

RÉCEPTION D'ENTREPRISE (tarifs hors taxes) 2015

APÉRITIF

‣ 6 pièces	25 €
‣ 9 pièces	30 €
(champagne, alcools divers, softs compris / prix par personne)	

COCKTAIL DÎNATOIRE

‣ prestige	15 pièces	59 €
	20 pièces	65 €
‣ excellence	15 pièces	85 €
	20 pièces	95 €
(champagne, alcools divers, softs compris / prix par personne)		
‣ animations culinaires		à partir de 6 €

RECEPTION

‣ menu gourmand	à partir de 60 €
‣ menu prestige	à partir de 70 €
(vins et eaux compris / prix par personne)	

HÉBERGEMENT

‣ chambre individuelle	78 €
‣ chambre double	89 €
(petit-déjeuner compris)	

LOCATION DE SALLE

‣ galerie nord	800 €
‣ cloître	1 500 €
‣ cuisines des moines	1 800 €
‣ réfectoire des convers	2 200 €
‣ réfectoire des moines	2 500 €

PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

- décoration florale sur devis
- art de la table personnalisé sur devis
- concerts privés
- ateliers de découverte artistique
- animations sur devis
- droit de bouchon 10 € / bouteille ouverte

Séminaires et réceptions

Informations, réservations

Carine Genest

01 30 35 59 72

contact@royaumont.com

Abbaye de Royaumont

95270 Asnières sur Oise

www.royaumont.com

01 30 35 59 00

La Fondation Royaumont est
une fondation privée, reconnue
d'utilité publique, habilitée
à recevoir dons et legs.

COCKTAIL PRESTIGE (tarifs hors taxes) 2015

Cocktail dînatoire (composition non exhaustive)

► **Canapés prestige** (assortiment de pain nordique, seigle et blanc)

chiffonnade de saumon fumé
filets de flétan et écrevisses
magret de canard
tomates cerises et petites pointes d'asperges
fromage de chèvre et tomates confites

► **Poème de saveurs** (servi sur blinis ou mini-cake)

foie gras et chutney figue
poivrons rouge et poulet
confiture de pêche et magret de canard fumé
saumon et épinards
rouget légèrement safrané

► **Moelleux**

chèvre aux fruits secs
saumon fumé et tzatziki
foie gras à la poire

► **Cassolettes froides**

chèvre frais sur concassée de légumes confits
tartare de saumon frais, ciboulette et moutarde à l'ancienne
carpaccio de boeuf au parmesan
crevettes marinées sur un tartare de papaye

► **Pièces chaudes**

crevettes en habit de pomme de terre
minis feuilletés (écrevisse, pétoncle, tomate, escargot)

► **Assortiment asiatique**

minis maki
bouchées vapeur

► **Pièces sucrées**

verrine de mousse au deux chocolats
minis macarons au parfum varié
corbeille de fruits en pâte d'amandes
mendiant au chocolat au lait et rose des sables
assortiment de mignardises

► Tarifs 15 pièces, par personne	59 €
20 pièces, par personne	65 €

► **Boissons incluses** (à discrétion)

Champagne, Whisky, vin rouge et vin blanc, jus de fruits, eaux

Durée 2 heures (2h30 pour un 20 pièces),
au-delà, prévoir des heures supplémentaires de service. Location de salle en supplément.

Séminaires et réceptions

Informations, réservations

Carine Genest

01 30 35 59 72

contact@royaumont.com

Abbaye de Royaumont

95270 Asnières sur Oise

www.royaumont.com

01 30 35 59 00

La Fondation Royaumont est
une fondation privée, reconnue
d'utilité publique, habilitée
à recevoir dons et legs.

