

Lieux de réceptions, Mariages, Séminaires, Anniversaires, Arbres de Noël, Congrès, Formations, Evènementiel



Commanderie de Lachal

Agence Rhone Alpes : 1750 route de Lachal 26 210 EPINOUBE

Quartier la fortune 26210 Moras en Valloire

Tél : **06.06.62.53.14**

Mail : lachalorganisation@hotmail.fr

www.commanderiedelachal.com

LOCATIONS DE SALLES

Choix important de lieux de réception

- *Châteaux, domaines.....* *A partir de*
- *Salles privées (modernes, rustiques) ...* *A partir de*
- *Salles publiques...* *A partir de*

*Nous vous proposons un choix de salles sélectionnées suivant vos critères :
Date, style, nombre d'invités, type de réception, horaire, secteur géographique...
Et pouvons intervenir sur le choix de votre salle....*

.....Veuillez nous contacter afin de prendre connaissance
.....de notre liste de lieux de réceptions partenaires.....



Commanderie De Lachal....

A 45 minutes de Lyon, Grenoble et Valence au milieu d'un parc arboré de plus d'un hectare, la Commanderie de Lachal datant du XIIème siècle, ancienne Commanderie de Chevaliers Hospitaliers avec chapelle, vous accueille pour vos Mariages, anniversaires, fêtes de famille, vos expositions, séminaires, incentives, soirées d'entreprise, gala, arbres de Noël.....

Dans un environnement calme, avec une vue magnifique sur la Valloire, la Commanderie de Lachal peut accueillir jusqu'à 130 personnes en repas assis et jusqu'à 200 personnes debout.

La location de salle se fait avec mobilier (tables ronde et rectangulaire, chaises), cuisine professionnelle, pour une durée à votre convenance et en horaire illimité. L'hébergement sur place comprend 12 suites grand confort avec salle de bain, télévision et réfrigérateur. D'autres solutions d'hébergements sont possibles pour un plus grand nombre, sur demande.

La Commanderie est équipée d'Écran de projection, Vidéo projecteur, Télévision, Lecteur DVD, Occultation jour, Paper board, Vestiaire, Photocopieur, Accès Internet haut débit, Télécopieur, Eclairage, Ordinateur, Écran plasma, Bloc-notes / Stylos, Mobilier de réunion.

Loisirs : Sur place : piscine, tennis, spa, billard et VTT.

Loisirs à proximité : Route des vins, golf, équitation, accrobranche, deltaplane, pêche randonnées et visites dans la région.

PÉRIODE D'OUVERTURE : Ouvert toute l'année.

ACCÈS : Autoroute A7, à 8 km de la sortie Chanas, à 45 minutes de Lyon, Grenoble et Valence.

Horaire : animation/sono illimité.

TARIF du vendredi 9 h au dimanche 9 h :

Le Dimanche jusqu'à 18 h :

Suites :

Dortoir :

OPTION :

- Nettoyage :

- Housse de chaise avec nœuds de différents coloris :

Pour connaître nos tarifs promotionnels pour certaines dates et type d'évènements, veuillez nous contacter !!!



Domaine De ClairBois....

A 45 minutes de Lyon, Grenoble et Valence au milieu d'un parc arboré de plus de 5 hectare, Le Domaine de Clairbois datant du XVIIème siècle, de type maisons coloniale, vous accueille pour vos Mariages, anniversaires, fêtes de famille, vos expositions, séminaires, incentives, soirées d'entreprise, gala, arbres de Noël.....

Dans un environnement calme, avec des arbres centenaires classés, Le Domaine de Clairbois peut accueillir jusqu'à 160 personnes en repas assis et jusqu'à 200 personnes debout. La location de salle se fait du vendredi au dimanche avec mobilier (tables rondes et rectangulaires, chaises), cuisine professionnelle et organisation clé en main. L'hébergement sur place comprend 10 suites grand confort avec salle de bain, télévision et réfrigérateur, et des chambres collectives de type dortoir. D'autres solutions d'hébergements possibles pour un plus grand nombre sur demande.

