



RESTAURANT - TRAITEUR
CHEMIN DE POUSTAGNACQ
TÉL. 05 58 91 31 03
FAX 05 58 91 37 97

WWW.MOULINDEPOUSTAGNACQ.COM
CONTACT@MOULINDEPOUSTAGNACQ.COM

SUITE À VOTRE DEMANDE DONT NOUS VOUS REMERCIONS, VEUILLEZ TROUVER CI- DESSOUS DANS LE CADRE DE NOTRE SERVICE TRAITEUR UNE PROPOSITION DE PRESTATION POUVANT ÊTRE RÉALISÉE PAR NOTRE ÉTABLISSEMENT ET QUI, SELON VOTRE CHOIX, PEUT ÊTRE AMÉNAGÉE.

VOTRE DATE :

LE LIEU :

NOMBRE DE PERSONNES :

LE PRIX DU PLAT PRINCIPAL CORRESPOND AU PRIX DU MENU QUI INCLUT LES AMUSES BOUCHES DU COCKTAIL, LES 4 ATELIERS, L'ENTRÉE, LE DESSERT ET LE BUFFET DE NUIT.

LE COCKTAIL

(LISTE DONNÉE À TITRE INDICATIF POUVANT ÉVOLUER EN FONCTION DU MARCHÉ ET DES NOUVEAUTÉS)

ACRAS DE MORUE
BONBON DE FOIE GRAS
CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS
GUACAMOLE AU CRABE
CORNELITTO AU SAUMON FUMÉ
NEM AUX CREVETTES
SAMOSSA AU CHUTNEY DE MANGUE
SOUPE DE MELON À LA MENTHE
BOULETTE DE CANARD AU COULIS DE PIQUILLOS
PINCHOS DE GAMBAS AU CITRON

LES ATELIERS

ATELIER IBÉRIQUE : JAMBON À LA COUPE, ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE
ATELIER WOK : RISOTTO CRÉMEUX AUX GIROLLES, POKHAS AU CHISTERA
ATELIER CROUSTINI : TOAST DE PAIN GRILLÉ, TARTARE DE TOMATE, GUACAMOLE, TAPENADE
ATELIER PLANCHA : CHIPIRONS SAUTÉS À L'AIL, CHAMPIGNONS À L'HUILE PARFUMÉE, QUEUES DE GAMBAS AU PILI PILI

LES ATELIERS À THÈME EN OPTION

ATELIER FOIE GRAS (460 € PAR TRANCHE DE 100 CONVIVES)
FOIE GRAS FRAIS MI CUIT, COMPOTE DE FIGES CUITES À LA MAISON
LE FOIE FRAIS CUIT À LA PLANCHA, FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE

LA TABLE DU SAUMON (210€ PAR TRANCHE DE 100 CONVIVES)
SAUMON FRAIS FUMÉ À LA MAISON, PAIN, BEURRE ET CITRON
LE TARTARE DE SAUMON AU CITRON VERT

LE BANC D'HUÎTRES (460€ PAR TRANCHE DE 100 CONVIVES)
HUÎTRES AFFINÉES CITRON ET VINAIGRE D'ÉCHALOTTE

Moulin
DE POUSTAGNACQ

MENU

L'AMUSE-BOUCHE D'UN SOIR AU GRÉ DE LA SAISON

GASPACHO DE TOMATE ANDALOU

OU

CAPUCCINO DE LANGOUSTINES, MINISTRONE DE LÉGUMES À L'ORANGE

OU

LA CRÈME DE CÈPES AU PARFUM DE SERRANO

OU

CAPUCCINO D'ASPERGES DES SABLES

LES PLATS

LA CUISSE DE CANARD LENTEMENT CONFIT À LA MAISON 51€

POMME RISSOLÉE À LA GRAISSE D'OIE

OU

LE « FILET MIGNON » CUIT LENTEMENT AUX ÉPICES 51€

JUS SIMPLE, POMME MAXIME

OU

« JOUE DE VEAU » LAQUÉE TEYRIAKI, BOULGOUR AUX LÉGUMES PARFUMÉS 51€

OU

FILET DE CANETTE AUX ÉPICES, JUS DE SANGRIA 56€

UNE POIRE CONFITE U VIN, POMME PAILLASSON

OU

LE « TOURNEDOS » DE VEAU CUIT LENTEMENT À LA VENTRÈCHE, JUS SIMPLE 61€

POMME ANNA ET SA SALADE DE ROQUETTE

OU

LES MAGRETS DE PIGEON CUIT ROSÉ 65€

PURÉE DE VIEUX LÉGUMES OUBLIÉS, JUS DE PIGEON AU POMEROL

OU

LA PIÈCE DE BŒUF CUIT À LA PLANCHA 75€

JUS SIMPLE AUX BAIES ACIDULÉES, GRATIN DE POMME DE TERRE AU LARD

OU

LA FRICASSÉE DE HOMARD SAUVAGE 75€

SAUCE MORILLES ET SES PETITS LÉGUMES

LES DESSERTS

TRILOGIE (FONDANT AU CHOCOLAT, SALADE DE FRUITS ROUGES, CRÈME GLACÉE À LA VANILLE.

