



Boulevard Vauban – F 59500 DOUAI

Salons de Réceptions

Cocktails, Lunchs et Vin d'Honneur
(Plaquette 2022)



Pour l'organisation de votre réception, nous mettons à votre disposition nos salons clairs et spacieux dans un cadre aux tons doux et harmonieux.

Que ce soit pour un repas chaud servi à table ou un buffet froid, nous sommes heureux de vous présenter nos différentes propositions.

Nous proposons des prestations complètes.

Si vous le souhaitez, nous pourrions aussi composer et personnaliser ensemble votre réception pour trouver la solution la mieux adaptée.

N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir de plus amples informations.



Nous proposons des prestations complètes comprenant :

- Le service
- Le nappage (coton damassé blanc) et les serviettes
- La mise à disposition de la verrerie et des couverts
- Le matériel et les accessoires
- Des formules composées dont le détail est établi page suivante
 - Pour 6 pièces par personne :.....9, 00 € TTC
 - Pour 7 pièces par personne :.....11, 90 € TTC
 - Pour 10 pièces par personne :.....15, 00 € TTC
 - Pour 12 pièces par personne :.....20, 00 € TTC
 - Pour 14 pièces par personne :.....23, 00 € TTC
 - Pour 17 pièces par personne :.....29, 00 € TTC

Les options boissons :

- **Au forfait :** (par personne pour la soirée)
Comprenant à discrétion eau plate, eau gazeuse, coca-cola et jus d'orange

	1 Bouteille / 3 pers	1 Bouteille / 2 pers	1 Bouteille / pers
⇒ Formule Méthode Traditionnelle :.....	12,00 € TTC	19,00 € TTC	26,00 € TTC
⇒ Formule Crémant de Loire :.....	14,00 € TTC	23,00 € TTC	32,00 € TTC
⇒ Formule Champagne			
▪ de propriétaire-récoltant :.....	17,00 € TTC	28,00 € TTC	40,00 € TTC
▪ de marque (De Venoge) :.....	20,00 € TTC	35,00 € TTC	50,00 € TTC

➤ **A la bouteille :**

⇒ Méthode Traditionnelle :.....	22,00 € TTC
⇒ Crémant de Loire :.....	25,00 € TTC
⇒ Champagne	
▪ de propriétaire-récoltant :.....	30,00 € TTC
▪ de marque (De Venoge) :.....	45,00 € TTC
⇒ Whisky, Ricard (70cl) :.....	75,00 € TTC
⇒ Droit de bouchon (bouteille 75cl) :.....	8,00 € TTC
⇒ Coca-cola – jus d'orange (100 cl) :.....	12,00 € TTC
⇒ Eau minérale (100 cl) :.....	6,00 € TTC
⇒ Fût de Bière (6 Litres) :.....	86,00 € TTC



Formule à 9,00 € 4 canapés froids 2 petits fours chauds	Formule à 11,90 € 3 canapés froids 2 petits fours chauds 1 verrine 1 mignardise	Formule à 15,00 € 3 canapés froids 3 petits fours chauds 1 navette 1 verrine 2 mignardises	Formule à 20,00 € 3 canapés froids 3 petits fours chauds 1 navette 1 mini faluche 2 verrines 2 mignardises	Formule à 23,00 € 3 canapés froids 3 petits fours chauds 1 navette 1 mini faluche 1 sandwich pain de mie 2 verrines 3 mignardises	Formule à 29,00 € 3 canapés froids 3 petits fours chauds 1 navette 1 mini faluche 1 sandwich pain de mie 2 verrines 2 cassolettes 3 mignardises 1 verrine sucrée
--	--	--	---	---	--

Voir ci-dessous le détail des différents éléments proposés.