Concernant la restauration, divers menus vous seront proposés selon l'évènement, type et thèmes de votre réception tout en laissant place à une personnalisation de votre réception. Le Domaine de Clairbois est équipé de Projecteur diapos, Ecran de projection, Vidéo projecteur, Télévision, Lecteur DVD, Occultation jour, Paper board, Vestiaire, Photocopieur, Accès Internet haut débit, Télécopieur, Eclairage, Ordinateur, Ecran plasma, Bloc-notes / Stylos, Mobilier de réunion.

Loisirs : Sur place : piscine, spa, billard et VTT.

Loisirs à proximité : Route des vins, golf, équitation, accrobranche, deltaplane, pêche randonnées et visites dans la région.

PÉRIODE D'OUVERTURE Ouvert toute l'année.

ACCÈS Autoroute A7, à 10 km de la sortie Chanas, à 45 minutes de Lyon, Grenoble et Valence.

Horaire animation/sono limité à 4h.

TARIF du vendredi 9 h au dimanche 9 h :

Le Dimanche jusqu'à 18 h :

Suites :

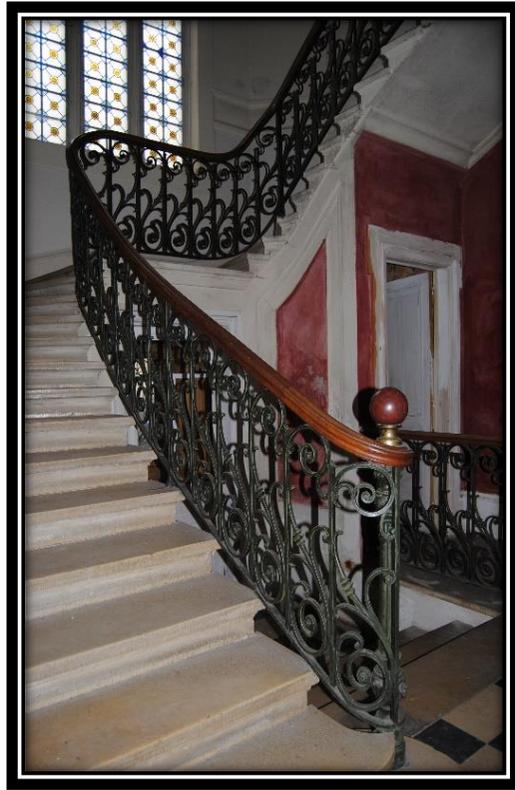
Dortoir :

OPTION :

- Nettoyage :

- Housse de chaise avec nœuds de différents coloris :

Pour connaître nos tarifs promotionnels pour certaines dates et type d'évènements, veuillez nous contacter !!



Conditions générales de vente

Objet : Règlement.

Règlement effectué par :

Un acompte de 50% à la signature des présents contrats sera encaissable ce jour. De manière exceptionnel des solutions de financement peuvent vous être proposées. Le solde définitif sera exigible **AU PLUS TARD 10 JOURS FRANCS AVANT LA RECEPTION.**

Assurance/ Responsabilité

Une assurance responsabilité de réceptions devra être fournis 10 jours francs avant la réception.
Une caution vous sera demandé sans être encaissée à l'état des lieux et restituée après état des lieux.

Annulation de la réservation

En cas de décès des signataires ou de toute autres personnes obligeant l'annulation ou le report de la réception, toutes sommes versées sera acquise par la société *Lachal Organisation*.

Sur présentation d'un justificatif, un avoir sera accordé et une nouvelle date sera décidée entre le client et la société *Lachal Organisation*. (Dans un délai maximum de 6 mois à partir de la date de réception prévue).

