



Boulevard Vauban – F 59500 DOUAI

Salons de Réceptions

Les Réceptions

(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.



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 Landaïse (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 Ecaïlle 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

		<u>Supplément</u>
1. Apéritif:	• Pour un 2ème Apéritif Maison	8,00 €
	• Pour une 2ème Coupe de Champagne	9,80 €
2. Fromages: (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 €
3. Desserts:	• Pièce Glacée (demandez notre catalogue)	13,00 €
	• Omelette Norvégienne Flambée au Grand-Marnier	12,00 €
	• Buffet de Dessert	15,00 €
4. Champagne:	• Amené par le Client: Droit de Bouchon par bouteille (75 cl)	8,00 €
	• Acheté chez nous:	
	• Champagne de Propriétaire-Récoltant	30,00 € / bout
	• Lorient	37,00 € / bout
	• De Venoge	45,00 € / bout
5. Vins:	• Blanc:	
	• Bourgogne Aligoté	3,50 €
	• Pouilly sur Loire	4,90 €
	• Rouge:	
	• Château Tourte des Graves (Graves)	3,40 €
	• Château Roudier (Montagne Saint-Emilion)	6,20 €
6. Boissons :	• Forfait Boissons 1: Eau, Coca-cola, Jus Orange, Café	13,00 €
	• Forfait Boissons 2: Champagne, Eau, Coca-Cola, Jus Orange, Café	39,00 €
	• Alcools Classiques: La bouteille de 70 cl	75,00 €
	• Pompe à bière en salle : Fût de 20 Litres	255,00€
	• Pompe à bière en salle : Fût de 6 Litres	86,00 €
7. Invités Soirée :	• 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 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 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.).