<p>Canapés Froids :</p> <ul style="list-style-type: none">• Beurre de saumon fumé• Œufs de Lump (rouge et noir)• Tapenade• Bleu de Bresse• Beurre d'Anchois• Chorizo et beurre de paprika• Chèvre à l'abricot sec ou Péquillos• Rouget sur purée de tomate• Jambon de pays sur beurre moutardé• Foie-Gras aux raisins• Asperges pique-nique	<p>Petits Fours Chauds :</p> <ul style="list-style-type: none">• Mini croque-monsieur• Mini feuilleté d'escargot• Mini feuilleté de pétoncles• Mini gougère au fromage• Mini Briochée de merguez• Mini Brochette pruneau au bacon• Mini pizza• Feuilleté saucisse• Torsadé au curry• Beignet de calamar• Accras de morue	<p>Verrines salées:</p> <ul style="list-style-type: none">• Crabe et mousse d'avocat• Thon au salpicon de tomate• Magret fumé aux betteraves rouges• Œuf Mimosa à la crème de petits pois• Chantilly de saumon fumé• Persillade de moules• Crevettes au guacamole• Chèvre et concombre à la menthe <p>Verrines sucrées:</p> <ul style="list-style-type: none">• Salade de fruits• Mousseline aux framboises• Mousse au chocolat• Crème noix de coco et amarèna• Melon-pamplemousse à la menthe• Crème brûlée à la vanille	<p>Navettes :</p> <ul style="list-style-type: none">• Jambon-beurre• Thon-mayonnaise• Saumon fumé et aneth• Jambon de Pays• Foie-gras au porto• Mousson de canard• Mousseline crabe-mayonnaise• Hollande rouge ou Emmental
<p>Mini Faluches :</p> <ul style="list-style-type: none">• Emincé de volaille au curry, salade• Harengs fumés et salade• Tomate, œuf, mayonnaise, salade• Aiguillette de bœuf, moutarde, salade• Magret de canard fumé, salade• Saumon fumé à l'aneth, salade• Gâteau de chèvre aux herbes	<p>Sandwichs :</p> <ul style="list-style-type: none">• Terrine de foie de volaille• Rillettes – cornichons• Rôti de porc• Aubergines fris et jambon de pays• Rosette – cornichons• Brandade de morue aux olives• Thon - mayonnaise	<p>Cassolettes :</p> <ul style="list-style-type: none">• Île flottante safranée - œufs de saumon• Foie-gras aux lentilles• Brandade de morue et haddock• Crêpe roulée fromage et fines herbes• Péquillos au chèvre frais• Salade de Saint-Jacques et fenouils• Œuf brouillé basquaise• Croustillant de queue de bœuf	<p>Mignardises :</p> <ul style="list-style-type: none">• Baba au rhum• Eclair café et chocolat• Opéra• Beignet tropézien• Tartelette au citron• Choux praliné• Fondant chocolat-noisettes• Mini merveilleux• Tartelette Tutti frutti• Charlotte aux poires• Macarons• Traou mad aux fruits• Moelleux à la pistache• Mini tarte tatin



La location de salle :

Celle-ci est offerte lorsque le cocktail est suivi d'un repas d'un minimum de 120 convives dans nos salons.

SALONS Tarifs TTC	SISSI	BETTY	SWANY	HUGONIS
		Modulables		
Surface	35 m ²	90 m ²	130 m ²	80 m ²
½ Journée	175 €	325 €	470 €	290 €
Journée	250 €	540 €	780 €	480 €

Facultatif :

Afin d'adapter au mieux la formule sélectionnée, il est possible de la compléter avec l'élément de votre choix :

- Canapés froids :..... 1,50 € TTC / pièce
- Petits fours chauds :..... 1,50 € TTC / pièce
- Navettes :..... 2,00 € TTC / pièce
- Mini-faluches :..... 2,40 € TTC / pièce
- Sandwichs pain de mie :..... 1,50 € TTC / pièce
- Verrines, Cassolettes :..... 2,40 € TTC / pièce
- Mignardises :..... 2,40 € TTC / pièce
- Verrines sucrées :..... 2,40 € TTC / pièce
- Pain surprise traditionnel (60 unités) :..... 70,00 € TTC / pièce
- Pain surprise scandinave (48 unités) :..... 75,00 € TTC / pièce



Les Options :