COCKTAIL EXCELLENCE (tarifs hors taxes) 2015

Cocktail dînatoire (composition non exhaustive)

► Brochettes fraîcheur

melon, pastèque, mozzarella et menthe poivrée
crevettes de Madagascar à l'ananas, parfum de coriandre
spirale de courgette au sainte-maure et aux écalts de noisettes
aubergine confite à la féta

► "Du bout des doigts"

l'atout carotte (lanière de carotte, tonnelet de carotte confite, chutney de carotte à l'estragon)
petit chou du potager (mini chou ovale, crème de mascarpone pesto, tomate séchée, artichaut)
la douceur niçoise (omelette cuisinée aux courgettes, poivrons, oignons, lanière d'aubergine)

► Autour du foie gras

bonbon de foie gras et melon
amandine d'abricot et foie gras
foie gras en pomme d'amour

► Cuillères

guacamole tomate et crabe en transparence
saumon à la crème de moutarde

► "Pinces à linge"

tofu de wakamé au sésame
chausson de king crabe à la coriandre

► Bouchées chaudes

crevette honey crisp
gambas en pelote croustillante, rougail de tomate
cromesquis de volaille à la citronnelle

► Pièces sucrées

macarons à travers les saisons (citron au thym, abricot romarin, fraise basilic...)
brochettes de fruits frais (mangue, papaye, ananas ; fruits rouges, menthe fraîche)
sablés bretons (framboise, ananas-citron vert, abricot-pistache, fraise-orgeat)
dégustations autour du chocolat (tarte velours choco-orange, snobinette choco-pistache-griotte...)
tartelettes taille thé (tutti-frutti, citron meringué à l'italienne)

► Tarifs 15 pièces, par personne	85 €
20 pièces, par personne	95 €

► Boissons incluses (à discrétion)

Champagne, Whisky, vin rouge et vin blanc, softs, eaux

Durée 2 heures (2h30 pour un 20 pièces),
au-delà, prévoir des heures supplémentaires de service. Location de salle en supplément.

Séminaires et réceptions

Informations, réservations

Carine Genest

01 30 35 59 72

contact@royaumont.com

Abbaye de Royaumont
95270 Asnières sur Oise
www.royaumont.com
01 30 35 59 00

La Fondation Royaumont est
une fondation privée, reconnue
d'utilité publique, habilitée
à recevoir dons et legs.

ANIMATION DES COCKTAILS (tarifs hors taxes) 2015

Animations culinaires (base 80 personnes / prix par personne)

Les salées

► Foie gras

mi-cuit ou poêlé aux pistaches, sésame et naturel
au naturel cuit au Jurançon, tranché devant vous
servi avec du pain de campagne et pain d'épices,
confiture de figues et d'abricots, fleur de sel 8 €

► Produits de la mer au choix (selon la saison)

huîtres Marennes Oléron, vinaigre à l'échalote,
citron et pain de seigle
saumon fumé, citron crème fouettée à l'aneth et blinis
brochette de gambas flambées au rhum
selon le met choisi parmi ces trois choix 7 €

► Jambon

Le Serrano, tranché devant vous
servi avec du pain de campagne, beurre et condiments 6 €

Les sucrées

► Crêpes

tiédies au moment,
miel, confitures, sauce chocolat et chantilly 6 €

► Fondue au chocolat

chocolat à l'ancienne
et brochettes de fruits frais de saison 7 €

Séminaires et réceptions

Informations, réservations

Carine Genest

01 30 35 59 72

contact@royaumont.com

Abbaye de Royaumont

95270 Asnières sur Oise

www.royaumont.com

01 30 35 59 00

La Fondation Royaumont est
une fondation privée, reconnue
d'utilité publique, habilitée
à recevoir dons et legs.

MENU GOURMAND 60 € (tarifs hors taxes) 2015

A composer - identique pour l'ensemble du groupe

- **Déclinaison autour du canard**, salade de roquette à l'huile d'olive
- **Frivolité de saumon fumé** au céleri, petite salade de crudités
- **Tartare de saint-jacques** au basilic, mousse de petit pois à la menthe, salade de jeunes pousses

- **Filet de canette** sauce à l'orange, risotto aux légumes de saison et fricassée d'haricots verts et pois gourmands
- **Selle d'agneau** au romarin, boulgour au curry et amandes, minestrone de légumes
- **Pavé de lieu jaune** en croûte de noisettes, fricassée de jeunes légumes

