

Hostellerie
de la
Dague

☆☆☆



Votre Événement Barbizonnais



CONTACT:

Mme Cécilia BERTAINA

Adjointe de Direction

01 60 66 40 49

Hostellerie de La Dague – L'Orée du Bois

5 Grande Rue – 77630 BARBIZON

Tel: 01 60 66 40 49 – Fax: 01 60 69 24 59

Mail: ladague@wanadoo.fr – Site: www.ladague@wanadoo.fr

Hostellerie de la Dague

☆☆☆



Sommaire:



Nos Formules Apéritifs	Page 3
Notre Lunch Dînatoire	Page 4
Service à Table	Page 5 - 6 - 7
Notre Service Traiteur	Page 8 - 9
L'Hébergement	Page 10
Nos Informations Complémentaires	Page 11
Nos Conditions Générales de Ventes	Page 12

*La nouvelle équipe de l'Hostellerie de la Dague
et de l'Orée du Bois vous souhaite un agréable moment.*

Nous resterons à votre disposition pour réétudier vos besoins.

Nos Formules Apéritifs:



Proposition Cocktail Apéritif à Définir parmi :

Kir Gâtinais au sirop de Coquelicot,
Cocktail Champenois,
Cocktail Framboisine,

Formule Millet

8 Euros par personne

(4 mises en bouche par personne)

Comprenant Apéritif et Softs (1 passage de Boisson),
4 Canapés Cocktails.

Formule Placidi

15 Euros par personne

(6 mises en bouche par personne)

Comprenant Apéritif et Softs (1 passage de Boisson),
1 Verrine Composée, 1 Cuillère Gourmande et 4 Canapés Cocktails

Formule Rousseau

18 Euros par personne

(8 mises en bouche par personne)

Comprenant Apéritif et Softs (1 passage de Boisson),
2 Verrines Composées, 2 Cuillères Gourmandes, 4 Canapés Cocktails.

Notre Lunch Dinatoire:



29 Euros TTC

Minimum 25 Personnes

Comprenant Apéritif et Soft

20 Mises en Bouche par personne

1 Verrine Composée

(Confit d'aubergines, Délice de Guacamole Epicé...)

1 Cuillère Gourmande

(Délice crémeux au bloc de Foie Gras, Emietté de Saumon au citron et sa crème de chèvre...)

4 Canapés Cocktails

(Rillette de Canard à la Pistache, Mini Galette à la Polenta avec Crevette Sushi, Canapés
Tomate Confite et Fromage de Brebis...)

1 Mini Lunch Tapas

(Saumon Atlantique Fumé et crème citronnée, Bacon et Moutarde à l'Ancienne...)

2 Navettes Fourrées

(Mousse de Canard au Porto, Crabe, Jambon, Saumon...)

3 Croustillants de la Mer

(Crevette Filo, Samoussa de crevette...)

2 Bouchées Dégustation

(Mini Clafoutis de St Jacques, Briochette à l'Arlésienne...)

6 Pièces de Mignardises Gourmandes sucrées

(Mini Macarons, Moelleux au pomme et à la noix de Pécan, Carré Opéra, ...)

Service à Table:



Menu Gourmand – Apéritif, Vins et Cafés Compris

59 Euros TTC

Apéritif et Mise en Bouche

Kir Gâtinais au sirop de Coquelicot, Cocktail Champenois, Cocktail Framboisine
4 Canapés Cocktails par personne



Farandole Landaise de Gésiers Confits et Magrets Fumés,
Terrine de Chèvre frais aux Cœurs de Tomates confites et Pesto,
Cassolette d'Escargots rôtis au Beurre des Vignerons,



Daube de Canard au vin et Figs Fraiches,
Pièce du Boucher rôti Sauce Béarnaise Maison,
Filet de Rouget sauce Bohémienne sur son palet de Risotto Crémeux.