Supplément

- | | | |
|---|--|---|
| 1. <u>Atelier show cooking</u> | <ul style="list-style-type: none"> • La douzaine d'huîtres Fines de Claires N°3 • Poêlée de mini boudins ou Gambas • Assortiment de mini-brochettes sur plancha • Jambon de Bayonne Grand Cru | <p>27,00 €</p> <p>5,00 €/ pers</p> <p>5,00 €/ pers</p> <p>300 € / Pièce</p> |
| 2. <u>Boissons</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Alcools Classiques – La bouteille 70 cl • Fût de 20 Litres • Fût de 6 Litres • Vins – La bouteille de 75 cl <ul style="list-style-type: none"> ➤ Touraine Blanc ou Rouge ➤ Bordeaux – Côtes de Blaye ➤ Château Roudier – Montagne Saint-Emilion ➤ Château Le Crock – Saint-Estèphe | <p>75,00 €</p> <p>255,00 €</p> <p>86,00 €</p> <p>15,50 €</p> <p>18,00 €</p> <p>25,00 €</p> <p>40,00 €</p> |
| 3. <u>Plats servis au Buffet</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Escalope de Saumon à la Crème de Moules Safranée • Pavé de Loup en Ragoût de Calamars • Dodine de Volaille Fermière au Velouté de Foie-Gras • Jambonnette de Cochon de Lait, Sauce Champagne • Souris d'Agneau Braisée et Glacée au Miel de Romarin | <p>16,00 €</p> <p>18,50 €</p> <p>15,50 €</p> <p>17,50 €</p> <p>19,00 €</p> |
| 4. <u>Fromages</u>
<u>Desserts</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Plateau de fromages • Pièce Montée (choux et nougatine) • Farandole de desserts • Salade de fruits frais | <p>13,00 €</p> <p>13,00 €</p> <p>15,00 €</p> <p>12,00 €</p> |
| 5. <u>Gourmandises</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Candy bar • Fondue choco chamallow | <p>6,00 €</p> <p>7,00 €</p> |
| 6. <u>Location de matériel</u> | <ul style="list-style-type: none"> • Mange-debout • Videoprojecteur • Sonorisation | <p>25,00 €</p> <p>50,00 €/ heure</p> <p>150,00 €</p> |



CONDITIONS GENERALES DE VENTES

Confirmation de réservations:

La confirmation de réservation du client implique son adhésion sans réserves aux présentes conditions.

Garantie de prix:

Les tarifs indiqués sur notre fiche tarifs sont susceptibles de modifications sans préavis.

Les tarifs en vigueur à la date du devis sont fermes à compter du versement des arrhes.

Les tarifs confirmés sur le devis de Volubilis sont fermes pour trois mois (date du devis). Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques, les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la prestation.

Garantie des chambres, couverts, séminaires et congrès:

CHAMBRES: Le nombre exact des personnes devra être confirmé (avec la liste des participants) trois semaines avant la date prévue.

COUVERTS:

Le nombre exact de couverts devra être confirmé définitivement huit jours avant la date prévue.

Si ce nombre de couverts définitif est inférieur d'au moins 20% au nombre annoncé lors du versement des arrhes, la direction du Volubilis se réserve le droit de modifier la salle en nom, en capacité et en disposition.

Si ce nombre de couverts est inférieur de 25 % au nombre annoncé à la réservation, la direction du Volubilis se réserve le droit d'appliquer un supplément forfaitaire de location de salle conformément à notre tarif en vigueur.

SEMINAIRES: Le nombre exact de participants devra être confirmé dix jours avant la date prévue.

CONGRES: Le nombre de salons nécessaires, de places, et autres prestations devront être confirmés vingt jours avant la date prévue.

Ce sont ces nombres (chambres, couverts, salons, places et autres prestations) qui constitueront la base minimale de facturation. Les repas commandés mais non consommés seront facturés à 100 %.

Les formules « buffet » imposent un nombre minimum de 25 convives.

La direction de Volubilis se réserve le droit d'annuler la réservation si des événements de force majeure ou de cas fortuits l'y contraignent (erreur de réservation signalée au minimum 4 mois avant la date, grève, incendie, dégâts des eaux, etc.).

Assurances:

En aucun cas l'hôtel ne pourra être tenu responsable des dommages de quelque nature qu'ils soient, en particulier incendie et/ou vol, susceptibles d'atteindre les objets, les effets ou le matériel déposés à l'occasion de la prestation, objet de la présente réservation, et ce quel que soit l'endroit où ces matériels seraient entreposés (parking, couloir, chambre, salle de réunion, etc.).

Par ailleurs, le client est prié de prévenir la direction de Volubilis au cas où du matériel resterait sur le parking, même à l'intérieur d'un véhicule.

