VOLUBILIS
Le bistrot sm'ART

Boulevard Vauban – F 59500 DOUAI

Salons de Réceptions

Les Banquets

(Plaquette 2026)

Maître Restaurateur
Association Française des Maîtres Restaurateurs

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 servis 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 pourrons 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.

VOLUBILIS
Le bistrot sm'ART

Formule à 57.00 €

Boissons, service et salle comprise
En semaine uniquement (du lundi au vendredi midi)

Galantine de Canard au Foie-Gras
ou Maraîchère de Crabe à l'Huile d'Olive et Citron Vert
ou Trilogie de Saumon, Fraîcheur de Légumes à l'Huile d'Olive
ou Jambon de Bayonne de la Ferme Elizaldia et ses Toasts au Chèvre Chaud
ou Poêlée de Calamars à l'Armoricaine, Fine Brunoise au Pesto et Tuile de pain
ou Saumon Fumé par nos soins, Mousseline d'Aneth

Ballotine de Dinde Farcie aux Pleurotes
ou Pièce de Bœuf à la Moelle et au Whisky
ou Escalope de Saumon au Beurre d'Aneth et Poivre Rose
ou Suprême de Pintade Roulé à la Fourme d'Ambert et son Jus Fin au Porto
ou Confit de Canard Maison, Pommes de Terre Grenailles à l'Ail
ou Dos de Cabillaud, Emulsion de Lard et Jeune Poireaux

Soufflé de Chèvre Chaud sur Toast et Quelques Feuilles (+6.50 €)
ou Assiette de 3 Fromages (+6.50 €)

Croquant aux 3 Chocolats
Panna Cotta aux Fruits Rouges
ou Marquise aux Chocolat et Orange Confite
Merveilleux au Caramel et son Mendiant aux Fruits Confits
Pavlova aux Fruits de Saison
Progrès Praliné Noisettes
Dessert Personnalisé (+10.00 €)

Café

A discrétion jusqu'au dessert :
Vin blanc: Sauvignon de Touraine – G. Saget
Vin rouge: Haute Gravières Graves 2017 - Dourthe
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)

VOLUBILIS
Le bistrot sm'ART

Formule à 66,00 €

Boissons, service et salle comprise

Lucullus de Foie-Gras et Langue de Veau, Toasts Grillés
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 Pétoncles de Saint-Jacques en Minestrone, Sauce Soja et son Feuilleté de Saint Citron Vert
ou Saumon Fumé par nos soins, Mousseline d'Estragon et Toast Grillés
ou Soufflé de Champignons des Bois au Bouillon de Foie-Gras

Magret de Canard aux Baies de Cassis
ou Pièce de Bœuf aux Champignons et Oignons
ou Tian d'Agneau Confit, Jus Corsé au Thym Frais, Caviar d'Aubergine et Tomate Confite
ou Dos de Lieu Jaune en Croûte de Chorizo, Piperade de Poivrons
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

Soufflé de Chèvre Chaud sur Toast et Quelques Feuilles (+6.50 €)
ou Trilogie de Fromages Affinés (+6.50 €)

Croquant aux 3 Chocolats
Panna Cotta à la Mangue et Fruits Rouges
ou Marquise au Chocolat et Orange Confite
Merveilleux au Caramel et son Mendiant aux Fruits Confits
Dacquoise aux Noix et son Crémeux Chocolat Noisettes
Pavlova aux Fruits de Saison
Dessert Personnalisé (+10.00 €)

Café

A discrétion jusqu'au dessert :
Vin blanc: Sauvignon de Touraine – G. Saget
Vin rouge: Haute Gravières Graves 2017 - Dourthe
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)

VOLUBILIS
Le bistrot sm'ART

Formule à 78,00 €

Boissons, service et salle comprise

Joues de Lotte à l'Armoricaine
ou Gravlax de Saumon au Sésame Noir, Mousseline de Fromage Blanc aux Œufs de Truite
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 Terrine de Dorade Royale en Bouillabaisse et sa Crème Fouettée au Safran
ou Tartare de Saumon et Saint-Jacques aux Agrumes, Julienne de Pomme Verte

---

Tournedos de Magret de Canard, Sauce Bordelaise
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 Trilogie de Fromages Affinés

Assiette de Trois Desserts
ou Dessert Personnalisé (+5,00 €)

Café

A discrétion jusqu'au dessert :
Vin blanc: Sauvignon de Touraine – G. Saget
Vin rouge: Haute Gravières Graves 2017 - Dourthe
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)

VOLUBILIS
Le bistrot sm'ART

Menu Gourmand

95,00 €

Boissons, service et salle comprise

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

Saumon Fumé Maison, Crème Fouettée à l'Estragon et Toast Grillés
ou Gâteau de Saint-Jacques aux Tagliatelles de Légumes, Beurre Nantais
ou Salade Folle (Foie-Gras, Saumon Fumé, Magret Fumé maison)
ou Langue Lucullus, Salade Croquante de Jeunes Pousses et Toasts Grillés
ou Feuilleté au Saumon, Beurre Blanc aux Passes Pierre

Filet de Poularde de Licques au Velours de Morilles
ou Grenadin de Veau Juste Rôti et son crémeux de Cèpes
ou l'Emincé de Magret de Canard aux Baies de Cassis
ou Pièce de Bœuf « Façon 1900 » (Moelle et Armagnac)
ou Filet de Loup Poché au Sabayon de Champagne

Croustillant de Chèvre Chaud au Lard Fumé et Quelques Feuilles
ou Plateau de Fromages Affinés (+5,00 €)

Assiette de Trois Desserts
ou Dessert Personnalisé (+5,00 €)