Le montant de cet avoir sera calculé sur la base des sommes versées, et égal à 10% par mois civil échu séparant la date d'annulation de la date réception prévue, soit :

1 mois = 10% 2 mois = 20% 3 mois = 30% ... etc.

Dans tous les cas cet avoir ne pourra être supérieur à 50%

Pour toute autre raisons, toutes les sommes versées resterons acquises à titre d'indemnités, sans préjudices, dommages et intérêts, que nous pourrions exiger.

En cas d'annulation partielle au contrat d'une ou plusieurs prestations (repas, sono, photo, champagne, dragées, etc...) une somme forfaitaire de 50% du prix total de la ou les prestations restera acquise à la société *Lachal Organisation*.

Nous vous conseillons de souscrire une assurance annulation de réception de votre choix.

Dans tous les cas l'annulation, ou le report de la réservation devra être faite par lettre recommandée avec accusé de réception. Toute réclamation ultérieure sera nulle ou non avenue.

Réclamations :

Pour être examinées, toutes réclamations ou modification devront être envoyées par lettres recommandées avec accusé de réception et adressé à Lachal Organisation **au plus tard 48heures après le jour échu de la réception** (le cachet de la poste faisant foi).

Lieux de réceptions, Mariages, Séminaires, Anniversaires, Arbres de Noël, Congrès, Formations, Evènementiel



Lachal Traiteur

Agence Rhône-Alpes : 1750 route de Lachal 26 210 EPINOUBE / Quartier la fortune 26210 Moras en Valloire

Tél : **06.06.62.53.14**

Mail : lachalorganisation@hotmail.fr

www.commanderiedelachal.com

Crée en 1992, Lachal Traiteur, c'est plus de 1000 réceptions personnalisées dans la région Rhône alpes aussi bien privées que professionnelles.

Quelques soient vos envies et vos besoins, LACHAL TRAITEUR s'occupe de tous vos évènements et met à votre disposition ses nombreux savoirs faire
Laissez-vous séduire par sa cuisine variée et originale.

Son secret : un savoir-faire unique et des produits de qualités, sélectionnés à la source et issus du terroir de la Région Rhône-Alpes pour la plupart,
Ils sont travaillés dans les règles de l'art et le respect des aliments.
Ce soin permanent apporté aux produits, combiné à une préparation sur-place, permet à LACHAL TRAITEUR de vous proposer une cuisine de qualité.

Les menus **traiteurs** réalisés par notre chef cuisinier, et son équipe,
sont traditionnellement construit autour d'un cocktail, d'une entrée, d'un plat principal, d'un fromage et d'un dessert.
C'est en partant de cette base que l'équipe de LACHAL TRAITEUR laisse parler sa créativité :
mariage des textures, harmonisation des couleurs, création de nouvelles saveurs... Son imagination est sans limite.
Harmonie des goûts et finesse des saveurs constituent une cuisine recherchée pour le plus grand plaisir de vos papilles.

LACHAL TRAITEUR s'adapte à toutes vos envies et élabore des menus sur-mesure_ en fonction de vos goûts, des tendances du moment et de votre budget,
sur les départements du Rhône, de l'Isère, de la drome, de l'Ain et de la Loire,
aussi bien dans le lieux de réception de votre choix comme à votre domicile.

Cuisine traditionnelle ou cuisine des mondes, plats ou petites bouchées, tout est réalisable pour satisfaire vos envies.