- **Assiette de Brie de Meaux**, salade mêlée
- **Tartine de maroilles** au miel servie tiède, salade mêlée

- **Tiramisu** café, tartare de fruits de saison
- **Gros macaron** chocolat, brochette de fruits et crème vanillée
- **Minestrone mangue-ananas** à la cannelle et menthe, sorbet à la framboise, chantilly à la vanille

Café

Vins : en fonction de votre menu

(1/2 bouteille par personne, rouge et blanc confondus)

Ce tarif comprend le nappage, les chandelles le soir, le service jusqu'à 16h en déjeuner, 23h en dîner.

En fonction du nombre de convives, vous serez servis en salon privé (moins de 25 personnes) ou dans une de nos salles de réception.

Séminaires et réceptions

Informations, réservations

Carine Genest

01 30 35 59 72

contact@royaumont.com

Abbaye de Royaumont
95270 Asnières sur Oise
www.royaumont.com
01 30 35 59 00

La Fondation Royaumont est
une fondation privée, reconnue
d'utilité publique, habilitée
à recevoir dons et legs.

LOCATION DE LA SALLE

- | | |
|--------------------------|---------|
| ‣ galerie nord | 800 € |
| ‣ cloître | 1 500 € |
| ‣ cuisines des moines | 1 800 € |
| ‣ réfectoire des convers | 2 200 € |
| ‣ réfectoire des moines | 2 500 € |

MENU PRESTIGE 70 € (tarifs hors taxes) 2015

A composer - identique pour l'ensemble du groupe

Amuse-bouche selon Le Chef

- **Terrine de foie gras** de canard mi-cuit au Beaufort de Venise, figue rôtie, petite brioche servie tiède et salade d'herbettes
- **Feuilleté de saint-jacques** à la fondue de poireaux, salade de jeunes pousses et crème de carottes au cumin
- **Dôme de saumon fumé** au crabe, cœur de sucrose, vinaigrette de tomate et courgette marinées
- **Côte de veau rôtie**, sauce aux morilles, poêlée de grenailles aux marrons et oignons nouveaux, étuvée de fèves (selon saison)
- **Filet de saint-pierre rôti** à la fleur de sel, fricassée de jeunes légumes et crème de potimarron (selon saison)
- **Filet de bœuf**, jus court au romarin, risotto aux champignons de saison et quelques légumes verts

Sélection de fromages affinés de nos régions, salade mêlée et fruits du mendiant

- **Élégance chocolat passion**, minestrone de fruits, chantilly au miel
- **Entremet fraise amande** et biscuit thé matcha, tartare de fraises au basilic (selon saison)
- **Pyramide trois chocolats**, crème vanillée

Café et mignardises

Vins : en fonction de votre menu

(1/2 bouteille par personne, rouge et blanc confondus)

Séminaires et réceptions

Informations, réservations

Carine Genest

01 30 35 59 72

contact@royaumont.com

Abbaye de Royaumont
95270 Asnières sur Oise
www.royaumont.com
01 30 35 59 00

La Fondation Royaumont est
une fondation privée, reconnue
d'utilité publique, habilitée
à recevoir dons et legs.

Ce tarif comprend le nappage, les chandelles,
le service jusqu'à 16h en déjeuner et minuit en dîner.

En fonction du nombre de convives, vous serez servis en salon privé (moins de 25 personnes)
ou dans une de nos salles de réception, tables rondes de 8/10 personnes.

LOCATION DE LA SALLE

➤ galerie nord	800 €
➤ cloître	1 500 €
➤ cuisines des moines	1 800 €
➤ réfectoire des convers	2 200 €
➤ réfectoire des moines	2 500 €

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE 2015

CONFIRMATION, ANNULATION ET FACTURATION

La confirmation de toute réservation est subordonnée au versement préalable d'arrhes représentant 50% du montant du devis accepté. Ces arrhes restent acquises à la Fondation Royaumont en cas d'annulation intervenant moins de 30 jours avant le début des prestations. Toute annulation non notifiée 12 jours avant le début de la manifestation fera l'objet d'une facturation à hauteur de 90% du devis accepté. Toute annulation intervenant 72 heures avant le début de la manifestation fera l'objet d'une facturation intégrale.

