



LA SUITE
305
SALLE DE RECEPTION

Contactez-nous!

03.27.81.46.54
lasuite305@gmail.com

Madame, Monsieur

En choisissant « La Suite » pour votre mariage, vous faites le choix de la qualité, du service et de la disponibilité.

Nous mettrons tout en œuvre afin que votre réception soit le reflet de votre personnalité et qu'elle reste, à jamais, gravée dans vos esprits et celui de vos invités.

Vous trouverez ci-joint nos différents menus. Votre réception «clef en main» comprend: la location de salle, le repas boissons comprises, la mise en place, le service et le nettoyage de la salle.

Veillez à bloquer la salle en priorité, même 1 à 2 ans à l'avance.

A noter que de mai à septembre, nous n'acceptons que des mariages de plus de 60 convives (sans compter les enfants).

Dans l'attente de vous recevoir pour visiter «La Suite» et élaborer ensemble votre réception, veuillez accepter, Madame, Monsieur, nos sincères salutations.

A bientôt,

*Guillaume Gergaud
Responsable évènementiel
La Suite 305*

Les + de La Suite

- Reception «Clef en main»
- Salle moderne et chaleureuse
- Salle toute équipée: sonorisation, jeux de lumières, bar, vidéoprojecteur, terrasse, estrade...



LA SUITE
SALLE DE RECEPTION

QUI SOMMES NOUS...

Capacité d'accueil:

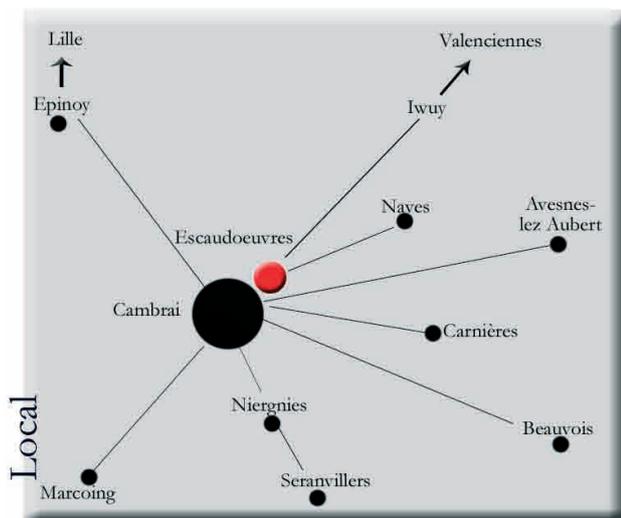
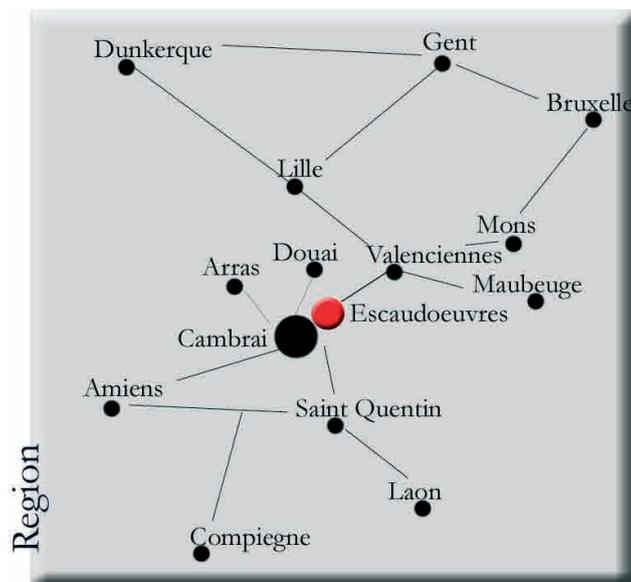
- 180 personnes en places assises
- 350 personnes pour les réceptions debout

Surface:

- 260 m² pour la pièce principale
- 45m² de véranda
- Terrasse de 45 m²
- Parking de 120 véhicules

Les prestations réalisables à La Suite...

Cocktails
Séminaires de journée
Lancements de produit
Anniversaires d'entreprises
Soirées de relations publiques
Soirées de gala
Défilés de mode
Concerts
Mariages
Réceptions familiales
Soirées à thème
Soirées dansantes...