SOMMAIRE

Nos Cocktails	Page	4
Nos Cocktails de nos régions	Page	5
Nos Cocktails du Monde	Page	5
Nos Mise en bouche, verrines et brochettes	Page	6
Nos Cassolettes, Nos ateliers cuisson et nos ateliers découpe	Page	6
Nos Idées menu	Page	7
Nos Entrées	Page	9
Nos Plats	Page	10
Nos Intermèdes	Page	11
Nos Fromages	Page	11
Nos Desserts	Page	11
Nos Menus Bambin	Page	12
Brunch du lendemain	Page	12
Notre Carte des Vins	Page	13
Notre carte des Champagnes	Page	13
ANIMATION-SONO-SPECTACLE	Page	14
Animation-Sono-Lumière	Page	14
Spectacle	Page	14
Formule Photos	Page	14
Formule Vidéo	Page	14
Location de voiture	Page	14
Housse de Chaise	Page	14
Animateur/trice Garde d'enfants	Page	14
PRESTATIONS ET CONDITIONS GENERALES DE VENTE	Page	38

Nos Cocktails : Choisissez votre formule...

Pour une réussite totale, cette prestation doit être de qualité, afin de laisser aux personnes conviées un souvenir inoubliable de votre mariage. Nous avons étudié pour vous trois formules « cocktail de cérémonie » à des prix très attractifs (valable uniquement si nous traitons l'ensemble de votre réception). Nous vous conseillons d'éviter les mélanges de boissons alcoolisées : champagne ou crémant, vin et alcools traditionnels (whisky).

Le cocktail idéal : Un moment chaleureux avant de passer à table. Il dure 1h30 à 2h00 : prévoir entre 10 et 12 pièces/pers.

Nos Classics :

Cocktail Junon (10 pièces)

- 6 Mini bouchées
- 1 Pain surprise
- 1 Panier du Maraicher

Cocktail Muses (12 pièces)

- 8 Mini bouchées
- 1 Pain surprise
- 1 Panier du Maraicher

Cocktail L'Héra (14 pièces)

- 6 Mini bouchées
- 1 Pain surprise
- 1 Panier du Maraicher

Nos Saveurs :

Cocktail Venus (10 pièces)

- 6 Mini bouchées
- 2 Verrines
- 2 Cassolettes ou brochettes

Cocktail Diane (12 pièces)

- 6 Mini bouchées
- 2 Verrines
- 2 Cassolettes
- 2 brochettes

Cocktail Minerve (14 pièces)

- 6 Mini bouchées
- 3 Verrines
- 2 Cassolettes
- 3 brochettes

Nos Délices :

Cocktail Cérés (10 pièces)

- 6 Mini bouchées
- 2 Verrines ou brochettes
- 2 pièces atelier cuisson

Cocktail l'apollon (12 pièces)

- 6 Mini bouchées
- 2 Verrines ou brochettes
- 4 pièces atelier cuisson

Cocktail Vesta (14 pièces)

- 6 Mini bouchées
- 4 Verrines ou brochettes
- 4 pièces atelier cuisson

Cocktails Long :

Cocktail L'Eros (16 pièces)

- 6 Mini bouchées
- 2 Verrines
- 4 pièces atelier cuisson
- 2 Cassolettes
- 2 brochettes



Nos boissons cocktails :

Nos cocktails sont accompagnés des boissons :

Cocktail alcoolisé (3 choix) :

- Kir
- Punch des îles
- Sangria
- Lagon bleue
- Ice tropez
- Marquisette

Soft : Jus de fruits locaux et coca-cola à discrétion.

Prestations comprises :

Verrerie (dont flûtes si besoin) forfait mise en place et décoration du buffet service au buffet et circulant à partir de 18h00

Non compris : Les tables (si extérieur à nos salles) et alcools forts

Vous pouvez fournir vos alcools, nous nous ferons un plaisir de vous les servir sans droit de bouchon, ainsi que pour le repas

Cocktail de nos régions et du monde 10 pièces,

Cocktail de nos régions :

Cocktail lyonnais

Assortiment de charcuterie
(jambon cru, rosette de Lyon, saucisson)
Cassiolette de quenelle lyonnaise
Saucisson chaud
Cassiolette de boudin aux pommes sur feuilletage
Gratons

Cocktail du Périgord

Crème brûlée de foie gras
Opéra de foie gras
Brochette de canard abricot sec
Foie gras poêlé

