

CLO.RESTAURATION

Salon de réceptions

Madame, Mademoiselle, Monsieur,

Vous êtes à la recherche d'une salle de
Réception



Décor cabaret.

Magnifique salle de Music – Hall

- ➔ 30 minutes de Lille
- ➔ Un vaste parking privé Facile d'accès et gratuit
- ➔ A la campagne – Grand -espace vert avec étang
- ➔ Capacité d'accueil : 240 personnes
- ➔ Labellisé « Tourisme & Handicap »

Dans l'attente de vous rencontrer très prochainement
Dans notre salle

CLO RESTAURATION
Les Champs de La couronne 59232 VIEUX – BERQUIN
RCS DUNKERQUE B 525154878 tél : 06/88/87/50/25
Email : clorestauration@orange.fr

La location de la salle du Cabaret, le service, les nappes et serviettes en tissu, la mise en place de la salle de réception
Avec les tables dressées et toute la vaisselle. Horaire de 19h30 à 4h00. Au-delà 195€ heure supplémentaire. Heure de fermeture 5h00 du matin

Les boissons et vins

Forfait de boissons de 19h30 à 4h du matin

Les boissons du forfait sont servies à table, à discrétion.

Un apéritif :

« Cocktail Exotique »

Agrémenté de quelques raviers de fruits séchés et de biscuits salés.

Pour les entrées : Vin blanc ; A choisir

« Muscadet Sèvre et Maine ou Sauvignon Blanc de Pays d'Oc »

Pour le plat : Vin rouge

« Bordeaux ou Cabernet Sauvignon de Pays d'Oc »

Une flûte de Champagne

Bières en bouteille 1664

Jus d'orange

Eau plate

Un café

Entrée froide ou chaude

Plat chaud

Pomme verte au pétillant

Fromages de France avec salade

Gâteau des mariés

75€ par personne (+ 10€ si deuxième entrée)

+ sono 490€ avec DJ.

Pour les enfants jusqu'à 10 ans : demi tarif (ficelle picard, steak purée, ou pâtes jambon fromage et dessert)

Dans l'attente de vous rencontrer très prochainement dans notre Salle.

CHEVALIER Patrice

CHOIX ENTREES FROIDE :

- Terrine d'aiguillettes de canard
- Jambon de pays et son fruit
- Saveur de la mer
 - Tartare de noix St Jacques sur tomate confite
 - Saumon frais et sa crème d'estragon
 - Terrine de poisson

CHOIX D'ENTREE CHAUDE :

- Paupiette de saumon beurre citron
- Calamars à l'Américaine
- Lotte (queue) bonne femme
- Pavé de dorade et sa crème de poireaux
- Aiguillette de volaille à la Normandie
- Quenelles Lyonnaise Volaille
- Croisillons champignons

CHOIX D'UN PLAT CHAUD :

- Souris d'agneau au thym
- Navarin d'agneau aux petits légumes
- Braise de bœuf au paprika
- Cuisinés de veau à la Napolitaine
- Blanquette de volaille à la Coriandre

SALADE FROMAGE

- Chèvre chaud sur canapé et salade
- Ou
- Salade et ses 4 fromages
(Bleu douceur – Emmental – Cantal jeune – Camembert)

GATEAU DE MARIAGE

- Pascalin
- Tutti fruit
- Framboisier
- Merveilleux (Mousse au chocolat noir)
- Forêt Noire avec griotte

Pour les enfants jusqu'à 10 ans

- Ficelle picarde, steak purée et dessert.

Nos services

● Le plan de salle

Ensemble nous établissons votre plan de table
(A transmettre 10 jours avant la réception)

● La sonorisation

Droit de SACEM inclus pour les cérémonies familiales.
Nous vous proposons nos partenaires en animation, que vous rencontrez un mois avant la réception afin d'établir un programme de votre soirée.
Si vous fournissez la sonorisation, nous vous demandons de passer par un professionnel. (inscription au registre du commerce).

Méthodes de réservation

● La réservation du salon

Un acompte de 500€ vous sera demandé pour confirmation
Il sera encaissé le jour de votre réservation.
(Nous ne prendrons aucune option sans acompte versé).
En cas de désistement, votre règlement sera comptabilisé en dédommagement de votre annulation.
Pour les réservations à plus d'un an, nous vous demandons de prendre en compte le nouveau tarif en vigueur qui sort en janvier de chaque année, applicable en Avril.

● Un mois avant votre réception :

Prendre rendez – vous afin d'organiser ensemble votre prestation dans à fin de composer le menu.
Nous étudierons ensemble votre plan de table , comme mentionné ci – dessus.
Un acompte de 50% vous sera demandé à la signature du contrat.

● 10 jours avant votre réception :

Le plan de table ainsi que le nombre exact de convives doivent être confirmés sur le contrat.
Le nombre de personnes précisé à cette date sera le nombre retenu pour la facturation.
Un acompte de 30% vous sera demandé correspondant au nombre de convives

● Modalités de paiement

La facture sera à solder dans nos bureaux dans un délai de 5 jours après votre réception.
Nous sommes à votre disposition au 06.88.87.50.25 pour tout autre renseignement.