Accès en voiture:

- 1h20 de la Belgique
- 1h de Lille
- 25 min de Valenciennes
- 30 min de Douai ou Arras
- 5 min de Cambrai

Contactez-nous

La Suite 305 305, Rue Jean Jaurés 59 161 ESCAUDOEUVRES
03.27.81.46.54 • lasuite305@gmail.com • www.lasuite305.fr



Pour commencer votre repas, ou tout simplement pour vos cocktails dînatoires, nous vous proposons ce choix de toasts, petits fours et verrines...

FORFAIT ESSENTIEL

4 canapés
+
1 coupe de blanc de blanc
+
Softs

9 €

FORFAIT PLAISIR

4 canapés
+
2 coupes de blanc de blanc
+
Softs

12,50 €

CONSEIL

Un conseil sur les quantités à prévoir?

Pour **un apéritif**, nous vous conseillons de prévoir entre 3 et 5 toasts par personne

Pour **un vin d'honneur**, nous vous conseillons de prévoir entre 5 et 8 pièces (Toasts, navettes, verrines, chouquettes...)

Pour agrémenter votre apéritif, nous vous proposons de le compléter par:

Des toasts: A partir de 0,70 Euros
Saumon fumé, oeufs de lompe, etc.

Des verrines : A partir de 1,6 Euros l'unité

Tartare de saumon, tartare de betteraves rouges: 1,6 Euros

Carpaccio de bœuf et parmesan : 2,7 Euros

Pressé de saint jacques en carpaccio : 2,7 Euros

Mini cuillères (noix de st Jacques à la fondue de poireaux, écrevisses) : 2,7 Euros

Des pains surprises (50 parts) : 40 Euros l'unité

Pour les vins d'honneur, prévoir une location de salle de 500 euros.

MENU CONFORT



PRIX PAR PERSONNE
BOISSONS COMPRISES *

60 €

Entrée

Foie Gras de canard Maison cuit au torchon

ou

Trio de saumon, sauce aigrette

ou

Terrine de poissons fins

ou

Salade de magret fumé Maison et lichettes de Foie Gras

ou

Millefeuille de saumon fumé

Plat

Gigot d'agneau à la crème de romarin

ou

Pièce de bœuf rôtie et sa crème de cèpes

ou

Sûprême de volaille fermière

ou

Emincé de magret de canard, sauce au choix

ou

Longe de porc, sauce au choix

Nos plats sont accompagnés de 3 légumes de saison

Fromage

Fromage de chèvre chaud sur salade

ou

L'assiette gourmande de trois fromages de la région accompagnés de salade

Dessert

Nous élaborons votre dessert avec vous selon votre événement
(Pièce montée, Trilogie de gâteaux...)

Mignardises

pour accompagner votre café

SUGGESTION

Avec le foie gras,
nous vous proposons
un verre de Sauternes

2 €
par personne

BOISSONS COMPRISES

A discrétion:
Eaux, Vins & Café

Cuvée Prosper Maufoux
(Bourgogne blanc)

Beaux Rivage
(Bordeaux rouge)

*Nous consulter pour toutes autres
propositions de vins de notre sommelier*

SUGGESTION

Possibilité de rajouter une deuxième entrée avec un supplément de 7 Euros
(A choisir parmi la selection de notre Chef)

Possibilité de rajouter un trou normand avec un supplément de 4 Euros

PRIX PAR PERSONNE
BOISSONS COMPRISES * **72 €**



Entrée

Foie Gras de canard Maison cuit au torchon
ou
Trio de saumon, sauce aigrette
ou
Terrine de poissons fins
ou
Salade magret fumé Maison et lichettes de Foie Gras
ou
Millefeuille de saumon fumé

Deuxième entrée

Filet de sandre en nage de langoustines
ou
Dos de saumon frais aux pistils de safran
ou
Filet de lotte, sauce crustacés

Trou Normand

Granité à l'eau de vie de poire avec sorbet poire
ou
Granité au Genièvre de houle avec sorbet citron
ou
Granité au Calvados ou à la Manzana Verde avec sorbet pomme

Plat

Gigot d'agneau à la crème de romarin
ou
Filet de bœuf, sauce champêtre aux morilles
ou
Sûprême de volaille fermière parfumée aux morilles
ou
Selle d'agneau à la crème de romarin
ou
Emincé de magret de canard, sauce au choix
Nos plats sont accompagnés de 3 légumes de saison

Fromage

Fromage de chèvre chaud sur salade
ou
L'assiette gourmande de trois fromages de la région accompagnés de salade

Dessert

Nous élaborons votre dessert avec vous selon votre événement
(Pièce montée, Trilogie de gâteaux...)

