



L'empreinte de vos réceptions réussies...





Muizon, l'année 2017

Madame, Monsieur,

Voici notre brochure de présentation qui vous donne une idée des réalisations que nous pouvons effectuer.

Ces propositions sont des exemples de menus, repas, buffets et cocktails qui vous permettent d'avoir différentes suggestions des prestations que nous sommes susceptibles de réaliser tout au long de l'année et également de vous donner une base de tarif que nous pratiquons.

De ce fait et selon les saisons, nous les ajustons afin d'être en phase avec les produits frais du moment.

Rien n'est figé et tout est modulable ! Il vous est tout à fait possible de panacher le choix des mets entre les différents menus.

La qualité de nos prestations étant notre principal objectif, nous ne travaillons que des produits frais, de fabrication artisanale, préparés quotidiennement par notre brigade professionnelle.

Si maintenant depuis 1998, la plupart des plus prestigieuses maisons de champagne (Bollinger, Canard-Duchêne, De Castelnau, Esterlin, Jacquart, Krug, Laurent-Perrier, Mercier, Mumm, Moët, P&C Heidsieck, Perrier Jouët, Ruinart, Veuve Clicquot, Taittinger.....) nous font confiance pour l'organisation de leurs réceptions, si nos clients les plus fidèles changent parfois leur date de réception afin que nous puissions l'organiser, si le retour de nos clients avoisine un taux de satisfaction près de 100%, ce n'est sûrement pas dû au hasard, mais sans aucun doute grâce au sens du détail et à la rigueur que nous vous devons en retour de votre confiance.

La qualité n'est pas un accident, c'est juste le résultat d'un travail précis !

Soucieux du détail et de la qualité de nos produits, nos achats sont effectués au quotidien selon les caprices des arrivages, du temps et du marché.

Nos clients d'hier doivent être ceux d'aujourd'hui mais aussi ET SURTOUT...de demain !

Si vous le souhaitez, nous pouvons vous recevoir dans nos locaux (sur rendez-vous) afin de vous faire visiter notre laboratoire de fabrication, vous présenter notre vaisselle, et vous pourrez visionner sur notre support numérique la projection de photos réalisées lors de diverses réceptions.

Nous répondrons à vos interrogations si toutefois certains points pourraient être encore ambigus après la consultation de cette brochure.

Dans l'espoir d'une future et étroite collaboration, recevez Madame, Monsieur, l'assurance de mes salutations les plus dévouées.

Franck PHILIPPET.



Le sommaire



LES COCKTAILS

- Le cocktail sucré 6 pièces (type vin d'honneur) à 13,00 euros HT : page 4
- Le cocktail salé 7 pièces (type vin d'honneur) à 14,00 euros HT : page 5
- Le cocktail 8 pièces à 15,00 euros HT : page 6
- Le cocktail 10 pièces à 19,00 euros HT : page 7
- Le cocktail 12 pièces avec atelier culinaire à 25,00 euros HT : page 8
- Les suggestions de différents ateliers culinaires page 9
- Les cocktails déjeunatoire / dînatoire page 10



LES MENUS

- Le menu à partir de 42,00 euros HT : page 11
- Le menu à partir de 52,00 euros HT : page 12
- Le menu à partir de 62,00 euros HT : page 13
- Le menu enfant à partir de 15,00 euros HT : page 14



LES BUFFETS

- Le buffet froid à 45,00 euros HT : page 15
- Le buffet froid à 55,00 euros HT : page 16
- Le buffet froid (type lendemain de mariage) à 24,00 euros HT : page 17
- Le buffet froid avec plat chaud à 45,00 euros HT : page 18
- Le buffet froid avec plat chaud à 55,00 euros HT : page 19
- Le brunch (type lendemain de mariage) à 29,00 euros HT : page 20



LES ANNEXES

- Les « petits détails et conseils » biens utiles... : page 21
- Les prestations annexes : page 22, 23
- Les informations complémentaires et protocole des repas test: page 24
- Le plan d'accès au laboratoire de Muizon et la zone de chalandise : page 25
- Les conditions générales de ventes (C.G.V) : page 26



Le cocktail sucré 6 pièces

(Type vin d'honneur précédant par exemple, un dîner de mariage)

2 tranches de brioche mousseline au beurre doux

1 tranche de gâteau moelleux marbré au chocolat

2 chouquettes au sucre grain et cassonade

1 biscuit rose aux amandes

Tarif applicable pour la saison 2017 : 13,00 euros HT (TVA 10,00% en sus).

Ce prix par personne inclus : le nappage tissu des buffets (1m linéaire/50 pers.), les serviettes cocktails, les flûtes, les verres à soft, la présentation des buffets et la mise à disposition de serveurs (1 pour 35 convives afin de gérer mets et liquides) pendant la durée du cocktail (1 heure de mise en place, 2 heures de service soit : 3 heures).

L'heure supplémentaire par serveur : 42,00 euros HT (TVA 10,00% en sus).



Le cocktail salé 7 pièces

(Type vin d'honneur précédant par exemple, un dîner de mariage)

1 petit cake aux olives et au thon

1 petit cake au jambon sec et emmental

3 mini sandwiches au pain de campagne type « pains surprises » (fromage/charcuterie)

2 gougères au comté et pointe de muscade

Tarif applicable pour la saison 2017 : 14,00 euros HT (TVA 10,00% en sus).

Ce prix par personne inclus : le nappage tissu des buffets (1m linéaire/50 pers.), les serviettes cocktails, les flûtes, les verres à soft, la présentation des buffets et la mise à disposition de serveurs (1 pour 35 convives afin de gérer mets et liquides) pendant la durée du cocktail (1 heure de mise en place, 2 heures de service soit : 3 heures).

L'heure supplémentaire par serveur : 42,00 euros HT (TVA 10,00% en sus).



Le cocktail salé froid 8 pièces

(Précédant un déjeuner ou un dîner)

Cuillère gourmande de saint jacques rôtie, marmelade et julienne de pomme verte
Gaufre, crème d'aneth à peine acidulée et rouelle de langoustine
Blini de truite de mer fumée à l'huile de noisettes et mousseline à la Vodka

Brochette fraîcheur de tomates et mozzarella, marinade au basilic
Gaspacho de petit pois façon cappuccino

Sucette de canette et navet confit, petites graines de sésame grillées
Strate de foie gras et aiguillettes de canard à peine fumée, graines de pollen
Croustillant de jambon ibérique, compotée d'oignons a miel d'acacia

Tarif applicable pour la saison 2017 : 15,00 euros HT (TVA 10,00% en sus).