(Tarifs dont TVA au taux légal en vigueur, valable jusque mars 2013)

Boissons à l'unité

Apéritif

Cocktail , Sangria, Punch	3,00€	Le verre
Porto, Ricard, Muscat	3,30€	Le verre
Whisky	3,80€	Le verre

Grande Bouteille

Eau – 1 litre	3,00€	La bouteille
Jus d'orange (1 litre) Bière (0,65 litre) Eau Pétillante (1 litre)	3,50€	La bouteille

Petite Bouteille

Jus de fruits, Coca – Cola, Perrier, Bière sans alcool	2,50€	La bouteille
--	-------	--------------

Pression

1664 blonde 5°5		
Fûts de 20 litres (80 verres)	240,00€	Le fût

Vin

Blanc : Muscadet, Sauvignon, Sylvaner	17,00€	La bouteille
Sauternes	22,00€	La bouteille
Rouge : Bordeaux supérieur	17,00€	La bouteille
Rouge : St Emilion	22,00€	La bouteille
Rosé : Côte de Provence	17,00€	La bouteille
Méthode Champenoise	19,00€	La bouteille
Champagne	35,00€	La bouteille
Champagne Rosé	36,00€	La bouteille
Les alcools (digestifs)	5,00€	Le verre
Café, thé	1,50€	La tasse

● Pour les invités prévus en soirée

Forfait de boissons soirée durant 4 heures

Vin rouge « Bordeaux Supérieur »

Une flûte de champagne

Jus d'orange, Bière en litre 1664, Eau plate, Eau pétillante

Un café

25,00€ Pers

Pour les enfants jusqu'à 10 ans : Demi - tarif

Vous avez la possibilité de prolonger la durée du forfait de boissons comprenant le vin rouge, la bière, eau plate, eau pétillante et jus d'orange.

4,50€ par heure entamée et par personne

L'alcool est à consommer avec modération

(Tarifs valables jusque mars 2013 donc TVA au taux légal en vigueur)

Conditions générales de ventes

Les conditions et garanties de réservation sont remises avec les explications détaillées de la réception afin que le client puisse en prendre connaissance avant de confirmer sa réservation. Celle-ci lui implique l'adhésion complète de notre prestation, dans l'état et sans réserve, sur l'ensemble de nos propositions établies par *Clo restauration*. Aucune remise ne peut être accordée sans l'avis écrit par *Clo restauration*.

La réservation :

Chaque réservation est à l'interprétation de *Clo restauration* en accord écrite par un reçu suivi d'un acompte qui fera l'office de confirmation de votre réception.

Le contrat :

Le contrat dûment signé par le client et *Clo restauration* sera remis un mois avant la réception avec un nombre exact de convives approximatifs. Le contrat ne pourra en aucun cas être rectifié sans l'accord écrit de *Clo restauration*.

Sur ce même contrat, 10 jours avant la date de réception, le nombre définitif de personnes devra être inscrit. Le nombre de personnes sera celui retenu pour la facturation.

Les prix :

Les prix sont inscrits en T.T.C au taux légal en vigueur.

Les tarifs seront modifiés tous les ans par une nouvelle carte qui vous sera remise début janvier de chaque année.

Les acomptes :

Le 1^{er} versement fait l'objet de votre accord complet sur nos prestations, et, de réservations, celui-ci sera d'un montant de 500€

Le 2^{ème} versement, prévu un mois avant votre réception est basé sur l'ensemble de la prestation à 50% du montant total du contrat.

Le 3^{ème} versement, 10 jours avant votre réception 30% du montant total du contrat avec confirmation du nombre de personne.

Le solde :

Dans la semaine qui suit la réception, paiement dans notre salon (délai maximum de 5 jours).

Tout accord de facilités de paiement doit être confirmé par *Clo restauration* par écrit sur le contrat, cela amènera une facture calculée aux taux d'intérêts légaux en vigueur de la Banque de France, augmenté de deux points, calculé mois par mois.

La casse, dégradation ou vol :

Toutes dégradations, vols ou casses causés lors de votre réception, par vos invités ou par vous-même, vous sera automatiquement facturée.

En aucun cas la responsabilité de *Clo restauration* ne pourra être remise en cause.

Les horaires :

Horaire de fermeture : le samedi (c'est à dire dimanche matin 5H00)

Le dimanche et les jours de fête 00h30 (c'est à dire lundi à 00h30)

Les autres jours de la semaine au-delà de 00h30. Un supplément au tarif en vigueur vous sera demandé par heure entamée.

Les autres jours de la semaine. Fermeture à 4H00.

LA SACEM :

Les cérémonies familiales (mariage, communion, etc ...) seront prises en charge par *Clo restauration*. Toutes autres manifestations devront faire l'objet d'une demande à notre égard, afin de vérifier que les taxes soient bien prises en charge ou non.

Si elles ne sont pas prise en charge, à vous de fournir le justificatif de la déclaration de la SACEM au salon de *Clo restauration*, 8 jours avant la réception.

Les assurances :

La responsabilité de *Clo restauration* couvre tout objet appartenant à celui-ci. Tout vol ou dégradation à l'intérieur ou à l'extérieur de notre Etablissement ne pourra pas être pris en charge. Tout matériel déposé en accord avec *Clo restauration* devra être assuré par vos soins (sonorisation, matériel divers ...).

Annulation de réservations :

En cas d'annulation du client ; l'acompte versé sera retenu pour indemnisation d'annulation de réservation.

-Deux mois avant la réception : L'annulation entraînera une indemnisation de 80% de la valeur complète du contrat.

Clo restauration se réserve le droit en cas de catastrophe naturelle (Vent, neige, inondation, tremblement de terre....) d'annuler la réception sans recours du client.

Recommandations :

Le client s'oblige à inviter que des personnes dont le comportement ne soit susceptible en aucune manière à porter préjudice à d'autres clients ou au personnel de *Clo restauration*. Le client veillera à ce que ses invités respectent les consignes des recommandations.

La direction se réservera le droit d'intervenir si nécessaire.