



Boulevard Vauban – F 59500 DOUAI

## Salons de Réceptions

# Les Réceptions

(Plaquette 2022)



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

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

**N**ous proposons des prestations complètes.

**S**i 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.



## Formule à 50,00 €

Boissons, service et salle comprise

Apéritif Maison et ses Amuses - Bouches  
(Coupe de Champagne: supplément de 8.00 €)

-----  
Lucullus de Foie-Gras aux Magret Fumé  
ou Terrine de Saumon Fumé et Mousseline d'Avocat à la Crème d'Aneth  
ou Salade Landaise (rillettes de canard, gésiers confits, magret fumé maison)  
ou Saumon Fumé par nos soins, Mousseline d'Estragon et Toast Grillés  
ou Royale de Champignons des Bois au Bouillon de Foie-Gras  
ou Fagot d'Asperges à la Flamande (en saison)  
ou Croustade de Fruits de Mer, Sauce Nantua

-----  
Magret de Canard aux Baies de Cassis  
ou Pièce de Bœuf à la Moelle et Vin de Graves  
ou Filet de Loup Cuit à la Vapeur aux Fenouils et Anis Etoilé (en saison)  
ou Dodine de Dinde de Licques Farcie au Velouté de Foie-gras  
ou l'Emincé de Filet Mignon de Porc Rôti au Miel d'Acacia  
ou Tranche de Gigot d'Agneau à la Crème d'Ail  
ou Escalope de Saumon, Sauce oseille

-----  
Croustillant de Chèvre Chaud au Lard Fumé et Quelques Feuilles  
ou Assiette de 3 Fromages

-----  
Assiette de Trois Desserts  
ou Dessert Personnalisé

-----  
Café

A discrétion jusqu'au dessert :  
Vin blanc: Sauvignon de Touraine  
Vin rouge: Château Haut la Valette  
Eau minérale plate et gazeuse

**Choix d'un menu commun pour l'ensemble des convives à déterminer au plus tard 8 jours avant la réception.**

Pour le déjeuner (après 19 heures), et pour le dîner (suivant le nombre de convives), il sera demandé une participation de l'heure entamée. (Voir nos conditions générales de ventes)



## Formule à 58,00 €

Boissons, service et salle comprise

Apéritif Maison et ses Amuses - Bouches  
(Coupe de Champagne: supplément de 8.00 €)

-----  
Soufflé au Filet d'Oie Fumé  
ou Duo de Saumon Cru à l'Aneth et Fumé, Salade Mêlée aux Agrumes  
ou Salade Périgourdine (Foie Gras, Rillettes de canard, Gésiers confits, Magret fumé maison)  
ou Croustade de Petits Gris et Pétoncles, Crème de Laitue et Amandes Douces  
ou Fagot d'Asperges Blanches, Mousseline à la Bière et au Genièvre (en saison)  
ou Terrine de Dorade Royale en Bouillabaisse et sa Crème Fouettée au Safran  
ou Feuilleté de Saumon à l'Oseille

-----  
Tournedos de Magret de Canard, Sauce vigneronne  
ou Escalope de Saumon, Crème Mousseline au Champagne  
ou Aiguillettes de Bœuf au Vieil Armagnac et Croquant de Poivre  
ou Souris d'Agneau Braisée et Glacée au Miel d'acacia  
ou Suprême de Pintade aux Girolles et Pommes Confites  
ou Filet de Poularde fermière à la Crème de Morilles

-----  
Croustillant de Chèvre Chaud au Lard Fumé et Quelques Feuilles  
ou Plateau de Fromages

-----  
Assiette de Trois Desserts  
ou Dessert Personnalisé

-----  
Café

A discrétion jusqu'au dessert :  
Vin blanc: Sauvignon de Touraine  
Vin rouge: Château Haut la Valette  
Eau minérale plate et gazeuse

**Choix d'un menu commun pour l'ensemble des convives à déterminer au plus tard 8 jours avant la réception.**

Pour le déjeuner (après 19 heures), et pour le dîner (suivant le nombre de convives), il sera demandé une participation de l'heure entamée. (Voir nos conditions générales de ventes)



## Formule à 75,00 €

Boissons, service et salle comprise

Apéritif Maison et ses Amuses - Bouches  
(Coupe de Champagne: supplément de 8.00 €)

-----  
Dariole de Tourteaux à la Crème de Crevettes Roses  
ou Lucullus de Saumon Fumé et Foie-Gras au Porto, Toasts Grillés  
ou Foie-Gras de Canard Fait Maison, Raisins de Corinthe Marinés, et sa Brioche Tiède  
ou Brick de Rougets Barbets Farcie à la Duxelles de Champignons des Bois  
ou Gâteau de Saint-Jacques aux Tagliatelles de Légumes, Beurre Nantais  
ou Feuilleté aux Deux Saumons, Beurre Blanc aux Passes Pierre  
ou Salade Folle (Foie-Gras, Saumon Fumé, Magret Fumé maison)  
ou Paupiette de Plie Farcie à la Mousse de crustacés