Brie de Meaux et sa Salade



Gâteau à Thème
Trio de Gourmandises
Pièce Montée (Nous Consulter)



1 Bouteille de vin blanc ou rouge pour 4 personnes
1 Bouteille d'Eau minérale pour 2 personnes
1 Café par Personne

Service à Table:



Menu Gourmand – Vins et Cafés Compris

39 Euros TTC

Farandole Landaise de Gésiers Confits et Magrets Fumés,
Terrine de Chèvre frais aux Cœurs de Tomates confites et Pesto,
Cassolette d'Escargots rôtis au Beurre des Vignerons,

Daube de Canard au vin et Figs Fraiches,
Pièce du Boucher rôti Sauce Béarnaise Maison,
Filet de Rouget sauce Bohémienne sur son palet de Risotto Crémeux.

Gâteau à Thème
Pièce Montée (Nous Consulter)

1 Bouteille de vin blanc ou rouge pour 4 personnes
1 Bouteille d'Eau minérale pour 2 personnes
1 Café par Personne

Service à Table:



Menu Prestige – Apéritif, Vins et Cafés Compris

69 Euros TTC

Apéritif et Mise en Bouche

Kir Gâtinais au sirop de Coquelicot, Cocktail Champenois, Cocktail Framboisine
4 Canapés Cocktails par personne



Gascon de Caille à l'Armagnac,
Tartare de St Jacques sur Crème de Pois verts au Citron et Coriandre,
Crumble de Caviar d'Aubergines grillées et son Sorbet au Romarin,



Magret de Canard à l'acidulé de Cassis Gâtinais,
Carré d'Agneau rôti et son jus à la Bière et Baie de Genièvre,
Dos de Bar rôti aux Sucrs de Tomates et Girolles sur son Galet,



Brie de Meaux et sa Salade



Gâteau à Thème
Trio de Gourmandises
Pièce Montée (Nous Consulter)



1 Bouteille de vin blanc ou rouge pour 4 personnes
1 Bouteille d'Eau minérale pour 2 personnes
1 Café par Personne

Notre Service Traiteur:



Toutes nos formules sont Eau, Pain, Salle, Service Compris.

Formule Valet - Apéritif, Vins et Café Compris

25 Euros TTC

Comprenant apéritif et Soft avec 4 Mises en Bouche
3 Choix d'Hors d'Œuvres, 1 Choix de Plat et 2 Garnitures,
Roue de Brie de Meaux et Sa Salade,
Gâteau à Thème ou Trio de Gourmandises

Formule Princière - Apéritif, Vins et Café Compris

40 Euros TTC

Comprenant apéritif et Soft avec 6 Mises en Bouche
4 Choix d'Hors d'Œuvres, 2 Choix de Plat et 4 Garnitures,
Roue de Brie de Meaux et Sa Salade,

Gâteau à Thème ou Trio de Gourmandises ou Pièce Montée (Nous Consulter)

Formule Royale - Apéritif, Champagne Dessert,

Vins et Café Compris

60 Euros TTC

Comprenant apéritif et Soft avec 6 Mises en Bouche
4 Choix d'Hors d'Œuvres, 2 Choix de Plat et 4 Garnitures,
Roue de Brie de Meaux et Sa Salade,

Gâteau à Thème ou Trio de Gourmandises ou Pièce Montée (Nous Consulter)

Bouteille de Champagne Ruffin pour 6 personnes.

Apéritif à Définir parmi:

Kir Gâtinais au sirop de Coquelicot, Cocktail Champenois ou Cocktail Framboisine

Mise En Bouche:

1 Verrine Composée, 1 Cuillère Gourmande, 4 Canapés Cocktails

Hors d'Œuvre:

Terrine de Chèvre Frais au Cœur de Tomates Confites et Pesto

Terrine des Trois Poissons

Salade Strasbourgeoise

Pâté en Croûte Richelieu d'Oie Confite au Cœur de Mousson de Canard au Porto

Coleslow Norvégien à la Julienne de Saumon Fumé

Plats Chauds de nos Terroirs:

Cuisse de Pintade et ses Pleurotes aux jus

Noix de Joue de Porc Caramélisée à l'acidulé d'agrumes

Noisette de Veau en crème de Champignons de Saisons

Plats Froids de nos Terroirs:

Cascades de Viandes Froides (Rosbif, Rôti de Porc, Roulé de Dinde au Paprika)

Jambon à l'Os Caramélisé au Miel et Citron par nos Soins.