OU

UNE TARTE AU CITRON, SORBET MOJITO

OU

ANANAS RÔTI DANS SON JUS, PARFAIT GLACÉ BANANE

OU

LE CAPUCCINO "COCO GIANDUJA " UN FINANCIER À L'ORANGE

OU

UN FRAISIER REVU ET CORRIGÉ

OU

GROS MACARON MOELLEUX, CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE, QUELQUES FRUITS ROUGES

OU

CRAQUELIN AUX POIRES CARAMÉLISÉES, SAUCE CHOCOLAT

CAFÉ, MIGNARDISES

SERVIS À TABLE OU SOUS FORME D'ATELIER

BUFFET DE NUIT

PLATEAU DE CHARCUTERIE, FROMAGE DE BREBIS, CORBEILLE DE FRUITS

MENU ENFANT MARIAGE (JUSQU'À 10 ANS) : FORMULE MAGIC BOX 15 €

ASSIETTE CHARCUTERIE

RÔTI DE BŒUF

GRATIN DE POMMES DE TERRE

GLACE

NOS CONDITIONS

PRIX

LE PRIX DU PLAT PRINCIPAL INCLUT : LE COCKTAIL, LES ATELIERS, L'ENTRÉE, LE DESSERT, LE BUFFET DE NUIT, AINSI QUE LA MISE À DISPOSITION DE NOTRE MATÉRIEL.

LES CONVIVES PARTICIPANT UNIQUEMENT AU COCKTAIL VOUS SERONT FACTURÉS: 21 €

DÉGUSTATION

APRÈS RÉSERVATION DÉFINITIVE ET VERSEMENT DE L'ACOMPTE DE 1500 €, UNE DÉGUSTATION OFFERTE POUR 2 PERSONNES, TOUTE PERSONNE SUPPLÉMENTAIRE SERA FACTURÉE 50€ BOISSONS COMPRIS.

BOISSONS

CELLES CI SERONT FOURNIES PAR VOS SOINS (APÉRITIF, VIN BLANC, VIN ROUGE, EAU, CHAMPAGNE, JUS DE FRUITS ETC.) NOUS NE FACTURONS PAS DE DROIT DE BOUCHON NOUS NE PRENONS PAS EN CHARGE LE TIRAGE PRESSION ET LES FÛTS DE BIÈRE. DANS LE CAS OÙ LE SITE DE LA RÉCEPTION NE SERAIT PAS ÉQUIPÉ DE FRIGO SUFFISAMMENT IMPORTANT POUR LE STOCKAGE DES BOISSONS, NOUS VOUS DEMANDONS DE LOUER UN CAMION FRIGORIFIQUE.

GÂTEAU D'APPARAT

NOUS NE FOURNISSONS NI NE NOUS OCCUPONS DE L'ORGANISATION DES PIÈCES MONTÉES, GÂTEAU D'APPARAT. EN AUCUN CAS NOTRE RESPONSABILITÉ NE POURRA ÊTRE ENGAGÉE EN CAS DE PROBLÈME SUR CES PRODUITS.

PERSONNEL

LES FRAIS DE SERVICE SERONT À VOTRE CHARGE POUR UN MONTANT DE 150 € PAR TRANCHE DE 12 CONVIVES.

POUR LE LENDEMAIN

NOUS N'ASSURONS PAS LES BUFFET, COCKTAIL, DÉJEUNER ET DÎNER DU LENDEMAIN.