Le solde des prestations est à régler en euros à réception de la facture. Les frais de banque sont à la charge du payeur et les virements bancaires doivent en porter la mention.

MODALITÉS DE PAIEMENT

Les factures sont payables au comptant. Tout retard constaté dans le paiement d'une facture par rapport à la date de règlement y figurant donnera lieu à l'application de pénalités de retard (3% par mois).

Les prestations assurées à titre individuel et non réglées au départ du (ou des) bénéficiaire(s) seront incluses systématiquement dans la facture établie au nom de l'organisme responsable de la manifestation au cours de laquelle ces prestations ont été sollicitées.

Les factures relatives aux salles de travail, à l'hébergement et à la restauration sont systématiquement établies :

► salle de travail

sur la base des salles réservées au plus tard 8 jours avant la date d'ouverture de la manifestation.

► hébergement

sur la base minimale du nombre réservé de personnes, au plus tard 1 semaine avant la date d'ouverture de la manifestation pour laquelle la réservation a été faite (sauf avis contraire sur le devis).

► restauration

pour les séminaires, sur la base minimale du nombre de repas commandés au plus tard 1 semaine avant la date d'ouverture du séminaire pour lequel la réservation a été faite (sauf avis contraire sur le devis, le délai pouvant être ramené à 15 jours).

Pour les réceptions, le nombre exact de convives devra nous être précisé à la date figurant sur le devis.

Ce nombre constituera la base minimale de la facturation.

Tout service assuré après les heures indiquées sur les menus donne lieu à la facturation de frais de personnel supplémentaire sur la base des tarifs en vigueur (toute heure entamée étant facturée).

► location des espaces

en cas de dégradation ou de non-respect du monument, la Fondation Royaumont pourra être amenée à facturer une indemnité à l'organisateur.

ASSURANCES

Hors la responsabilité civile couverte par la police d'assurance multi-risques hôtelière souscrite par la Fondation Royaumont, celle-ci décline toute responsabilité pour tout dommage quelle qu'en soit la nature (et pouvant en particulier résulter de vol ou d'incendie), susceptible d'être causé aux objets et matériel déposés dans les locaux de la Fondation.

Il est recommandé aux organisateurs de manifestations d'un type particulier, tels que concerts, spectacles, expositions,... de souscrire une assurance relative aux dommages que pourraient provoquer ou subir les objets, matériels... déposés ou installés dans les locaux de la Fondation.

Les vêtements, objets divers et véhicules des hôtes de Royaumont demeurent sous leurs gardes pendant toute la durée de leur présence à l'Abbaye de Royaumont.

Séminaires et réceptions

Informations, réservations

Carine Genest

01 30 35 59 72

contact@royaumont.com

Abbaye de Royaumont

95270 Asnières sur Oise

www.royaumont.com

01 30 35 59 00

La Fondation Royaumont est
une fondation privée, reconnue
d'utilité publique, habilitée
à recevoir dons et legs.

SACEM

Toute manifestation à caractère musical doit faire l'objet au préalable d'une déclaration du client auprès de la SACEM.

MODIFICATIONS TARIFAIRES

Les tarifs valables au jour de leur diffusion sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'évolution des conditions économiques générales et des dispositions réglementaires applicables en la matière.

LITIGES

Tout litige relève de la compétence exclusive des tribunaux de Pontoise.

RÈGLEMENTS

Les règlements doivent être adressés à :

FONDATION ROYAUMONT
Service des séminaires et réceptions
95270 ASNIERES SUR OISE

BANQUE CREDIT DU NORD
Code banque : 30076
Code guichet : 02137
Compte n° 10730700200 clé RIB 25
IBAN : FR76 3007 6021 3710 7307 0020 122
SWIFT : NORDFRPP
Stadium Entreprises
Saint Denis La Plaine