Ce prix par personne inclus : le nappage tissu des buffets (1m linéaire/50 pers.), les serviettes cocktails, les flûtes, les verres à soft, la présentation des buffets et la mise à disposition de serveurs (1 pour 35 convives afin de gérer mets et liquides) pendant la durée du cocktail (1 heure de mise en place, 2 heures de service soit : 3 heures).

L'heure supplémentaire par serveur : 42,00 euros HT (TVA 10,00% en sus).



Le cocktail salé « chaud-froid » 10 pièces

(Précédant un déjeuner ou un dîner)

Le salé froid

- 1 blini de truite de mer fumée à l'huile de noisettes
- 1 toast croustillant de mousseline de homard et crème légère au safran
- 1 cuillère de bar en carpaccio, pommes granny en julienne à l'huile vierge
- 1 toast grillé de foie gras frais et compote d'oignons rouges au vin de Cumières
- 1 navette de contre filet charolais et sauce façon béarnaise
- 1 tartelette de noisettes d'agneau et piperade au romarin du jardin

Le salé chaud

- 1 brochette de noix de Saint-Jacques et petits oignons glacés et confits
- 1 croustillant de mousseline de turbot et homard aux épinards crémeux
- 1 brochette de magret et son foie gras déglacé au balsamique de figues
- 1 laqué de râble de lapereau confit au miel, fruits secs concassés

Tarif applicable pour la saison 2017 : 19,00 euros HT (TVA 10,00% en sus).

Ce prix par personne inclus : le nappage tissu des buffets (1m linéaire/50 pers.), les serviettes cocktails, les flûtes, les verres à soft, la présentation des buffets et la mise à disposition de serveurs (1 pour 35 convives afin de gérer mets et liquides) pendant la durée du cocktail (1 heure de mise en place, 2 heures de service soit : 3 heures).

L'heure supplémentaire par serveur : 42,00 euros HT (TVA 10,00% en sus).



Le cocktail salé « chaud-froid » 12 pièces avec ateliers culinaires

(Précédant un déjeuner ou un dîner)

8 pièces salées froides et/ou chaudes déterminées en fonction du choix des ateliers et du menu à l'issue du cocktail

2 postes « Ateliers cuisine devant les convives » au choix (soit 4 pièces)

Tarif applicable pour la saison 2017 : 25,00 euros HT (TVA 10,00% en sus).

Ce prix par personne inclus : le nappage tissu des buffets (1m linéaire/50 pers.), les serviettes cocktails, les flûtes, les verres à soft, la présentation des buffets et la mise à disposition de serveurs (1 pour 35 convives afin de gérer mets et liquides) pendant la durée du cocktail (1 heure de mise en place, 2 heures de service soit : 3 heures).

L'heure supplémentaire par serveur : 42,00 euros HT (TVA 10,00% en sus).



Les ateliers culinaires

« Tartare de thon, lotte et saumon »

Réalisation de tartare à la minute aux trois saveurs (coriandre et mangue, moutarde au moût de raisin, tomates confites et pesto), dressés en coupelles et cuillères cocktail, blinis et bâtonnets croustillants à l'huile vierge.

« Wok de poulet fermier (ou gambas) en aigre douce »

Fricassée de poulet fermier, sauté au wok accompagné de légumes sautés et déglacé à la sauce aigre douce.

« Risotto à l'huile de truffes et champignons des bois »

Risotto fondant et crémeux cuit et servi devant les convives, tombée de champignons frais et copeaux de Parmesan.

« Jambon ibérique « Pata Negra »

Découpe de jambon ibérique sur pince à jambon devant les convives, accompagné de grissinis et, beurre au sel de Guérande.

« Brouillade d'œufs à la tomates »

Œufs brouillés cuits à la minute devant les convives, accompagnés de tomates fraîches, confites et séchées, ciboulette ciselée et d'une pointe de crème fraîche.

« Plancha de brochettes, crustacés ou poêlée de foie gras »

Brochettes (magret, gambas, bœuf... cuites à la minute sur la plancha devant les convives, ou noix de saint Jacques, escalope de foie gras et fruits frais...

« Mini burger terre et mer »

Mini burger de saint Jacques et foie gras poêlé, snacké à la minute et assemblés devant les convives, salade roquette et sauce en harmonie.

« Tataki de thon et saumon »

Longe de thon et saumon marinée et juste saisie mais crue à cœur, tranchée et accompagnée de petits légumes crus et confits, graines de sésame grillées et sauce spéciale « tataki ».

« Foie gras frais de canard au Ratafia »

Découpe de foie gras frais devant les convives, accompagné de confitures et marmelades, toasts briochés et pain campagnard grillé.

« Huitres fines de claires et spéciales N°3 »

Buffet d'huitres dressées sur banc d'algues et glace pillée, accompagnées de beurre ½ sel, pain de seigle et vinaigre à l'échalote.



Le cocktail déjeunatoire ou dînatoire,

(25 pièces cocktail adaptées suivant la saison et les caprices du marché)

Les gourmandises salées pour l'accueil de vos convives (4 pièces)

Allumettes au « Parmigiano Reggiani », Cake moelleux au chorizo et tomates confites, Caroline ibérique sauce Mornay et touche de curry, Pomme croquette au Parmesan et pointe de muscade

Le salé froid (8 pièces)

*Blini de truite de mer fumée et crème au yuzu à peine acidulée
Gaufre, crème d'Aneth à peine acidulée et rouelle de langoustine
Croustillant de mousseline de homard et crème légère au safran
Tartelette de crabe en mousseline de carottes infusées au gingembre confit
« Strate » de foie gras frais et aiguillette de canard, compotée d'oignons rouges
Sucette de pintadeau aux fines herbes, petite gelée au Ratafia
Toast craquant comme un tournedos « Rossini »
Verrine de petits pois en gaspacho crémeux, brisure de chips de chorizo*

Le salé en chaud (8 pièces)

*Brochette tiède de gambas en aigre-douce
Samossa de saint Jacques aux endives caramélisées
Croquette de saint Jacques en chapelure truffée
Pic de noisette d'agneau rosé thym frais et graines de sésame grillés
« Notre » petite tourte de magret au foie gras et épinards fondants
Mille feuille de jambon de Parme au pesto, burrata bien crémeuse
Mini Croque de Mozzarella « burrata », viande de grisons
Tartelette tiède de tomates confites et mozzarella*

Le sucré (5 pièces)

*Petit chou en craquelin de pistache et glaçage fondant
Palet d'or caramélia
Cheese cake de New York spéculos et agrumes
Crumble de pommes rôties au miel et miettes de pain aux épices
Tartelette au citron meringué, petite julienne d'écorce*

Tarif applicable pour la saison 2017 (minimum 40 personnes): 49,00 euros HT (TVA 10,00% en sus).

