

Soirée à La Grange : Dîner servi ☐

Dînatoire ☐

Le Lodge : OUI ☐ NON ☐

Notes :