Mignardises

pour accompagner votre café

SUGGESTION

Avec le foie gras,
nous vous proposons
un verre de Sauternes

2 €
par personne

BOISSONS COMPRISES

**A discrétion:
Eaux, Vins & Café**

**Cuvée Prosper Maufoux
(Bourgogne blanc)**

**Beaux Rivage
(Bordeaux rouge)**

*Nous consulter pour toutes autres
propositions de vins de notre sommelier*



PRIX PAR PERSONNE
BOISSONS COMPRISES * **56 €**

L'ensemble de ces plats sont servis au buffet.

Buffet

Saumon en Bellevue
Langoustines
Magret de canard fumé et lichettes de Foie Gras
Charcuteries fines
Salades composées
Foie Gras poêlé sur pain d'épice, préparé au buffet (sup 4,5 Euros)

Couronne de porc aux kiwis
Pièce de bœuf rôtie
Poulet fermier des Landes en gelée
Jambon à l'os, salade
Crudités variées
Carpaccios de bœuf et de volaille cuits à la pierrade devant vous (sup 4 Euros)
Plats chauds «Chafing Dish» (sup 5 Euros)

Buffet de fromages

Plateau de fromages, à déterminer ensemble, au buffet

Dessert

Nous élaborons votre dessert avec vous selon votre événement
(Pièce montée, Trilogie de gâteaux...)

Mignardises

pour accompagner votre café

BOISSONS COMPRISES

A discrétion:
Eaux, Vins & Café

Cuvée Prosper Maufoux
(Bourgogne blanc)

Beaux Rivage
(Bordeaux rouge)

*Nous consulter pour toutes autres
propositions de vins de notre sommelier*

MENU ENFANT

Pour vos enfants de moins de 12 ans, nous vous proposons le menu suivant...



PRIX PAR ENFANT
BOISSONS COMPRISES

20 €

ENTREE

Saumon fumé
ou
Ficelle Picarde
ou
Bouchée à la Reine
ou
Assiette de charcuterie
ou
Oeufs mayonnaise

SUGGESTION

Nous vous proposons
un(e) baby sitter
pour garder vos enfants

20 €
par heure

PLAT

Suprême de volaille
ou
Steack haché
ou
Poisson du jour
ou
Jambon de campagne

Accompagnement:
Purée de pommes de terre
ou pâtes ou frites ou riz

DESSERT

Coupe glacée
ou
Crème brûlée
ou
Gâteau des mariés

BOISSONS

Eaux
+
Jus
+
Coca

PRESTATIONS DIVERSES

ANIMATION

DJ pour la soirée: 530 Euros
(Comprend le DJ + sonorisation
+ reglement des droits de Sacem)

Sono sans DJ à 200 Euros
(Obligatoire pour toutes
soirées dansantes):
inclus jeux de lumières,
vidéoprojecteur, micro...

DECORATION

Centre de table (Fleurs):
20 Euros l'unité

Housses de chaises blanches:
1 Euro l'unité

BABY SITTER

20 Euros par heure

CHAMPAGNE

Champagne Selection Maison (75cl)

25 €

Champagne Mercier (75cl)

30 €



DROIT DE BOUCHON

(Sur le champagne uniquement)

De 1 à 15 bouteilles: 6,50 €

De 16 à 25 bouteilles: 5 €

A partir de 26 bouteilles: 4 €

VINS & ALCOOLS

Bouteille de blanc de blanc: 16 €

Verre de vin blanc
liqueureux: 2 € par personne

Bouteille d'alcool (whisky, vodka,
bacardi): 55 € par bouteille de 75cl

FÛT DE BIERES

30 Litres (environ 120 bières): 155 €

50 Litres (environ 200 bières) : 190 €

Bière «Stella»

*Possibilité de choisir une autre bière
avec supplément.*



ARTICLE 1 - APPLICATIONS DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par «La Suite 305» dans le cadre des prestations décrites dans le devis préalable. Ces conditions générales de vente sont adossées au devis, qui permet au client, après signature, d'effectuer sa réservation. Les dispositions figurant aux présentes conditions générales de ventes sont et seront seules applicables.