-----  
Carré d'Agneau Rôtie à la Crème d'Ail  
ou Filet de Poularde de Licques au velours de Morilles  
ou Grenadin de Veau au Whisky crémeux de Cèpes  
ou l'émincé de Magret de Canard aux Poires Confites et Miel d'acacia  
ou Tournedos de Saumon Frais et mullet, Crème de Persil Plat  
ou Suprême de Pintade aux Girolles et Pommes Confites  
ou Pièce de Bœuf « Façon 1900 » (Moelle et Armagnac)  
ou Filet de Loup Poché, Sabayon de champagne(en saison)

-----  
Croustillant de Chèvre Chaud au Lard Fumé et Quelques Feuilles  
ou Plateau de Fromages

-----  
Assiette de Trois Desserts  
ou Dessert Personnalisé

-----  
Café

A discrétion jusqu'au dessert :  
Vin blanc: Sauvignon de Touraine  
Vin rouge: Château Haut la Valette  
Eau minérale plate et gazeuse

**Choix d'un menu commun pour l'ensemble des convives à déterminer au plus tard 8 jours avant la réception.**

Pour le déjeuner (après 19 heures), et pour le dîner (suivant le nombre de convives), il sera demandé une participation de l'heure entamée. (Voir nos conditions générales de ventes)



## Formule à 85.00 €

Boissons, service et salle comprise

Apéritif Maison et ses Amuses - Bouches  
(Coupe de Champagne: supplément de 8.00 €)

-----  
Crème de Cresson ou Velouté Argenteuil  
ou Hure de Saumon à l'Estragon, Crème Fouettée à la ciboulette  
ou Salade Landaise (Rillettes de canard, Gésiers confits, Magret fumé maison)  
ou Duo de Saumon et Haddock Fumé, Effeillée de Saison  
ou Pressé de Volaille et Foie Gras à l'Ancienne  
ou Galantine de Canard au Foie-Gras

-----  
Escalope de Saumon Frais à l'Oseille  
ou Filet de Dorade en Ecaille de Pomme de Terre  
ou Brick de Rougets Barbets Farci à la Duxelles de Champignons des sous-bois  
ou Asperges Meunières, Mousse de Courgette et son Jus de Betteraves Rouges Acidulées (en saison)  
ou Croustade de Fruits de Mer à la Crème de Langoustines

-----  
Tournedos de Magret de Canard, Jus Fin à la Marjolaine  
ou Escalope de Saumon, Crème Mousseline au Champagne et Aïrelles  
ou Aiguillettes de Bœuf au Vieil Armagnac et Croquant de Poivre  
ou Souris d'Agneau Braisée et Glacée au Miel d'acacia  
ou Suprême de Pintade aux Girolles et Pommes Confites  
ou Filet de Poularde de Licques au Velours de Morilles

-----  
Croustillant de Chèvre Chaud au Lard Fumé et Quelques Feuilles  
ou Plateau de Fromages

-----  
Assiette de Trois Desserts  
ou Dessert Personnalisé

-----  
Café

A discrétion jusqu'au dessert :  
Vin blanc: Sauvignon de Touraine  
Vin rouge: Château Haut la Valette  
Eau minérale plate et gazeuse

**Choix d'un menu commun pour l'ensemble des convives à déterminer au plus tard 8 jours avant la réception.**

Pour le déjeuner (après 19 heures), et pour le dîner (suivant le nombre de convives), il sera demandé une participation de l'heure entamée. (Voir nos conditions générales de ventes)



## *Formule* à 92.00 €

Boissons, service et salle comprise

Apéritif Maison et ses Amuse - Bouches  
(Coupe de Champagne: supplément de 8.00 €)

-----  
Royale de Crustacés et Asperges Vertes au Coulis de Persil  
ou Roulés de Tartare aux Deux Saumons, Crème de Ciboulette  
ou Terrine de Foie-Gras de Canard Fait Maison et sa Brioche Tiède  
ou Salade Folle (Foie-Gras, Saumon Fumé, St Jacques ou Gambas, Magret Fumé)  
ou Lucullus de Saumon Fumé et Foie-Gras au Porto, Brioche Tiède  
ou Terrine de Lotte au Lard Fumé et Poivre Vert

-----  
Tresse de Sole et Saumon au Sabayon de Champagne  
ou Religieuse de Ris de Veau Braisés à la Crème de Langoustines  
ou Poêlée de Noix de Saint-Jacques à l'Effilochée d'Endives et Beurre Nantais  
ou Croustillant de Queue de Bœuf Braisée au Foie-Gras, Salade Mêlée Parfumée au Vinaigre Balsamique  
ou Filet d'Empereur en Ecailles de Pommes de Terre, Emincé de Pieds de Veau Braisés (supplément de 6 €)  
ou Mousseline de Crabe et Avocats à l'Emulsion de Crevettes Grises