Ce prix par personne inclus : le nappage tissu des buffets (1m linéaire/50 pers.), les serviettes cocktails, les flûtes, les verres à soft, la présentation des buffets et la mise à disposition de serveurs (1 pour 35 convives afin de gérer mets et liquides) pendant la durée du cocktail (1 heure de mise en place, 4 heures de service soit : 5 heures).

L'heure supplémentaire par serveur : 42,00 euros HT (TVA 10,00% en sus).

En option : Atelier culinaire --- Supplément de 6,00 euros HT/ convives pour 1 atelier équivalence 2 pièces (TVA 10,00% en sus).



Les menus 2017, l'investigation des saveurs...

Petits salés chauds apéritifs (3/personne) *Chouquette farcie à la sauce Mornay et pointe de curry, chester croustillant aux épices douces, petit moelleux au chorizo et tomates confites*

Marbré de foie gras de canard au balsamique, cubes de mangue rôtie, et le kouglof tiède et moelleux au raisins
Ou macaronis de gambas à l'avocat et sucrine confite, huile vierge à la mandarine et graines de sésame grillées
Ou le saumon mariné en mirepoix, tartare de céleri « rave et branche », pain tiède et crème d'aneth au yuzu
Ou en remplacement des salés chauds et d'une entrée : cocktail 9 pièces en chaud et froid (brochette, verrine, blini, toast croustillant, cuillère garnie etc...)

Risotto crémeux au pesto, fricassée de gambas et sauce veloutée aux champignons
Ou marmite de bar sur lit de poireaux tronçonnés, siphonnade au Champagne
Ou papillote de cabillaud transparente en trilogie de carottes sautées (orange, jaune et blanche) crème au Ratafia
Ou gigolette de lotte rôtie à la champenoise, lentillons et petits raisins confits au Marc

Tournedos charolais poêlé, les nems de lentins de chêne persillés et sauce brune
Ou filet mignon de cochon ibérique juste poêlé, le chorizo comme une chips et polenta en bâtonnets, jus corsé
Ou ballottine de pintadeau aux herbes parfumées, le pilon braisé et petits légumes du moment
Ou fricassée d'onglet de veau aux champignons des bois, petites grenailles persillées et sauce crémeuse

Panaché de fromages régionaux (Langres et Chaource), mesclun de salade et noisettes concassées
Ou Brie de Meaux farci aux fruits secs, mesclun de salade et vinaigre balsamique à la figue
Ou cendré de champagne et gros quartier de pomme caramélisé, mesclun de salade au vinaigre de cidre (chaud)
Ou « LE » caquelon tiède et gratiné de Langres et graines de cumin, mesclun de salade (chaud)

La tropézienne à notre façon en méli- mélo de fruits rouges, coulis et sorbet en harmonie
Ou cheese-cake au pamplemousse rose, sorbet mandarine et jus d'orange réduit avec une pointe de cannelle
Ou superposition de chocolats aux 3 couleurs, les coulis en adéquation et sorbet griotte
Ou assiette gourmande en farandole de chaud et froid, coulis de fruits frais (+ 5,00 euros H.T)

Café Nespresso, thés et tisanes, gourmandise de chocolateries

Tarif au 01.01.2017: 1 entrée (froide ou chaude), plat, fromage, dessert et café : 42,00 euros H.T (TVA 10,00% en sus).

Tarif au 01.01.2017: 2 entrées, plat, fromage, dessert et café : 49,00 euros H.T (TVA 10,00% en sus).

Ce prix par personne inclus : la vaisselle, l'argenterie, la verrerie (3 verres : eau et vin et Champagne), le nappage tissu (nappes et serviettes), les petits pains (au moins 3 différents selon le choix des mets), et le service des mets pour 5 heures de service sur le site (1 serveur/20 convives).

L'heure supplémentaire par serveur : 42,00 euros H.T (TVA 10,00% en sus).



Les menus 2017, l'investigation des saveurs...

Petits salés chauds apéritifs (3/personne) *Chouquette farcie à la sauce Mornay et pointe de curry, chester croustillant aux épices douces, petit moelleux au chorizo et tomates confites*

Allumettes de foie gras de canard, les aiguillettes en carpaccio et véritable balsamique, confit d'oignons au miel de thym

Ou tartare de thon et avocat, moutarde de Reims au mou de raisin, pain grillé aux céréales

Ou ballottine de turbotin au homard, salade de pousses d'épinards crues, vinaigrette au yuzu

Ou en remplacement des salés chauds et d'une entrée : cocktail 9 pièces en chaud et froid (brochette, verrine, blini, toast croustillant, cuillère garnie etc...)

Nage de homard aux légumes oubliés, topinambours, salsifis et panais

Ou duo de brochettes de homard et Saint-Jacques, échalotes confites et la sauce champagne

Ou filet de bar grillé, les pâtes fraîches aux truffes, et trait d'huile d'olive à la truffe blanche

Ou blanc de turbot poêlé et grillé, petit soufflé aux coquillages et jus de viande très corsé

Filet de veau en petite croute croustillante aux fines herbes, champignons en fricassée et sauce crémeuse

Ou grenadins de selle d'agneau aux citrons confits, abricots très moelleux et petite cocotte de semoule aux raisins de Corinthe

Ou les trois filets (bœuf, veau et agneau) poêlés, au thym frais, lasagne de légumes au thym citronnelle

Ou mille feuille de filet de caille, petit Parmentier aux oignons confits et glace de viande

Panaché de fromages régionaux (Langres et Chaource), mesclun de salade et noisettes concassées

Ou Brie de Meaux farci aux fruits secs, mesclun de salade et vinaigre balsamique à la figue

Ou cendré de champagne et gros quartier de pomme caramélisé, mesclun de salade au vinaigre de cidre (chaud)

Ou « LE » caquelon tiède et gratiné de Langres et graines de cumin, mesclun de salade (chaud)

La tropézienne à notre façon en méli- mélo de fruits rouges, coulis et sorbet en harmonie

Ou cheese-cake au pamplemousse rose, sorbet mandarine et jus d'orange réduit avec une pointe de cannelle

Ou superposition de chocolats aux 3 couleurs, les coulis en adéquation et sorbet griotte

Ou assiette gourmande en farandole de chaud et froid, coulis de fruits frais (+ 5,00 euros H.T)

Café Nespresso, thés et tisanes, gourmandise de chocolateries

Tarif au 01.01.2017: 1 entrée (froide ou chaude), plat, fromage, dessert et café : 52,00 euros H.T (TVA 10,00% en sus).

Tarif au 01.01.2017: 2 entrées, plat, fromage, dessert et café : 59,00 euros H.T (TVA 10,00% en sus).