ARTICLE 2 - RESERVATIONS – ANNULATION – MODIFICATIONS DE LA RESERVATION

2-1. Toute réservation doit, pour être enregistrée, faire l'objet, au moment de la signature du devis, du versement d'un acompte de cinq cents (500) euros.
2-2. L'annulation notifiée après 90 jours précédant la prestation, l'Etablissement conservera l'acompte versé.

ARTICLE 3- CONDITIONS DES PRESTATIONS

48 heures au plus tard avant la date de la manifestation, le nombre définitif de personnes devra être confirmé à l'Etablissement par écrit. C'est ce nombre qui sera retenu comme base minimum de facturation au client si celui-ci n'est pas atteint au jour de la manifestation. Si un nombre supérieur de personnes est atteint le jour de la manifestation, ce nombre servira de base de facturation.
Le plan de table est à communiquer au minimum 7 jours avant la manifestation.

ARTICLE 4 – PRIX - REGLEMENT

Le montant de l'acompte est déduit de la facture finale (solde), sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation prévue à l'article 2.2 ci-dessus. Sauf disposition contraire prévue par un accord spécifique, les factures du solde sont payables à réception. En cas de désaccord sur une partie de la facture, le client s'oblige à payer sans retard la partie non contestée et à indiquer par écrit à l'Etablissement, les motifs de la contestation.
Le règlement des extras et autres prestations réclamées individuellement par un ou plusieurs participants, est assuré par le client avec l'accord de celui-ci le jour même ou par ledit participant avant son départ.
Tous nos tarifs sont exprimés toutes taxes comprises, service compris.

ARTICLE 5 – RECOMMANDATION – RESPECT DES DISPOSITIONS LEGALES ET REGLEMENTAIRES

5-1. Le Client s'engage à n'inviter que des personnes dont le comportement ne sera susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à «La Suite 305». L'établissement se réserve le droit d'intervenir si nécessaire. L'usage de feux d'artifices, cotillons, confettis et pétards sont interdits.
Le Client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire, sauf sur accord préalable avec la Direction de l'établissement. Le droit de bouchon est applicable uniquement sur les bouteilles de champagne de soixante-quinze (75) centilitres. Précisez 3 semaines au minimum avant votre réception si vous souhaitez un vin différent de celui indiqué dans nos forfaits boissons.
5-2. En cas de diffusion d'œuvres musicales et plus généralement de toute animation au sein des locaux de l'Etablissement (orchestre, spectacles, disques, etc.), fournies par le client, celui-ci doit faire son affaire personnelle de toute déclaration et du paiement de tous droits notamment à la SACEM. Le Client s'engage à respecter la limitation de décibels demandée par l'établissement.

ARTICLE 6 – AFFECTATION DES LOCAUX

6-1. Le client, prend les locaux, équipements et matériels dans l'état où ils se trouvent au moment de l'entrée en jouissance et les rend au moment convenu, dans le même état.
6-2. Les installations ou matériels spéciaux éventuellement apportés par le Client avec l'accord de l'Etablissement demeurent sous la garde exclusive du Client et tout vol ou dégradation de ces installations ou matériels ne pourront en aucun cas engager la responsabilité de l'Etablissement. Ces installations ou matériels doivent être enlevés dès la fin de la manifestation. A défaut l'Etablissement fera procéder à cet enlèvement aux frais, risques et périls du client, sans préjudice de toute indemnité d'occupation supplémentaire ou de dommages et intérêts qu'elle pourra réclamer.
6-3. Toutes dégradations constatées dans les lieux par l'Etablissement engagent la responsabilité solidaire de son auteur et du Client. Ce dernier supportant seul les frais de réparation si l'auteur des dégradations n'était pas identifié.

ARTICLE 7 – EVENEMENT EXCEPTIONNEL - FORCE MAJEURE

L'Etablissement pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution s'il se trouve dans l'impossibilité de les assumer du fait de la survenance pour une cause indépendante de sa volonté d'un événement exceptionnel, ou d'un cas de force majeure, et notamment en cas de destruction totale ou partielle de l'établissement, grève, réquisition des lieux, attentats, inondations, coupures d'électricité, eau, gaz, etc.

ARTICLE 9 - RECLAMATION

Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée par lettre recommandée avec accusé de réception à l'établissement dans un maximum de huit (8) jours après la fin de la prestation.