Plats Chauds des Littoraux:

Paupiette de Saumon en crème d'Oseille

Dos de Colin rôti au Suc de Tomates

Plats Froids des Littoraux:

Filet de Saumon en Bellevue

Saumon ou Brochet Farci à la Mousse de Crevettes et Petits Légumes

Palette de Terrine de Poissons et Leurs Sauces

Garnitures de Saisons (2 par plats)

Fromage:

Roue de Brie et Sa Salade

Desserts:

Gâteau à Thème

Trio de Gourmandises

Pièce Montée (Nous Consulter)

L'Hébergement:



L'Hostellerie de La Dague
disposent de 25 Chambres Tout Confort:

Tous vos invités bénéficieront d'un Tarif Privilegié:

(A partir de 10 Chambres Réservees)

Forfait B&B en Chambre Double: 39 Euros par personne.

Hébergement en Chambre Standard pour 2 personnes et Petit Déjeuner Continental servi en buffet de 7h00 à 10h00.

Forfait B&B en Chambre Single: 66 Euros par personne.

Hébergement en Chambre Standard pour 1 personne et Petit Déjeuner Continental servi en buffet de 7h00 à 10h00.

Supplément Brunch: 4 Euros par personne.



Nos Informations Complémentaires



NOUS ORGANISONS VOS EVENEMENTS.

Nous pouvons prendre en charge l'organisation complète de votre réception:

(Incluant: Décoration de Salle, Florale, Animation, Orchestre, Limousine...)

DROIT DE BOUCHON

3,00 €TTC par Bouteille Non Alcoolisée Ouverte et entamée.

5,00 €TTC par Bouteille Alcoolisée Ouverte et entamée.

7,00 €TTC par Bouteille de Champagne Ouverte et entamée.

CANAPE SUPPLEMENTAIRE:

1,50 €TTC par canapé sucré ou salé et par personne.

BOUTEILLE SUPPLEMENTAIRE:

15,00 €TTC par bouteille de vin ouverte et entamée.

5,00€TTC par bouteille d'eau minérale ouverte et entamée.

TROU NORMAND:

5,00 €TTC par Trou Normand et par Personne.

PIECE MONTEE:

4,00 €TTC pour une pièce montée avec 3 choux par personne.

BUFFET RAFRAICHISSANT NUIT:

(Café, Thé, Eau, jus de Fruits, Coca Cola, Corbeille de Fruits et Gâteaux Secs)

7,00 €TTC par personne.

SALLE DE RECEPTION:

La salle est mis à votre disposition jusqu'à 2h00 du matin sur Acceptation de Dérogation.

LE PERSONNEL:

Le personnel de salle est à votre disposition jusqu'à Minuit.

40,00 €TTC par Heure Supplémentaire et par Serveur.

Nos Conditions Générales de Ventes:

Définitions :

Le terme Hôtel désigne la S.A.R.L. FLAS Hostellerie de la Dague. Le terme Client désigne la personne physique ou morale passant commande de la manifestation **et/ou** prenant en charge le règlement financier de la manifestation. Le terme Manifestation désigne l'ensemble des prestations réservées par le Client (séminaire, banquet, etc...). Le terme Participant désigne les personnes conviées par le Client à prendre part à la manifestation (invité de banquet, salarié ou intervenant en séminaire d'entreprise, etc..).

Confirmation de réservation :

Le bon de commande doit être retourné complété à l'Hôtel. La confirmation ne deviendra définitive qu'au versement total de l'acompte de réservation mentionné sur le bon de commande, au plus tard à la date de fin de la période d'option le cas échéant.

Sur acceptation de l'Hôtel, cette procédure de confirmation de réservation pourra être substituée par un bon de commande émis par le Client (personne morale). Toutefois ce bon de commande restera soumis aux conditions générales de ventes de l'Hôtel.

Modifications de prestations :

Toutes modifications ou spécifications de la manifestation devront faire l'objet d'une demande écrite. Les modifications devront être expressément acceptées par l'Hôtel. Les tarifs forfaitaires s'appliquent globalement aux services et prestations proposés par l'Hôtel. En aucun cas ces tarifs ne peuvent être fractionnés en fonction des prestations fournies, ou non-consommées par les Participants.