Le client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même ou ses invités pourraient causer à l'occasion de la prestation. Il s'engage à remettre en son état original et à ses frais les lieux (intérieur et extérieur) qui auront été occupés, en cas de détérioration.

Sacem:

Toute manifestation à caractère musical doit faire l'objet au préalable d'une déclaration du client auprès de la SACEM.

Par ailleurs, l'animateur doit souscrire à ses frais une responsabilité civile, le garantissant contre tous risques causés à une tierce personne.

Reportage photographique:

Pour toute prise de photographie, le client est prié d'informer au préalable la direction de Volubilis.

Clause attributive de juridiction:

En cas de litige, seule attribution de compétence est faite aux tribunaux du lieu de situation de Volubilis.

Conditions et garantie de réservation:

Sauf accord contraire, 30 % du montant prévisionnel de la commande seront demandés à titre d'arrhes, et garantissent la réservation et les prix de part et d'autre. Le non-paiement de cette somme pouvant entraîner l'annulation de la réservation.

Toute annulation faite à moins de dix jours de la date prévue entraînera la facturation à 100 % de la commande. (Même s'il ne s'agit que d'une annulation partielle).

Toute annulation faite entre dix jours et soixante jours de la date prévue entraînera la facturation à 90 % de la commande.

Toute annulation faite plus de soixante jours avant la date prévue entraînera le non remboursement des arrhes versées.

La facturation est établie sur la base du nombre de convives donné 8 jours avant la date de réception.

Modalité de paiements:

Sauf accord contraire, nos factures sont payables dès réception et toute facture d'un montant inférieur à 500 € devra être réglée intégralement au comptant.

En cas de retard de paiement, le client sera redevable à titre d'indemnités de retard d'une somme calculée au mois le mois, au taux de l'intérêt légal de la Banque de France, majoré de deux points.

Heures supplémentaires:

Pour le déjeuner, au-delà de 19h et pour le dîner suivant le nombre de convives, des frais de personnel seront facturés, par heure supplémentaire, sur la base du tarif en vigueur ci-dessous.

➤ Pour le déjeuner :

Après 19 heures, il sera demandé un supplément horaire de 200 € par tranche de 30 convives (adultes) et par heure entamée.

➤ Pour le dîner :

- Si le nombre de convives (adultes) est supérieur à 120 personnes : pas de supplément horaire (heure limite 5 heures matériel d'animation débarrassé).
- Si le nombre de convives (adultes) est compris entre 50 et 120 personnes : supplément horaire de 300 € à partir de 3 heures (heure limite 5 heures matériel d'animation débarrassé).
- Si le nombre de convives (adultes) est inférieur à 50 personnes : supplément horaire de 500 € à partir de 3 heures (heure limite 5 heures matériel d'animation débarrassé).
- Si le nombre de convives (adultes) est inférieur à 30 personnes : supplément horaire de 500 € à partir de 1 heures (heure limite 5 heures matériel d'animation débarrassé).

Nous précisons que le dessert est envoyé au plus tard à 01H00.

NB : Les invités à partir de fromage n'entrent pas dans le nombre de convives pour servant de base de calcul à déterminer le supplément.

En cas d'animation musicale, l'animateur est tenu de débarrasser son matériel en trente minutes à partir du départ du dernier invité, ou au maximum 5 heures du matin. Dans le cas contraire un montant forfaitaire de 200 € sera facturé à l'organisateur par heure entamée.

Recommandations:

Le client s'oblige à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à Volubilis qui se réserve le droit d'intervenir si nécessaire.

Le client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire.

Les jeux de ballon sont strictement interdits à l'intérieur de l'établissement et sur les terrasses.

Toute nuisance sonore ainsi que l'usage des pétards, des cotillons, de la drogue est formellement interdit et entraîne une indemnité forfaitaire minimum de 1500 €.

Dans le cas de prestation ayant un caractère d'exposition de matériels ou d'objets de valeur, nous conseillons à notre clientèle de bien vouloir souscrire à ses frais, une assurance pouvant couvrir tout dommage que pourraient subir ceux-ci, quel que soit l'endroit où ces matériels seraient entreposés (parking, couloir, chambre, salle de réunion, etc.).