Ce prix par personne inclus : la vaisselle, l'argenterie, la verrerie (3 verres : eau et vin et Champagne), le nappage tissu (nappes et serviettes), les petits pains (au moins 3 différents selon le choix des mets), et le service des mets pour 5 heures de service sur le site (1 serveur/20 convives).

L'heure supplémentaire par serveur : 42,00 euros H.T (TVA 10,00% en sus).



Les menus 2017, l'investigation des saveurs...

Petits salés chauds apéritifs (3/personne) *Chouquette farcie à la sauce Mornay et pointe de curry, chester croustillant aux épices douces, petit moelleux au chorizo et tomates confites*

Le demi homard breton à la parisienne revisité, espuma aux algues et céleri confit
Ou foie gras d'oie au Ratafia, strate de magret séché et fumé au bois de hêtre, brioche mousseline tiède
Ou nems croustillants de homard aux jeunes pousses, le soja cru et cuit, sauce aigre-douce et julienne de shizo
Ou en remplacement des salés chauds et d'une entrée : cocktail 9 pièces en chaud et froid (brochette, verrine, blini, toast croustillant, cuillère garnie etc...)

Homard bleu grillé, pommes truffées et fumet gouteux, billes de caviar
Ou grosse langoustine en déclinaison : veloutée, fondante et croustillante, réduction corsée de bisque
Ou goujonnettes de sole sautées, les légumes « shop suey », infusion douce au gingembre
Ou blanc de turbot et flan de tourteau, crème d'oursin et caviar d'aubergines à l'huile vierge

Suprême de pigeonneau rôti aux baies roses, « cacasse » de charlotte et glace de viande
Ou le poulet de Bresse en pot-au-feu de petits légumes, crème d'ails confites
Ou tournedos de filet de veau piqué et lardé au jambon de Parme, gnocchis aux petits lardons
Ou côte de veau de lait braisée, les légumes oubliés et le jus de cuisson réduit

Panaché de fromages régionaux (Langres et Chaource), mesclun de salade et noisettes concassées
Ou Brie de Meaux farci aux fruits secs, mesclun de salade et vinaigre balsamique à la figue
Ou cendré de champagne et gros quartier de pomme caramélisé, mesclun de salade au vinaigre de cidre (chaud)
Ou « LE » caquelon tiède et gratiné de Langres et graines de cumin, mesclun de salade (chaud)

La tropézienne à notre façon en méli- mélo de fruits rouges, coulis et sorbet en harmonie
Ou cheese-cake au pamplemousse rose, sorbet mandarine et jus d'orange réduit avec une pointe de cannelle
Ou superposition de chocolats aux 3 couleurs, les coulis en adéquation et sorbet griotte
Ou assiette gourmande en farandole de chaud et froid, coulis de fruits frais (+ 5,00 euros H.T)

Café Nespresso, thés et tisanes, gourmandise de chocolateries

Tarif au 01.01.2017: 1 entrée (froide ou chaude), plat, fromage, dessert et café : 62,00 euros H.T (TVA 10,00% en sus).

Tarif au 01.01.2017: 2 entrées, plat, fromage, dessert et café : 69,00 euros H.T (TVA 10,00% en sus).

Ce prix par personne inclus : la vaisselle, l'argenterie, la verrerie (3 verres : eau et vin et Champagne), le nappage tissu (nappes et serviettes), les petits pains (au moins 3 différents selon le choix des mets), et le service des mets pour 5 heures de service sur le site (1 serveur/20 convives).

L'heure supplémentaire par serveur : 42,00 euros H.T (TVA 10,00% en sus).



Menu enfant

Assiette de crudités et/ou charcuterie, ou quiche lorraine au jambon et lardons, ou émincé de melon (en saison)

Blanc de volaille et pommes sautées, ou steak haché et purée crémeuse, ou ½ portion viande des adultes

Dessert identique aux adultes

Tarif au 01.01.2017 : Plat et dessert: 15,00 euros H.T (TVA 10,00% en sus).

Tarif au 01.01.2017 : Entrée, plat, et dessert : 22,50 euros H.T (TVA 10,00% en sus).

Menu enfant « box »



Tarif au 01.01.2016: 22,50 euros H.T (TVA 10,00% en sus).

Crudités, melon, petite quiche, burger de poulet, dessert, jeux (crayons, ballons etc...).



Les buffets froids 2017,

Petits salés apéritifs en chaud et froid (6 pièces/personne)

Terrine de légumes aux fines herbes, gaspacho de tomates au basilic
Quiche provençale aux petits légumes et thym frais
Salade de pâtes fraîches aux trois couleurs, méli-mélo d'antipasti
Salade créole de poulet à l'ananas et aux amandes
Tarte aux avocats et œufs de saumon

Tartare de saumon mariné à l'aneth et graine de moutarde
Terrine de rouget en mousseline d'épinards crémeux
Médallions de lotte en vapeur d'agrumes et panette de ciboulette

Chiffonnade de rosbif en gelée de Ratafia
Pâté en croûte de canard aux oranges confites
Foie gras frais de canard au naturel et compote d'oignons au miel
Aspic de grenadins de filet mignon aux fines herbes

Plateau de fromages affinés

(Chèvre Saint Maure, Chaource, Langres, Bleu de Bresse, Reblochon et Brie de Meaux)

Buffet de desserts

Entremet aux deux chocolats, salade de fruits frais, œufs à la neige et amandes grillées, tartes aux fruits de saison, mini crème brûlée à la cassonade, charlotte aux pêches...

Café Nespresso, thés et tisanes, gourmandise de chocolateries

Tarif au 01.01.2017 (minimum 40 personnes): 45,00 euros H.T (TVA 10,00% en sus).

Ce prix par personne inclus : la vaisselle, l'argenterie, la verrerie (3 verres : eau et vin et Champagne), le nappage tissu (nappes et serviettes), les petits pains (au moins 3 différents selon le choix des mets), et le service des mets pour 5 heures de service sur le site (1 serveur/25 convives).

L'heure supplémentaire par serveur : 42,00 euros H.T (TVA 10,00% en sus).



Les buffets froids 2017,

Petits salés apéritifs en chaud et froid (6 pièces/personne)

Terrine de légumes aux fines herbes, gaspacho de tomates au basilic
Quiche provençale aux petits légumes et thym frais
Salade de pâtes fraîches aux trois couleurs, méli-mélo d'antipasti
Salade créole de poulet à l'ananas et aux amandes
Tarte fine aux avocats et œufs de saumon

Brochette de saumon fumé à l'huile de noisettes et billes de melon
Escabèche de poisson sauvage et crevettes sautées au soja
Blanc de turbot en ballottine de petits coquillages persillés

Émincé de filet de bœuf rôti et compotée d'artichauts
Marbré de foie gras au pain d'épices et pommes poêlées à peine acidulées
Blanc de pintadeau en farce fine de truffes et cappuccino crémeux
Filet mignon rôti à la citronnelle et chaud froid velouté

Plateau de fromages affinés

(Chèvre Saint Maure, Chaource, Langres, Bleu de Bresse, Reblochon et Brie de Meaux)

Buffet de desserts

Entremet aux deux chocolats, salade de fruits frais, œufs à la neige et amandes grillées, tartes aux fruits de saison, mini crème brûlée à la cassonade, charlotte aux pêches...

