



48 place des Halles – 76690 Clères

Tél. 02 35 37.72.10

e mail : closroseraie.cleres@gmail.com

Devis du

Madame, Monsieur,

A la suite de votre demande, dont je vous remercie, j'ai le plaisir de vous adresser nos propositions.

Il convient de déterminer un menu unique pour l'ensemble des convives sur une base minimum de 15 personnes.

Ces propositions sont indicatives, elles peuvent être modifiées selon votre souhait.

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire et vous assurant que mes collaborateurs et moi-même ferons le nécessaire pour garantir la pleine réussite de votre prestation, je vous prie de croire, Madame, Monsieur, en l'assurance de mes sincères salutations.

Option

Confirmé

Prestation

Date

Salle

Nbre Personnes en date du

TEL

e-mail

Déroulement à définir

Arrivée des convives à

Lors de votre confirmation, nous vous demandons un dépôt d'un acompte de 200€ à l'ordre de « CLOS DE LA ROSERAIE » avec votre devis signé et votre choix de menu.

Le nombre exact de personnes devra nous être communiqué au plus tard une semaine avant votre réception. Une diminution du nombre de convives 72 heures avant la prestation entrainera une facturation de 30% du prix du menu, hors boissons.

Vous en souhaitant bonne réception,
Avec tous mes sincères remerciements.



Menu Petit Loup à 9€ ttc

(Pour les moins de 12 ans)

La Boisson

Coca-cola
ou

Jus d'Orange
ou

Jus de Pomme

Un Plat au choix

Hamburger
ou

Steak Haché
Ou

Nugget's de Poulet

Plat Servi avec Frites ou Ecrasé de Pommes de Terre

Les Desserts

2 Boules de Glace Smarties

Ou

Brownie



Menu Jonquille à 30€ ttc

Une entrée au choix :

Crème brûlée au parmesan, chips de poitrine fumée et verdurette aux noix
Ou
Bavarois de légumes aux crevettes persillées



Un plat au choix :

Ballottine de volaille à l'ancienne
Ou
Carré de porc sauce neufchâtel



Fromage

Camembert rôti sur son Mesclun



Un Dessert au choix :

Opéra Chocolat – Café
Ou
Gâteau Normand aux Pommes Caramélisées, Flambées au Calvados

Café

Le service est compris pour un déjeuner jusqu'à 17h et pour un dîner jusqu'à 24h.
Au-delà par heure et par maître d'hôtel : 22€ ttc avant minuit et 40€ ttc après minuit.



Menu Orchidée à 35€ ttc

Une entrée au choix

Filet de Rouget à la provençale
Ou
Terrine de Lapin en gelée et son confit d'oignons



Un plat au choix :

Magret de Canard aux agrumes et son écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes
Ou
Filet de bar au beurre blanc sur sa fondue de poireaux, risotto crémeux



Fromage

Trio de Fromages Normands sur son mesclun



Un dessert au choix

Gâteau aux fraises des bois
Ou
Gâteau poire/caramel – chocolat au lait

Café

Le service est compris pour un déjeuner jusqu'à 17h et pour un dîner jusqu'à 24h.
Au-delà par heure et par maître d'hôtel : 22€ ttc avant minuit et 40€ ttc après minuit.



Menu de la Rose à 42€ ttc

Assortiment de 3 Pièces Cocktail salées

Une entrée au choix

Déclinaison autour du saumon (mariné, fumé, tartare)

Ou

Croustillant de confit de canard au foie gras



Un plat au choix

Tournedos sauce grand veneur, pommes rissolées au foie gras et légumes de saison

ou

Filet mignon de veau au cidre et pommes fondantes, poêlée de champignons

ou

Dos de Cabillaud, riz pilaf et crème de poivrons



Fromage

Cœur de Neufchâtel Roti sur son mesclun



Un Dessert au choix

L'Assiette Gourmande

Ou

Framboisier

Café

Le service est compris pour un déjeuner jusqu'à 17h et pour un dîner jusqu'à 24h.
Au-delà par heure et par maître d'hôtel : 22€ ttc avant minuit et 40€ ttc après minuit.



Les Boissons

Apéritif :

Kir vin blanc.....	2,50 €
Kir pétillant (Méthode Traditionnelle)	3,50 €
Pastis, Whisky, martini	4,00 €
Verre de jus d'orange, jus de pomme, coca-cola ou perrier	1,80 €
Cocktail de fruits frais	5,00 €

Forfait vin : 6,00 €

Vin Blanc «Domaine d'Augeron» Terroirs Landais
(1bouteille pour 5 personnes)

Vin Rouge « Domaine Preignes le Vieux » Pays des Coteaux du Libron
(1bouteille pour 4 personnes)

Sorbet :

(alcool servi à part du sorbet, en verrine)

Pomme / calvados	4.00 €
Pomme / pommeau	3.50 €
Citron / vodka	3.50 €
Mandarine / cointreau.....	3.50 €

Boissons bouteille :

Eau plate Saint Amand.....	2,00 €
Eau gazeuse Saint Amand	2,00 €
Si vous ne choisissez pas d'eau minérale, des carafes d'eau seront posées sur table.	
Coca-cola (1,5l)	6,00 €
Jus d'orange, jus de pomme	5,00 €

Champagne :

Champagne Brut Fabrice Collin	35,00 €
Droit de bouchon	6,50 €