MATÉRIEL

NOUS FOURNISSONS L'ENSEMBLE DU MATÉRIEL (NAPPES, SERVIETTES, VAISSELLE, COUVERTS, VERRES, LES TASSES À CAFÉ) FACTURATION 1.80 € PAR CONVIVE. NOUS NE FOURNISSONS PAS LE CHAPITEAU, LES TABLES, LES CHAISES, LES HOUSSES DE CHAISES, ET LES VERRES À BIÈRE. MERCI DE PRÉVOIR 10 TABLES RECTANGULAIRES PAR TRANCHE DE 100 CONVIVES (CONCEPTION DES BUFFETS ET DE LA CUISINE). TOUT NOTRE MATÉRIEL SERA RÉCUPÉRÉ EN FIN DE MANIFESTATION. LA MISE EN PLACE DE LA SALLE (CARCASSE : TABLE ET CHAISES) DEVRA ÊTRE MISE EN PLACE PAR VOS SOINS AU PLUS TARD LA VEILLE DU REPAS. NOTRE MATÉRIEL EST RÉCUPÉRÉ DÈS LA FIN DE SOIRÉE, NOUS NE LAISSONS PAS DE MATÉRIEL À DISPOSITION POUR LE LENDEMAIN.

T.V.A. ET TAXES DIVERSES

NOS PRIX S'ENTENDENT TTC SUR LA BASE DU TAUX DE TVA EN VIGUEUR À 7% TOUTE MODIFICATION DU TAUX DE T.V.A., OU AJOUT DE TAXES DIVERSES SERONT RÉPERCUTÉS SUR NOS PRIX. SEUL LE TAUX DE TVA APPLICABLE LE JOUR DE LA FACTURATION SERA PRIS EN COMPTE.

MUSIQUE

L'ANIMATION MUSICALE N'EST PAS DE NOTRE RESSORT, IL VOUS APPARTIENT DE VOUS METTRE EN CONFORMITÉ AVEC LES ORGANISMES SOCIAUX COMPÉTENTS. NOUS NE FOURNISSONS PAS LE MATÉRIEL NÉCESSAIRE À SON INSTALLATION (TABLE, NAPPE...).

NETTOYAGE

NOUS N'ASSURONS PAS LE NETTOYAGE, NI LE RANGEMENT DE LA SALLE DE RÉCEPTION EXCEPTÉ LES LOCAUX SERVANT DE CUISINE.

ÉLECTRICITÉ

POUR LE BON DÉROULEMENT DE NOTRE PRESTATION, NOUS AVONS BESOIN D'UNE PUISSANCE ÉLECTRIQUE DE 40 AMPÈRES 50 KW EN TI PHASE.

REDEVANCE

TOUTE PERCEPTION DE LOYER, TAXE OU REDEVANCE AU TITRE DU TRAITEUR PAR LE LOUEUR DE SALLE, VOUS SERA FACTURÉE EN SUS.

DÉPLACEMENT

DANS LE CADRE DE NOTRE SERVICE TRAITEUR UNE PARTICIPATION AUX FRAIS DE DÉPLACEMENT VOUS SERA FACTURÉE D'UN MONTANT DE 300 € DANS UN RAYON DE 35KMS AU-DELÀ FACTURATION 1€ DU KM SUPPLÉMENTAIRE.

RESERVATION

UNE DATE NE SERA DÉFINITIVEMENT RÉSERVÉE QU'APRÈS VERSEMENT D'UN CHÈQUE D'ACOMPTE DE 1500€. EN CAS D'ANNULATION, LA TOTALITÉ DE L'ACOMPTE SERA CONSERVÉ ET SERA LA PROPRIÉTÉ DU MOULIN DE POUSTAGNACQ.

DIVERS

TOUTE DÉTÉRIORATION DE NOTRE MATÉRIEL (NAPPAGE, SERVIETTE, VAISSELLE...) DÛ NOTAMMENT AU DÉCOR, BOUGIES, CIGARETTE..., VOUS SERA FACTURÉE SUR LA BASE DU REMPLACEMENT.

FACTURATION

NOUS VOUS DEMANDONS DE NOUS COMMUNIQUER LE NOMBRE DÉFINITIF DE CONVIVES HUIT JOURS AVANT LA DATE RETENUE, CE NOMBRE SEUL, SERA PRIS EN COMPTE LORS DE L'ÉTABLISSEMENT DE LA FACTURE. NOUS VOUS SIGNALONS QUE LE RÈGLEMENT DE NOTRE PRESTATION DEVRA ÊTRE SOLDÉ AU PLUS TARD LA SEMAINE SUIVANT L'ÉVÉNEMENT.

CECI EST UNE PROPOSITION, NOUS RESTONS À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES. RECEVEZ MADAME, MONSIEUR, NOS SINCÈRES SALUTATIONS.

ANNE-MARIE ET THIERRY BERTHELIER

Moulin
DE POUSTAGNACQ