Café Nespresso, thés et tisanes, gourmandise de chocolateries

Tarif au 01.01.2017 (minimum 40 personnes): 55,00 euros H.T (TVA 10,00% en sus).

Ce prix par personne inclus : la vaisselle, l'argenterie, la verrerie (3 verres : eau et vin et Champagne), le nappage tissu (nappes et serviettes), les petits pains (au moins 3 différents selon le choix des mets), et le service des mets pour 5 heures de service sur le site (1 serveur/25 convives).

L'heure supplémentaire par serveur : 42,00 euros H.T (TVA 10,00% en sus).



Les buffets froids 2017,

Buffet froid en complément d'une réception (type lendemain de mariage ou soirée de communion)

Assortiment de crudités de saison

(Concombre à la crème, tomates et mozzarella, émincé de melon, carottes râpées, taboulé à la menthe fraîche...)

Salade de pâtes fraîches tricolores au crabe

Salade piémontaise au thon et olives noires

Salade créole au poulet et ananas

Terrine océane aux fines herbes, œufs mimosa

Panaché rosbif et rôti de porc

Poulet rôti

Pâté en croûte au lapin

Plateau de fromages affinés

Tartes aux fruits de saison et salade de fruits frais

Tarif au 01.01.2017 (minimum 50 personnes): 24,00 euros H.T (TVA 10,00% en sus).

Ce prix par personne inclus : la livraison, le pain, le nappage papier (pour le buffet), les serviettes (« papier-tissu »), les sauces et condiments, la vaisselle (2 assiettes, 1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère, 1 verre ballon et 1 flûte) et la récupération du matériel.



Les buffets froids avec plat chaud 2017,

Petits salés chauds apéritifs (3/personne) *Chouquette farcie à la sauce Mornay et pointe de curry, chester croustillant aux épices douces, petit moelleux au chorizo et tomates confites*

Salade de lentillons de Champagne, petits lardons grillés et jambon de Reims en mirepoix

Salade d'endives aux pommes et raisins, vinaigrette à la moutarde au moût de raisin

Salade de penne aux trois couleurs, antipasti et copeaux de Parmesan, pignons grillés

Marbré de foie gras et cubes de mangues justes rôtis

Strate de magret de mulard en aiguillettes et foie gras frais juste poêlé au balsamique

Tartare de thon et saumon, compotée d'avocat et petites graines grillées

Escabèche de cabillaud en cassolette, huile vierge et romarin

Brochette de lotte et saint jacques aux petits oignons glacés

Le plat chaud servi à l'assiette ou au buffet en chaffing-dish (à confirmer)

Ballottine de suprême de pintadeau aux herbes de Provence, petites grenailles sautées aux herbes

Ou filet mignon rôti aux champignons des bois, sauce crémeuse et spaëtzle rissolés

Le plateau de fromages affinés, pain campagnard, confiture et gelée de fruits

(Brie de Meaux, Langres, Chaource, Maroilles, Bleu d'Auvergne, chèvre de Sainte Maure)

Le buffet de gourmandises sucrées

(Craquelin aux deux chocolats, salade de fruits frais, crumble aux poires et noisettes concassées, tarte aux pommes façon normande, mini religieuses à la pistache, crème brûlée à la cassonade, charlotte aux pêches...)

Café Nespresso, thés et tisanes, gourmandise de chocolateries

Tarif au 01.01.2017 (minimum 40 personnes): 45,00 euros H.T (TVA 10,00% en sus).

Ce prix par personne inclus : la vaisselle, l'argenterie, la verrerie (3 verres : eau et vin et Champagne), le nappage tissu (nappes et serviettes), les petits pains (au moins 3 différents selon le choix des mets), et le service des mets pour 5 heures de service sur le site (1 serveur/25 convives).

L'heure supplémentaire par serveur : 42,00 euros H.T (TVA 10,00% en sus).



Les buffets froids avec plat chaud 2017,

Petits salés chauds apéritifs (3/personne) *Chouquette farcie à la sauce Mornay et pointe de curry, chester croustillant aux épices douces, petit moelleux au chorizo et tomates confites*

Bavaroise tricolore de poivrons doux, salade de pâtes fraîches au crabe
Corbeille jardinière de légumes en arc-en-ciel, gaspachos de légumes aux deux couleurs
Tarte fine aux avocats et œufs de saumon, brochette de tomates et gambas

Aspic d'empereur et petites crevettes, graines d'anis
Darne de saumon fumé, miettes de cumin, crème d'aneth acidulée et blinis
Terrine océane marbrée de Saint-Jacques et rouget barbet, coulis de persil

Médallions de volaille en tourbillon de petits légumes, quenelle de purée de pois
Gourmandise de foie gras poêlé aux pommes et miel
Foie gras frais de canard au Ratafia et sel de Guérande

Le plat chaud servi à l'assiette ou au buffet en chaffing-dish (à confirmer)

Filet de bœuf rôti aux champignons des bois, petits légumes et sauce brune
Ou tournedos de magret de canard landais, son foie gras poêlé et les pommes sarladaises

Le plateau de fromages affinés, pain campagnard, confiture et gelée de fruits

(Brie de Meaux, Langres, Chaource, Maroilles, Bleu d'Auvergne, chèvre de Sainte Maure)

Le buffet de gourmandises sucrées

(Craquelin aux deux chocolats, salade de fruits frais, crumble aux poires et noisettes concassées, tarte aux pommes façon normande, mini religieuses à la pistache, crème brûlée à la cassonade, charlotte aux pêches...)

Café Nespresso, thés et tisanes, gourmandise de chocolateries

Tarif au 01.01.2017 (minimum 40 personnes): 55,00 euros H.T (TVA 10,00% en sus).

Ce prix par personne inclus : la vaisselle, l'argenterie, la verrerie (3 verres : eau et vin et Champagne), le nappage tissu (nappes et serviettes), les petits pains (au moins 3 différents selon le choix des mets), et le service des mets pour 5 heures de service sur le site (1 serveur/25 convives).

L'heure supplémentaire par serveur : 42,00 euros H.T (TVA 10,00% en sus).