ARTICLE 10 – LITIGE

Tout litige qui n'aurait pu être réglé à l'amiable entre les parties sera de la seule compétence du tribunal de Cambrai.

ARTICLE 11 - HEURES SUPPLEMENTAIRES

Des heures supplémentaires sont facturées au delà de six (6) heures de prestation pour le service tout comme la location de salle, soit: cinquante (50) euros de l'heure pour la salle et vingt (20) euros de l'heure par serveur.
Tarif identique au delà de quatre (4) heures de prestation pour les cocktails dînatoires.

ARTICLE 12 - SONORISATION

Une location de sonorisation de deux cents (200) euros est à verser obligatoirement lors d'une animation musicale effectuée par un animateur, artiste ou disc-jockey. A noter que notre DJ animateur effectue une prestation de huit (8) heures au tarif de cinq-cent trente (530) euros.

Nom et qualité du signataire : _____

Fait le _____ à _____

Signature du client
(précédée de la mention: «lu et approuvé»)

Guillaume GERGAUD
Gérant de La Suite 305

JOAILLIER

Sébastien.
Bijoutier-Joailleur-Créateur



SÉBASTIEN
VOTRE CRÉATEUR JOAILLIER
107 RUE DE FAMARS
59300 VALENCIENNES
TEL: 03 27 47 93 67
INFO@SEBASTIEN-CREATIONS.COM

PROMOTION
10%
SUR LES PIERRES

COIFFEUR

FREDERIC DUHAUBOIS
COIFFEUR



34 Avenue de la Victoire
59400 CAMBRAI
sur rendez-vous
03 27 70 90 75
www.fredericduhaubois.com - www.myspace.com/fredericduhauboiscoiffeur

FREDERIC DUHAUBOIS
COIFFEUR VISAGISTE
34 AV DE LA VICTOIRE
59400 CAMBRAI
TEL: 03 27 70 90 75
WWW.FREDERIC.DUHAUBOIS.COM

PROMOTION
5%
SUR VOTRE COUPE

FLEURISTE

La Bouquetterie*
CAMBRAI



LA BOUQUETTERIE
LE FLEURISTE DE VOS ÉVÉNEMENTS

119 AV DE VALENCIENNES
59400 CAMBRAI
TEL: 03 27 81 52 68

PROMOTION
15%
SUR VOS ACHATS

PRÊT À PORTER

PRESTIGE
pour hommes

EMBELLIE
Votre boutique de prêt-à-porter

EMBELLIE ET PRESTIGE
PRÊT-À-PORTER FÉMININ ET MASCULIN
24,ET 34 RUE DES RÔTISSEURS
CAMBRAI
TEL:03 27 83 40 00
TEL:03 27 83 34 00
EMBELPREST@YAHOO.FR

PROMOTION
10%
SUR VOS ACHATS

LINGERIE



L'INGENUE
43 RUE DES RÔTISSEURS
59400 CAMBRAI
TEL: 03 27 81 36 56
EMAIL: LINGENUE@NEUF.FR
WWW.LINGERIE-LINGENUE.COM

PROMOTION
10%
SUR VOS ACHATS

ROBE



COMPLICITÉ

COMPLICITÉ
ROBE DE MARIÉE, COSTUME..
5 R PORTE NOTRE DAME
59400 CAMBRAI
TEL: 03 27 83 75 56
EMAIL: COMPLICITE.CAMBRAI@WANADOO.FR
WWW.COMPLICITE.COM

PROMOTION
10%
SUR VOS ACCESSOIRES
(POUR L'ACHAT D'UNE ROBE OU D'UN COSTUME)

ANIMATEUR

SG
SEBASTIEN GLACET

SEBASTIEN GLACET
DJ - ANIMATEUR - CHANTEUR
TEL: 06 12 08 23 45
CONTACT@SEBASTIEN-GLACET.COM
WWW.SEBASTIEN-GLACET.COM

PROMOTION
10%
SUR VOTRE ANIMATION

HÔTEL



LE MOUTON BLANC
HOTEL ***, 32 CHAMBRES
CENTRE VILLE CAMBRAI
33 RUE ALSACE LORRAINE
TEL: 03 27 81 30 16
RESAMOUTON@ORANGE.FR
WWW.MOUTON-BLANC.COM

PROMOTION
20%
SUR VOTRE CHAMBRE