Cocktail du pêcheur

Ronde de mini brochette de saumon
gambas et supions
Carpaccio de saumon frais mariné au citron et l'huile d'olive
Cassiolette de Saint Jacques au curry
Tartare de dorade
Crustacés : crevette, huitre, moule (suivant la saison)

Cocktail du maraîcher

Panier de légumes crus
Saveur du midi
Gaspacho de tomate
Verrine de caviar de poivron
Soupe de melon (en saison)

Cocktail du monde :

Cocktail italien

Cassiolette de risotto aux champignons
Tartine de tomate au jambon cru et
parmesan
Tartine de purée de poivron à la
mortadelle
Brochette melon jambon cru
Brochette tomate mozzarella

Cocktail asiatique

Cassiolette crevette sauce aigre douce
Assortiment de nems
Rouleau de printemps
Farandole de sushi
Yakitori

Cocktail oriental

Cassiolette purée d'aubergine
Tajine de légumes en cassiolette
Verrine de pois chiches pimentés
Brochette de poulet olive et
citron confit

Cocktail USA

Cassiolette de purée de patate douce
aux épices
Mini hamburger
Epis de maïs grillés
Mini bagels



Nos boissons cocktails :

Nos cocktails sont accompagnés des boissons :

Cocktail alcoolisé (3 choix) :

- Kir
- Punch des îles
- Sangria
- Lagon bleue
- Ice tropez
- Marquissette

Soft : Jus de fruits locaux et coca-cola à discrétion.

Prestations comprises :

Verrerie (dont flûtes si besoin) forfait mise en place et décoration du buffet service au buffet et circulant à partir de 18h00.

Non compris : Les tables (si extérieur à nos salles) et alcools forts

Vous pouvez fournir vos alcools, nous nous ferons un plaisir de vous les servir sans droit de bouchon, ainsi que pour le repas

... Puis choisissez vos mises en bouche et verrines (à la carte ou à choisir dans nos cocktails) :

Nos Traditionnels

Wraps au jambon
Wraps au saumon
Sandwich club au saumon
Tartine jambon cru tomate séchée et parmesan
Toasts (crevette, œuf de truite, œuf de caille)
Opéra de foie gras
Wraps poulet
Surprise multi sandwich
Mini briochine assortie
Mini quiche
Mini pizza
Mini pissaladière
Panier de légumes crus de saison
Blinis Guacamole Crevettes
Canapé végétarien
Roulé Saumon fumé, Fromage frais aux Herbes
Briochin au Poivron confit
Sablé au Parmesan
Crème de tomate au Basilic
Sablé au Zest de Citron vert,
Mousse de St Jacques
Magret de Canard fumé et son Toast au beurre épicé
Profiterole aux Escargots
Mini Croque-monsieur

Nos verrines

Verrine pana cota de légumes
Verrine confit de légumes
Verrine de carotte émincé de poulet au cumin
Verrine de purée d'haricot vert à la menthe
Verrine tartare de dorade
Verrine fondue de poireau Saint-Jacques
Verrine gaspacho andalous
Verrine caviar d'aubergine
Verrine fraîcheur crevette avocat
Verrine gaspacho soupe de melon
Verrine de caviar de poivron
Verrine de pois chiches pimentés
Verrine de gambas à la vanille
Verrine crumble de chorizo

Nos brochettes

Brochette tomate mozzarella
Brochette au saumon
Brochette de fromage aux herbes
Brochette d'émincé de canard orange
Brochette gambas pamplemousse
Brochette chorizo Saint-Jacques
Brochette de melon (de saison)
Brochette pruneau bacon
Brochette de poulet aux épices
Brochette de canard abricot
Brochette de poulet olive et citron confit