Le brunch du lendemain de mariage,

Le brunch « sucré-salé »

Le sucré :

2 mini viennoiseries assorties (pain chocolat, croissant, pains aux raisins)
2 chouquettes au sucre de canne
Couronne de brioche moelleuse (1 tranche)

Salade de fruits frais (60 gr/pers)
1 Verrine de pana cota et coulis de fruits rouges

Pain campagnard et aux céréales tranché
Café et thé (en thermos),
Jus d'oranges et pamplemousses Tropicana

Le salé :

Plateaux de fromages assortis (50 gr/pers)
Assortiment de charcuteries (60 gr/pers)

1 darne de saumon fumé à l'huile de noisettes
2 tranches de jambon (blanc et cru), cornichons et oignons blancs

1 tranche de cake aux olives et au thon
1 part de quiche aux légumes et pointe de muscade
1 burger d'émincé de volaille fermière et sauce Tartare

Pain campagnard et aux céréales tranché

Tarif au 01.01.2017 (minimum 50 personnes): 29,00 euros H.T (TVA 10,00% en sus).

Ce prix par personne inclus: la livraison, le nappage papier (pour le buffet), les sauces et condiments, la vaisselle (2 assiettes, 1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère, 1 verre ballon et 1 flûte) et la récupération du matériel.



Les « petits détails et conseils »

Dans le cadre des prestations « tout inclus », voici toutefois les quelques éléments qui restent à votre charge :

- La fourniture et la réfrigération de toutes les boissons (avec et sans alcool).
- La mise à disposition du mobilier (table, chaises, mobilier diverses).
- la décoration florale.
- La préparation de la « carcasse » (installer et positionner les tables et chaises tel que vous le souhaitez).

La mise en place :

La mise en place des tables (nappage, vaisselle, verrerie) se fait bien entendu par notre équipe de serveurs et maitres d'hôtel. Si vous avez un plan de table, des dragées, chemin de table ou tout autre décoration à dresser sur chaque table, il vous suffit soit de faire une table « témoin » ou de notifier clairement vos souhaits sur papier afin que notre maitre d'hôtel et son équipe puissent se charger du dressage à l'issue de leur mise en place.

La logistique du matériel :

La livraison de la vaisselle se fait généralement le vendredi (pour les prestations le week end...). Notre prestataire se mettra en contact avec vous et vous livrera sur le site de la réception le matériel, la vaisselle, et le nappage. Il conviendra avec vous lors de la livraison d'un rendez vous pour la reprise du matériel sale en général le lundi.

Afin d'éviter tout problème et mélange, nous vous demandons de **NE PAS DEBALLER LE NAPPAGE !!!**

Différentes tailles pouvant être commandées en fonction de la configuration des diverses tables !

Si vous le souhaitez, les serviettes peuvent être emportées du laboratoire de Muizon à partir du jeudi après midi (avant le jeudi un supplément est demandé par notre blanchisseur) afin de faire un pliage spécifique par vos soins ou y mettre ruban, raphia ou autre.

Les boissons :

Concernant la consommation des boissons, elle reste très aléatoire ! En fonction de vos convives, de la température extérieure, de la durée de réception etc... **Eviter toutefois de faire trop de « mélanges » (champagne, vin blanc, rouge et/ou alcool fort...) qui ne sont plus trop appréciés...**

Cependant on remarque une consommation moyenne des boissons :

- Vin d'honneur (environ 2 heures) - champagne : 1 bouteille pour 3 convives.
- Soft (eau, Perrier, jus de fruits) : 1 litre panaché pour 10 convives.

-Déjeuner ou diner :

1 verre/plat (vin ou champagne).

1 litre d'eau par personne (2/3 plate et 1/3 gazeuse).

-Fin de soirée : Champagne : 1 bouteille pour 4 convives.

La pièce montée :

Une des seules réalisations que nous ne fabriquons pas ! Vous pouvez travailler avec le pâtissier qui vous convient en direct et la faire livrer sur le site. Nous pourrions toutefois en assurer le service si vous le souhaitez.

La fin de mission :

Le départ de notre équipe sur le site de réception se fait après le débarrassage du café, pièce montée (au cas échéant), rangement et nettoyage de l'office et cuisine. Il restera donc sur les tables le nappage, les verres à eau et les flutes. L'ensemble de ce matériel sera à remettre dans les caisses prévues à cet effet et sera repris par notre prestataire. Dans le cas contraire, des frais de manutention vous seront facturés !

Toutefois, il est tout à fait possible de prévoir la présence de 2 personnes jusqu'à la fin de réception afin de débarrasser complètement la salle de réception.



Les prestations complémentaires

Nos réceptions avec service des mets sont établies sur les bases suivantes :

Repas : 1 serveur pour 20 convives.

Buffet (froid et avec plat chaud) : 1 serveur pour 25 convives.

Cocktail : 1 serveur pour 35 convives.

Supplément de service pour toutes prestations avec mise à disposition de personnel de service :

Moins de 10 convives : 270,00 HT (avec M.A.D d'un serveur).

De 10 à 20 convives : 235,00 HT (avec M.A.D d'un serveur et d'un sommelier).

De 20 à 30 convives : 190,00 HT (avec M.A.D d'un serveur et d'un sommelier).

Afin de gérer vos boissons (sur lesquelles nous ne prenons pas de droit de bouchon) lors des repas chauds ou buffets ne se déroulant pas dans un caveau de champagne (où la logistique liquide et les sommeliers sont fournis par la maison de champagne) , **une des deux options suivantes est obligatoire:**

-1/Soit de disposer de sommeliers qui vous servent individuellement l'intégralité des boissons alcoolisées, posent les bouteilles d'eau sur table.

Mise à disposition de sommelier en tenue champenoise (1 sommelier pour 35 à 40 convives, service de toutes vos boissons, et gestion des bouteilles d'eau) :

200,00 HT pour 5 heures de service.

-2/Soit de disposer de serveurs supplémentaires attachés à la gestion de vos boissons afin d'ouvrir, poser sur table (les convives se servent eux même), reprendre et gérer l'ensemble de vos boissons pour votre réception.

Mise à disposition de serveurs supplémentaires (attachés à la gestion de vos boissons) :

Moins de 30 convives : (voir plus haut pour supplément de service incluant cette prestation).

De 30 à 100 convives : 200,00 HT (M.A.D 1 serveur attaché à cette mission).

De 101 à 200 convives : 400,00 HT (M.A.D 2 serveurs attachés à cette mission).

De 201 à 300 convives : 600,00 HT (M.A.D 3 serveurs attachés à cette mission).

Plus de 300 personnes, devis selon le lieu et le type de réception.

Repas spéciaux : Végétariens, végétaliens, allergies.....

Tarif du menu des convives majoré de 50% pour fabrication spécifique limitée.

Repas de service (musiciens, magiciens, animateurs....) **dînant dans la salle avec les convives** : idem tarif du menu des convives.