-----  
Filet d'Autruche aux Baies de Genièvre  
ou Noisettes d'Agneau au Thym et son Jus  
ou Cœur de Filet de Bœuf au Vin de Graves et à la Moelle  
ou Médaillon de Veau à la Crème de Lard et Oignons Caramélisés  
ou Dos de Bar Rôti sur la Peau, Jus de Veau à la Livèche  
ou Aiguillettes de Magret de Canard à l'Abricot et Citron Vert

-----  
Croustillant de Chèvre Chaud au Lard et Quelques Feuilles  
ou Plateau de Fromages

-----  
Assiette de Trois Desserts  
ou Dessert Personnalisé

-----  
Café

A discrétion jusqu'au dessert :  
Vin blanc: Sauvignon de Touraine  
Vin Rouge: Château Haut la Valette  
Eau minérale plate et gazeuse

**Choix d'un menu commun pour l'ensemble des convives à déterminer au plus tard 8 jours avant la réception.**

Pour le déjeuner (après 19 heures), et pour le dîner (suivant le nombre de convives), il sera demandé une participation de l'heure entamée. (Voir nos conditions générales de ventes)



## Menu Enfant à 26,00 €

Moins de 12 ans

Boissons, service et salle comprise

Jus d'Orange

-----  
Saumon Fumé et Toasts Grillés  
ou Assortiment de Charcuteries et Crudités  
ou Escalope de Saumon (sauce à définir)  
ou Crêpe Fourrée aux Champignons

-----  
Steak Haché  
ou Plat sélectionné pour les adultes  
ou Escalope de Volaille sauce suprême  
ou Filet de Poisson, sauce à définir  
ou Tranche de Jambon à l'Os

Le plat peut être accompagné de légumes (comme les adultes), frites ou pâtes

-----  
Fromage (supplément de 4.5 €)

-----  
Dessert Personnalisé sélectionné pour les adultes  
ou Les Trois Boules de Glace ou Sorbet.

-----  
A discrétion jusqu'au dessert :

Jus d'Orange  
Eau minérale plate

**Choix d'un menu commun pour l'ensemble des convives à déterminer au plus tard 8 jours avant la réception.**  
Pour le déjeuner (après 19 heures), et pour le dîner (suivant le nombre de convives), il sera demandé une participation de l'heure entamée. (Voir nos conditions générales de ventes)



## Autres Suggestions

		<b>Supplément</b>
<b>1. Apéritif:</b>	• Pour un 2ème Apéritif Maison	8,00 €
	• Pour une 2ème Coupe de Champagne	9,80 €
<b>2. Sorbets:</b>	• Poire - Alcool de Poire Williams	6,90 €
	• Citron - Vodka ou Genièvre	6,90 €
	• Pomme Verte - Calvados	6,90 €
<b>3. Salades:</b> (Boisson Comprise)	• Terrine de Foies de Volaille et Quelques Feuilles:	8,90 €
	• Jambon à l'Os Maison et Quelques Feuilles:	9,50 €
	• Galantine de Canard au Foie-Gras et Quelques Feuilles	12,60 €
<b>4. Fromages:</b> (Boisson Comprise)	• Le Toast au Maroilles Gratiné, Salade Verte et Effilochée d'Endives	7,50 €
	• Le Triangle de Fromages Marinés (Camembert au Calvados, Maroilles à la Bière de Garde, Bûche de Chèvre au Sancerre)	9,50 €
	• Croustillant de Chèvre Chaud au Lard Fumé	8,50 €
<b>5. Desserts:</b>	• Pièce Glacée (demandez notre catalogue)	13,00 €
	• Omelette Norvégienne Flambée au Grand-Marnier	12,00 €
	• Buffet de Dessert	15,00 €
<b>6. Champagne:</b>	• <b>Amené par le Client:</b> Droit de Bouchon par bouteille (75 cl)	8,00 €
	• <b>Acheté chez nous:</b>	
	• Champagne de Propriétaire-Récoltant	30,00 € / bout
	• Lorient	37,00 € / bout
	• De Venoge	45,00 € / bout
<b>7. Vins:</b>	• <b>Blanc:</b>	
	• Bourgogne Aligoté	3,50 €
	• Pouilly sur Loire	4,90 €
	• <b>Rouge:</b>	
	• Château Tourte des Graves (Graves)	3,40 €
	• Château Roudier (Montagne Saint-Emilion)	6,20 €
<b>8. Boissons :</b>	• <b>Forfait Boissons 1:</b> Eau, Coca-cola, Jus Orange, Café	13,00 €
	• <b>Forfait Boissons 2:</b> Champagne, Eau, Coca-Cola, Jus Orange, Café	39,00 €
	• <b>Alcools Classiques:</b> La bouteille de 70 cl	75,00 €
	• <b>Pompe à bière en salle :</b> Fût de 20 Litres	255,00€
	• <b>Pompe à bière en salle :</b> Fût de 6 Litres	86,00 €
<b>9. Invités Soirée :</b>	• Dessert + Café :	22,90 €
	• Fromage + Dessert + Café	35,00 €
	• Galantine – Salade + Fromage + Dessert + Café	42,00 €





## 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 200 € 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.).