Café

A discrétion jusqu'au dessert :
Vin blanc: Sauvignon de Touraine – G. Saget
Vin rouge: Haute Gravières Graves 2017 - Dourthe
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)

VOLUBILIS
Le bistrot sm'ART

Menu Prestige

109.00 €

Boissons, service et salle comprise

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

Salade Folle (Foie-Gras, Saumon Fumé, Magret Fumé maison)
ou Fondant de Tourteaux aux Herbes Fraîches, Spaghettis de Courgettes et Chorizo
ou Gravlax de Saumon au Sésame Noir, Mousseline de Fromage Blanc aux Œufs de Truite
ou Salade Landaise (Rillettes de canard, Gésiers confits, Magret fumé maison)

Dos de Lieu Jaune en Croûte de Chorizo, Piperade de Poivrons
ou Filet de Dorade aux Agrumes et Basilic, Crémeux de Pommes de Terre et Carottes Confites
ou Brick de Rougets Barbets Farcie à la Duxelles de Champignons des Sous-Bois
ou Croustade de Fruits de Mer à la Crème de Langoustines

Dos de Cabillaud Rôti à l'Emulsion de Lard
ou Filet de Bœuf au Vieil Armagnac et Croquant de Poivre
ou Suprême de Pintade aux Girolles et Pommes Confites
ou Grenadin de Veau, Jus Corsé aux Morilles

Croustillant de Chèvre Chaud au Lard Fumé et Quelques Feuilles
ou Plateau de Fromages Affinés (+ 5,00 €)

Assiette de Trois Desserts
ou Dessert Personnalisé (+ 5,00 €)

Café

A discrétion jusqu'au dessert :
Vin blanc: Sauvignon de Touraine – G. Saget
Vin rouge: Haute Gravières Graves 2017 - Dourthe
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)

VOLUBILIS
Le bistrot sm'ART

Menu Signature

130.00 €

Boissons, service et salle comprise

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

Terrine de Foie-Gras de Canard Fait Maison et sa Brioche Tiède
ou Tartare de Saumon Fumé et Saint-Jacques aux Agrumes, Julienne de Pomme Verte
ou Marinée de Saumon au Yuzu, Petite de Salade de Roquette et Fèves au Parmesan
ou Salade Folle (Foie-Gras, Saumon Fumé, Gambas, Magret Fumé)
ou Terrine de Lotte au Lard Fumé et Poivre Vert

Duo 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 Mousseline de Crabe et Avocats à l'Emulsion de Crevettes Grises
ou Nage de Joues de Lotte et Calamars à l'Armoricaine

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 Aiguillettes de Magret de Canard à l'Abricot et Citron Vert
ou Dos de Bar Rôti sur la Peau, Jus de Veau à la Livèche

Croustillant de Chèvre Chaud au Lard Fumé et Quelques Feuilles
ou Plateau de Fromages Affinés (+ 5,00 €)

Assiette de Trois Desserts
ou Dessert Personnalisé (+ 5,00 €)

Café

A discrétion jusqu'au dessert :
Vin blanc: Sauvignon de Touraine – G. Saget
Vin rouge: Haute Gravières Graves 2017 - Dourthe
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)

VOLUBILIS
Le bistrot sm'ART

Menu Enfant à 27,00 €

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)

VOLUBILIS
Le bistrot sm'ART

Suggestions & Options

		Supplément
1. Apéritif:	• Pour un 2ème Apéritif Maison	8,00 €
	• Pour une 2ème Coupe de Champagne	11,00 €
	• Amuses-bouches 4 pièces / pers	5,00 €
2. Fromages:	• Le Toast au Maroilles Gratiné, Salade Verte et Effilochée d'Endives	11,00 €
	• Le Triangle de Fromages Marinés (Camembert au Calvados, Maroilles à la Bière de Garde, Bûche de Chèvre au Sancerre)	12,50 €
3. Desserts:	• Pièce Glacée (demandez notre catalogue)	15,00 €
	• Omelette Norvégienne Flambée au Grand-Marnier	15,00 €
	• Buffet de Dessert	18,00 €
4. Champagne:	• ***Amené par le Client:*** Droit de Bouchon par bouteille (75 cl)	9,00 €
	• ***Acheté chez nous:***	
	◦ Champagne de Propriétaire-Récoltant	35,00 € / bout
	◦ Loriot	40,00 € / bout
	◦ De Venoge	55,00 € / bout
5. Vins:	• ***Blanc:***	
	◦ Chablis	5,90 €
	• ***Rouge:***	
	◦ Château Roudier (Montagne Saint-Emilion)	7,20 €
6. Boissons :	• ***Forfait softs :*** Eau, Coca-cola, Jus Orange, Café	15,00 €
	• ***Alcools Classiques:*** La bouteille de 70 cl (Get27, Whisky J&B, Vodka Absolut)	80,00 €
	• ***Pompe à bière en salle :*** Fût de 20 Litres	280,00€
	• ***Pompe à bière en salle :*** Fût de 6 Litres	86,00 €
	• ***Forfait boissons softs et alcoolisées fin de soirée :*** Sauvignon de Touraine, Bordeaux Graves Haute Gravières, bière pression 1664 (ou équivalent), eau minérale plate et gazeuse, coca-cola, jus d'orange, café, thé. Dans ce forfait les suppléments bouteilles d'alcools classiques passent à 45 €	35,00 € / Pers
7. Divers :	• Fleurs	Sur devis
	• Agencement déco sur tables par nos soins	300,00 €
	• Location de chaises blanches pour cérémonie	Sur devis

VOLUBILIS
Le bistrot sm'ART

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 60 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 contraignaient (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 minuit.
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.
La consommation d'alcool de vos invités majeurs ou mineurs n'est pas de notre responsabilité.
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.).