Nos Cassolettes

Cassolette de Saint Jacques aux épices
Cassolette d'andouillette à la moutarde
Cassolette de pintade aux abricots
Cassolette de canard aux pêches
Cassolette de lapin au pruneau
Cassolette de lotte aux légumes du marché
Cassolette de quenelle lyonnaise
Cuillère de gambas à la noix de coco
Cassolettes de raviolles aux champignons
Cassolettes de confit de légumes

Atelier cuisson

(2 choix, 2 pièces)

Escargots à la crème
Foie gras poêle minute
Crevette flambée à l'anis
Noix de St jacques et petit lardons
Grenouille désossés persillés
Mignon de porc au miel et graine de sésame
Colombo de gambas mini mais et ananas
Ecrevisse sauce homardine

... Prestation optionnelles :

Atelier découpe devant les invités

(2 choix, 2 pièces)

Saumon Fumé à l'aneth et citron
Jambon cru ibérique
Bloc de foie gras
Magret de canard fumé
Animation sushi
Jambon à l'os

Nos pains surprise et paniers (50 pers)

Panier du maraicher :
Pain surprise charcuterie :
Pain surprise saumon :



Une fois votre Cocktail choisi, sélectionnez votre menu

Nos Menus

Menu Lachal

Mise en Bouche

Plat

Fromage

Fontaine à Champagne

Dessert

Café et son amandine

Menu Valentin

Entrée Froide

Plat

Fromage

Fontaine à Champagne

Dessert

Café et son amandine

Menu Cupidon

Entrée Chaude

Intermède

Plat

Fromage

Fontaine à Champagne

Dessert

Café et son amandine

Prestations Comprises au repas : Eau de Source et Eau Gazeuse, Pain

Mise en place des couverts, Vaisselle et verrerie Nappage et serviettes tissu blanc, le vendredi après-midi : 150,00 €

Service inclus à partir de 60 adultes, en dessous, supplément service : 300,00 € (jusqu'à 2h du matin au-delà supplément)

Enfants de 3 à 10 ans facturés ½ tarif, Non compris: Les tables (si extérieur à nos salles) et alcools.

Menu L'Aphrodite

- Entrée Froide

- Entrée Chaude

- Intermède

- Plat

- Fromage

- Fontaine à Champagne

- Dessert

- Café et son amandine



Menu L'Olympe

- Buffet d'entrée

- Intermède

- Plat

- Fromage

- Fontaine à Champagne

- Dessert

- Café et son amandine

Prestations Comprises au repas : Eau de Source et Eau Gazeuse, Pain
Mise en place des couverts, Vaisselle et verrerie Nappage et serviettes tissu blanc, le vendredi après-midi : 150,00 €
Service inclus à partir de 60 adultes, en dessous, supplément service : 300,00 € (jusqu'à 2h du matin au-delà supplément)
Enfants de 3 à 10 ans facturés ½ tarif, Non compris: Les tables (si extérieur à nos salles) et alcools.

... Puis choisissez vos mises en bouche et entrée : à choisir dans nos menus

(A la carte : En sus, eau de Source et eau gazeuse, pain, mise en place des couverts, vaisselle et verrerie nappage et serviettes tissu blanc, service jusqu'à 2h du matin)



Mise en bouche

- *Composé de roquette et parmesan (copaux de jambon cru)
- *Soupe de melon au porto
- *Verrine de gambas à la vanille
- *Soupe glacée de carotte à l'orange
- *Carpaccio de st jacques sauce vierge
- *Cappuccino de concombre
- *Bille de melon à la menthe fraîche
- *Velouté d'asperges blanches à l'anis étoilé
- *Antipasti de légumes marinées au parmesan
- *Gaspacho de tomate et sa brunoise de poivrons