Repas de service (musiciens, magiciens, animateurs....) **dînant dans une office** : 1/2 tarif du menu des convives.

Sac de glace pilée pour rafraîchir vos boissons : 11,00 euros HT/sac, environ 30 kg.

Fourniture eau (Thonon et Chateldon) en bouteille verre : 3,50 euros HT forfait/personne.



Navette briochée pour la fin de soirée (charcuteries et fromages) : 1,10 euros H.T/pièce (TVA 10,00 en sus).

Invités pour le dessert et fin de réception (nappes et serviettes tissu, verres à eau, flûte, dessert et café) : 15,00 euros HT/personne.

Décoration florale par table ronde de 8 personnes avec bougies incluses : 30,00 euros HT/table.

Service à la cloche des plats chauds :

50 à 100 personnes : 450,00 euros HT.

100 à 150 personnes : 400,00 euros HT.

150 à 250 personnes : 350,00 euros HT.

Location de tables rectangulaires (200x0,75) livrées et reprises : 17,00 euros HT/table.

Location de tables rondes (diamètre 155) de 8 à 9 personnes livrées et reprises : 17,00 euros HT/table.

Location de tables rondes (diamètre 180) de 10 à 11 personnes livrées et reprises : 21,00 euros HT/table.

Location de manges debout (sans nappage) pour cocktail livrés et repris : 17,00 euros HT/table.

Location de table d'honneur ovale livrée et reprise :

De 12 à 16 personnes : 35,00 euros HT la table.

De 16 à 20 personnes : 55,00 euros HT la table.

De 20 à 25 personnes : 70,00 euros HT la table.

Location de vaisselle à l'unité (couverts inox) : 0,30 euros HT/pièce.

Location de vaisselle à l'unité (assiette présentation, argenterie) : 0,60 euros HT/pièce.

Location de vaisselle à l'unité (flûte « Grand Champagne ») : 3,50 euros HT/pièce.

Location de chaise métal (Bordeaux et or) : 5,60 euros HT/pièce.

Location de chaise plastique (blanche) : 3,85 euros HT/pièce.

Location de chaise plastique avec housse tissu blanche et coussin : 12,50 euros HT/pièce.

Location seaux à champagne : 3,50 euros HT/pièce.

Location coupelles à dragées : 1,50 euros HT/pièce.

Sorbet fraîcheur : + Value de 3,00 euros HT/personne.

Mise à disposition de machine « NESPRESSO » pour fin de soirée (4 disponibles) : 50,00 euros HT/pièce.

Fourniture de capsules « NESPRESSO », gobelets, agitateurs et sucre (facturation selon consommation) : 1,20 euros HT/pièce.

Pièce montée réalisée par la BONBONNIERE (Pâtissier à Reims) en 2ème dessert (2 choux/personne) : de 5,00 HT/personne à 9,90 HT/personne selon le modèle.



Les informations complémentaires :

Nous vous informons que notre structure humaine (cuisiniers, serveurs) ainsi que matériel et logistique (véhicule réfrigéré, vaisselle, argenterie...) nous permet d'effectuer des prestations sur deux sites tout au plus et ce, pour un maximum d'environ 600 convives.

Compte tenu de certaines périodes très sollicitées, notre planning arrive donc très vite à saturation et nous oblige à refuser un bon nombre de réceptions.

Une « option » ne fait pas acte de réservation et, est automatiquement levée si aucune confirmation n'est intervenue 1 semaine plus tard.

De ce fait et pour vous éviter tout désagrément, une réservation ne devient effective qu'après réception d'un courrier de votre part (précisant la date prévue de réception, le lieu, le nombre approximatif de convives...) accompagné d'un chèque d'acompte (qui sera encaissé) de 1000,00 euros. En retour, nous vous retournerons un bon de commande avec les éléments mentionnés, le montant de votre chèque d'acompte versé ainsi que nos conditions générales de ventes.

Des frais de déplacement (véhicule et personnel) peuvent éventuellement venir s'ajouter à votre prestation (voir détails de la zone de chalandise). Ils sont chiffrés en fonction du lieu et sont proportionnels au nombre de convives.

Espérant que ces « quelques pages » vous auront informé, renseigné et bien sûr mis en confiance et en appétit, nous serons ravis d'être un précieux collaborateur quant à la réussite de votre réception.

Le protocole des « repas test » :

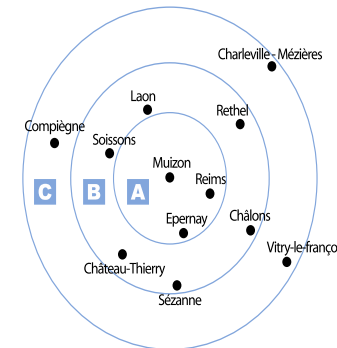
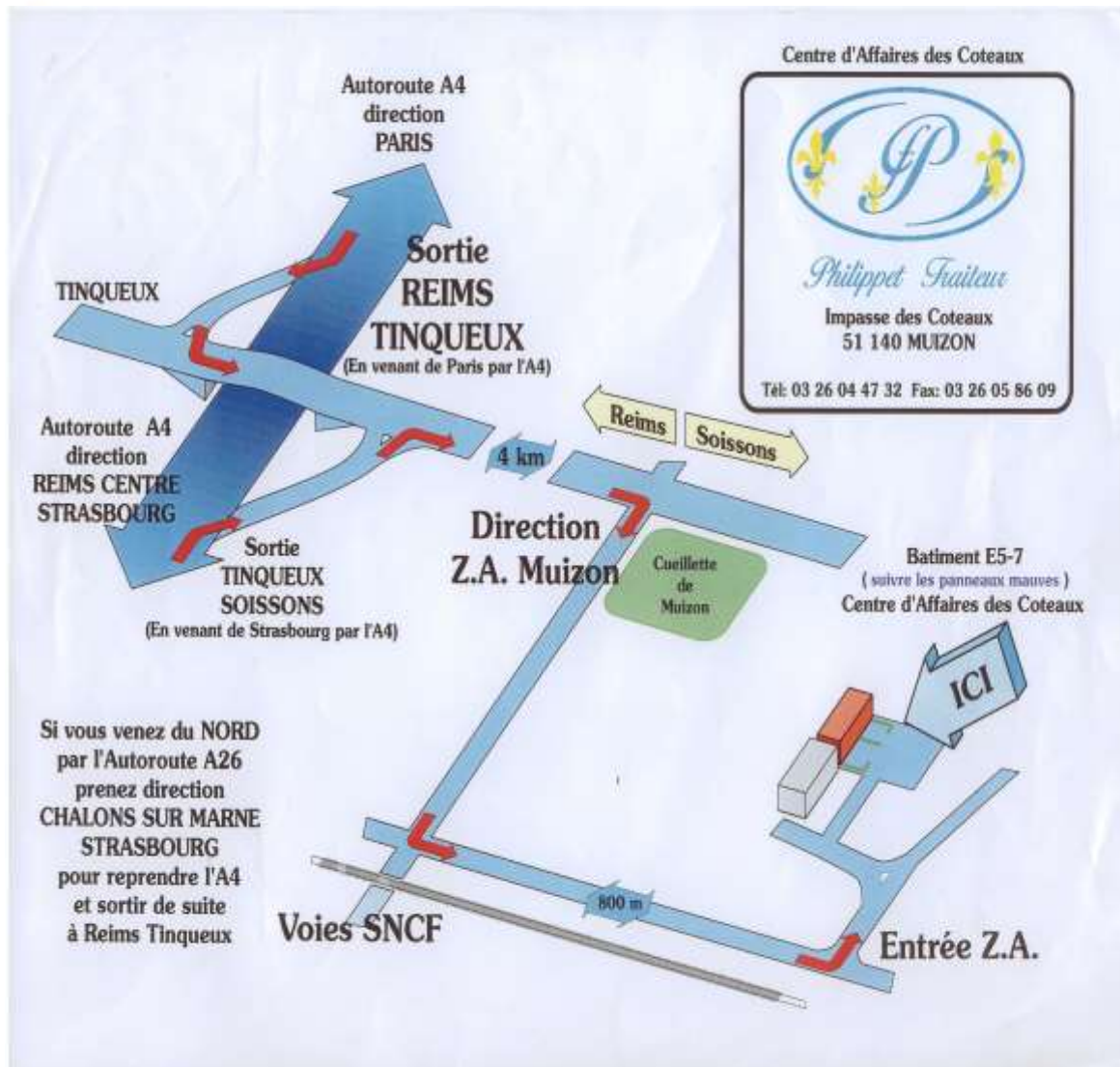
Il est tout à fait possible de réaliser un repas test selon 2 formules différentes:

1/ nous pouvons vous préparer un menu (le plus approchant possible de votre choix) selon la saisonnalité et l'approvisionnement des produits à emporter du laboratoire au prix de 30,00 euros TTC par personne.

2/Nous pouvons vous recevoir (pour un déjeuner et uniquement sur rendez vous) afin de vous faire déguster sur place au laboratoire (avec boissons et café compris) à 60,00 euros TTC par personne.

N.B.: Nous réalisons des repas test uniquement pour vos réceptions à partir de 100 convives.

Si nous avons le privilège d'être retenu pour faire votre réception, un avoir de 120,00 euros TTC sera déduit de votre facture. Donc, en équivalence de 4 repas à emporter ou 2 sur place vous seront offerts.



Frais de personnel et de livraison :

Nbre de convives	A	B	C
20 à 49	0	150,00 HT	250,00 HT
50 à 99	0	200,00 HT	300,00 HT
100 à 199	0	250,00 HT	350,00 HT
200 à 299	0	300,00 HT	400,00 HT

Le lien pour vous rendre au laboratoire de Muizon, 7 impasse des coteaux : [Cliquez ici](#)



NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTE AU 01/01/2017

Article 1 : Application des conditions générales de vente.

Les présentes conditions générales de ventes sont adressées ou remises à chaque client à sa demande. Toute commande auprès de la « S.A.S PHILIPPET TRAITEUR » implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.

Article 2 : Les prix.

Les prix indiqués sur le tarif s'entendent HT. Les taux de TVA retenus sont les suivants (sous réserve d'éventuelle modification de réglementation) :

- 10,00 % pour : l'alimentation (avec et sans service), la cafétéria et les boissons non alcoolisées.
- 20,00 % pour : les boissons alcoolisées, la location de matériel, le matériel jetable, le service de livraison.

Le prix TTC de la facturation sera celui du tarif en vigueur le jour de la prestation.

Article 3 : Confirmation et annulation de commande.

Afin que la commande devienne ferme et définitive, un chèque d'acompte de 1000,00 euros (mille euros) doit nous être adressé et qui sera encaissé. En retour duquel un bon de commande sera établi avec les informations connues pour la future prestation. Toute annulation intervenant après validation de la commande entraîne la facturation par notre établissement d'une indemnité forfaitaire correspondant à 50% du montant TTC de la commande. Toute annulation à moins de 48 heures avant la date de la prestation entraîne la facturation par notre établissement du montant total TTC de la commande.

Article 4 : Nombre de convives.

Le nombre de convives bien qu'approximatif au moment de la réservation doit être cohérent et le plus proche possible de la quantité finale. Une différence de 20% est tolérée par rapport à votre demande initiale. Une différence supérieure à 20% du nombre de convives engendrera une augmentation du tarif (de 10% du prix HT et ce, par tranche de 20%) afin de minimiser le préjudice encouru.

Article 5 : Le règlement.

Au maximum 15 jours avant la date de réception, le règlement total de la commande doit nous être parvenu. L'encaissement de ce chèque ne se fera qu'à l'issue de la réception. Une fois la facture finale établie, si un solde créditeur apparaît, un chèque de notre part accompagnera la facture définitive afin de solder votre compte ou, si toutefois un solde débiteur apparaît, il sera à régler dès réception de celle-ci.

Article 6 : Assurances.

La « S.A.S PHILIPPET TRAITEUR » décline toute responsabilité pour les dommages occasionnés de quelque nature qu'ils soient, et en particulier incendie, vol, perte, dégradation, susceptibles d'atteindre les objets ou matériels apportés par le client et/ou les participants à l'occasion de la manifestation. À cet effet, le client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs à tout recours à l'encontre de la société « S.A.S PHILIPPET TRAITEUR » et ses assureurs et à garantir ladite société de tout recours qui pourrait être engagé par les participants à son encontre et celle de ses assureurs. En outre, le client sera seul responsable de toute perte, casse, dégradation ou vol qui pourraient être causés par les participants et/ou par le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant à notre établissement ou sur ceux mis à la disposition du client.

Article 7 : Déplacement, livraison.

Pour toutes prestations d'au moins 100 convives, nos prix incluent le déplacement dans un périmètre d'environ 30 Kms autour de Muizon. Des frais de déplacement, de personnel et logistique sont à ajouter en fonction du lieu et du nombre de convives selon notre grille tarifaire.

Article 8 : Lois applicables et règlement des litiges.

Toutes nos ventes et prestations sont soumises à la loi française. En cas de contestations, de litiges relatifs à l'application ou à l'interprétation des présentes seront, à défaut d'accord amiable, de la compétence exclusive du Tribunal de commerce de Reims.

A dater, à signer et précédé des mentions « lu et approuvé » :