Garanties :

Le nombre de Participants ainsi que les menus retenus, le cas échéant, devront être confirmés au plus tard 8 jours ouvrables avant la date de la manifestation. Jusqu'à deux jours avant, il est toléré une réduction de l'effectif de 10 % par rapport à la réservation initiale. L'effectif final connu à deux jours ouvrables avant la manifestation sera retenu comme base de facturation.

Repas :

Les repas de groupe seront définis lors de la réservation. Les menus proposés sont des prestations de groupe et seront à déterminer en un menu unique pour le groupe par repas. Le client devra faire connaître le menu sélectionné pour son groupe au plus tard six jours avant la manifestation. En l'absence de sélection par le Client, le Restaurant servira le menu de son choix dans le budget défini par la réservation. Dans le cas spécifique de banquet mariage le client déterminera directement son menu avec le prestataire de restauration au plus tard deux mois avant le banquet.

Mise à disposition des locaux :

La ou les salles de banquet seront disponibles suivant les horaires définis lors de la réservation.

La ou les salles d'études sont disponibles de 8h à 9h, sauf modifications précisées lors de la réservation.

Les chambres sont disponibles à partir de 14h le jour d'arrivée, et, sauf dérogation, sont à libérer au plus tard à 9h le jour du départ. Une nuit supplémentaire sera facturée pour tout dépassement au delà de cet horaire.

En qualité d'organisateur de sa manifestation, le Client devra exploiter lesdits salons en se conformant aux lois et règlements en vigueur, notamment la réglementation en matières de nuisances sonores dues à la diffusion de musique, droits SACEM, ainsi que l'ensemble de la législation du travail concernant le personnel que le Client utilisera pour l'exploitation du ou des salons mis à sa disposition. Le Client demeurera seul responsable de toute contravention ou toute infraction aux règlements qui pourrait être constatée par quelque autorité que ce soit, de manière que l'Hôtel ne soit nullement inquiété ni recherché à ce sujet.

Consommations diverses et extras :

L'ensemble des consommations et autres extras non prévus lors de la réservation (bar, copies, téléphonie, etc..) seront facturés au Client à défaut de règlement sur place par ses Participants. Il en est de même concernant toutes dégradations et actes de malveillance causés par les Participants de manière volontaire ou accidentelle.

Annulation :

En cas d'annulation moins de 45 jours avant la date de la manifestation, l'acompte reste acquis à l'Hôtel qui conserve le droit de facturer une indemnité complémentaire en compensation de la perte encourue suivant le délai d'annulation et la période de réservation.

En cas d'annulation moins de 15 jours avant la date de la manifestation la prestation commandée sera due dans sa totalité.

Pour un banquet de mariage, en raison des délais très longs que représente l'organisation de ce type manifestation, la prestation sera due dans la totalité en cas d'annulation à moins de 45 jours.

Lors du déroulement de la manifestation, l'Hôtel se réserve le droit de mettre fin aux prestations dans la mesure où :

Les autres Clientèles seraient mises en péril par une ou des malveillances causées par les Participants.

Les Participants se livreraient à une ou des activités réprimées par la loi y compris des nuisances sonores troublant la quiétude de l'établissement ou du voisinage.

Règlement :

Les factures sont payables comptant. Les factures non payées à échéance de 30 jours entraîneront le paiement de frais décomptés au taux d'intérêt légal majoré de 2 points. Toutes éventuelles procédures de recouvrement d'impayés resteront à la charge du Client.

Nos coordonnées bancaires pour virement :

RIB Identifiant national de compte bancaire BanqueGuichetN° compteCléDomiciliation : AGENCE DE FONTAINEBLEAU
8 PLACE DE LA REPUBLIQUE 77300 FONTAINEBLEAU30087338620001734080156Titulaire: SARL FLAS HOTELLERIE DE LA DAGUE
5 GRANDE RUE 77630 BARBIZON

Assurances:

L'Hôtel n'est pas responsable des effets et des matériels entreposés dans ses locaux du rez-de-chaussée, ainsi que des véhicules et leur contenu stationnés au parking de l'Hôtel. Nos Clients doivent souscrire une assurance couvrant tous dommages causés durant la manifestation.