Entrée froide

- *Tartare de Saint-Jacques sauce cocktail
- *Salade périgourdine (Magret de canard, panaché de salades)
- *Duo de saumon à l'aneth
- *Duo de foie gras de canard (Mi-cuit et poêlé),douceur du jardin
- *Millefeuille d'avocat, crabe, tomate et jeunes pousses
- *Farandole de crevettes aux agrumes
- *Bavarois d'aubergines et crevettes sauce basilic
- *Tartare de courgettes et poivrons
- *Délice de canard au poivre vert
- *Crème brulée au foie gras



Buffet D'entrée froid décoré

Entrée orientale, perle de melon,
avocats aux crevettes, salade piémontaise
Salade Windsor, salade exotique,
tagliatelles au surimi,
avalanche de crudités,
mayonnaise, condiment
Jambon cru en Bellevue, rosette de Lyon,
pâté croûte cocktail,
terrines de campagne,
Salade de fruits de mer,
saumon fumé maison
Cascade de crevettes

Entrée chaude

- * Queue de lotte aux baies roses
- *Couronne de rouget sauce homardine
- *Eventail de rougets au beurre blanc
- *Noix de st Jacques en brochettes juste rôties
- *Cassolette d'escargots
- *Langoustine à l'américaine
- *Riz de veau meunière au citron confit
- *Saucisson lyonnais brioché
- *Quenelles sauce Nantua accompagné de sa morille
- *Cassolette océane au deux poissons.

... vos plats : à choisir dans nos menus (A la carte : En sus, eau de source et eau gazeuse, pain, mise en place des couverts, vaisselle et verrerie nappage et serviettes tissu blanc, service jusqu'à 2h du matin)

Nos poissons

- *Pavé de saumon à l'oseille
- *Lotte sauce curcuma
- *Dos de bar rôti au vin jaune
- *Pavé de cabillaud au marinère à l'huile vierge et vin jaune
- *Filet de rouget
- *Pavé de turbo sur lit d'épinard sauce champagne
- *Filet de daurade royale sauce vin blanc
- *Queue de homard
- *Fricassée de fruits de mer
- *Saint-Jacques , sauf safrané



Nos viandes

- *Cuissot de veau flambée
- *Rôti de lapin farci au pruneau , sauce forestière
- *Cuisse de canard confite au thym frais
- *Jambon braisé au porto
- *Suprême de volaille sauce forestière
- *Filet de bœuf au vieux vin des côte rôtie (+ 6,00 €)
- *Magret de canard sauce poivrade
- *Aumônière de pintadeau au foie gras sauce morille
- *Filet de bœuf en croûte sauce royale (foie gras et porto) (+ 6,00 €)
- *Souris d'agneau

Nos Accompagnements

(2 choix, un légume, 1 féculent)

- *Flan de légume confit
- *Ecrasé de pomme de terre
- *Arlésienne de légumes
- *Tomate provençale
- *Gratin dauphinois dans sa cassolette
- *Paillason de pomme de terre
- *Fagot d'haricots vert
- *Râpée de pomme de terre
- *Crêpes vonassiennes
- *Gâteau d'aubergine
- *Flan de courgette
- *Ballotin de riz basmati
- *Méli-mélo de jeunes légumes
- *Purée de céleri
- *Chips de pomme de terre



.....Les intermèdes, les fromages et Les plaisirs sucrés : à choisir dans nos menus

(A la carte : En sus, eau de source et eau gazeuse, pain, mise en place des couverts, vaisselle et verrerie nappage et serviettes tissu blanc, service jusqu'à 2h du matin)

Nos Intermède

- *Trou normand : pomme calvados
- *Colonel : citron vert – vodka
- *Trou champenois : marc de champagne – champagne
- *Trou Morassiens : poire – poire williams
- *Trou des îles : coco – Malibu
- *Trou basque : pomme – manzana
- *Trou bourguignon : cassis – crème de cassis
- *Trou écossais : vanille bourbon – whisky
- *Trou lorrain : mirabelles – mirabelles
- *Trou cavaillon : melon – melon

Nos Fromage (servis en plateau sur tables)

Fromage blanc accompagné de sa crème
ou de son coulis aux fruits rouge

Et

_ Fromage sec en assortiment (3 choix)

- St Marcellin
- Comté
- Bresse Bleu
- Brie
- Fourme d'Ambert
- Maroilles
- Picodon
- Brique de forez
- Camembert de Normandie
- Morbier
- Emmental

Dessert des mariés et buffet du dessert

- *Wedding cakes
- *Pyramide de macarons
- *Pièce montée vanille ou chocolat
- *Buffet de crêpes
- *Barbe a papa
- *Salade de fruits frais
- *Cascade de fruits frais
- *Fontaine à chocolats
- *Mignardises et tartelette
- *Verrines sucrée : fraise, framboise, mousse au chocolat blanc, gaspacho, ananas, saveur crème brûlée, fruits de saison, île flottante
- *Brochettes : de fruits, bonbons, guimauve



.....Nos menus Bambin (de 3 à 10 ans)

Menu enfant de 3 à 10 ans

Plat chaud

Jambon blanc

Ou

Emincé de volaille à la crème

Où

Nuggets de poulet

Gratin dauphinois

Ou

Purée maison

Desserts

Buffet des desserts des adultes

Ou

Compote

.....Nos Brunchs du lendemain.....

BRUNCH Froid du lendemain

Quiches, pizza

Etc....

BRUNCH Froid du lendemain

Buffet de salades

Salade de fruits de mer, salade
exotique

Salade de taboulé, Salade composé

Buffet de viandes

Papillon rustique (jambon cru et
rosette de Lyon)

Cascade de pilons de volaille, petits
pâtés croûte

Dôme de rosbif froid et condiments

Fromage Blanc et sa crème ou son

coulis

Dessert

Tarte aux pommes

Ou

Salade de fruits

Café

BRUNCH Barbecue du lendemain

Buffet de salades

Salade de fruits de mer, salade
exotique

Salade de taboulé, Salade composé

Buffet de viandes au Barbecue

Agneaux, Poulet, Merguez

Ou

Bœuf, Poulet, Merguez, Saucisse

Fromage Blanc et sa crème ou son

coulis

Dessert

Tarte aux pommes

Ou

Salade de fruits

Café

Prestations comprises :

Livraison la veille
Serviettes en papier
Vaisselle coco jetable

Prestations non comprises :

Boissons Pain Nappage

Prestations comprises :

Un Cuisinier, et 1 serveur de 10 h à 14 h
Serviettes en papier
Vaisselle coco jetable

Prestations non comprises :

Boissons Pain Nappage

..... Nos boissons repas et dessert

Nos forfait boissons repas pas de droit de bouchons :

- Côte du Rhône Saint Andréol médaille d'or 2011 (rouge 1 bouteille pour 3 personnes)
- Viognier (Blanc, 1 bouteille pour 4 personnes)

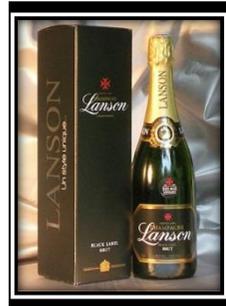
Ou

- Croze Hermitage (rouge 1 bouteille pour 3 personnes)
- Viognier (Blanc, 1 bouteille pour 4 personnes)

Ou

- Saint Joseph (rouge 1 bouteille pour 3 personnes)
- Viognier (Blanc, 1 bouteille pour 4 personnes)

Nos Champagnes et Clairette :



Droit de Bouchon du champagne ou de la Clairette au dessert : 1.50€ /pers dans nos salles

Animation, Sonorisation, Lumières, Spectacle

FORMULE ANIMATION

intergénérationnel avec intervention DJ au micro + accompagnement des moments clefs de la soirée (arrivée, première danse, gâteau, fontaine, etc...) par des musiques de leurs choix. Prestation DJ son et lumière, transport et matériel inclus, en horaire illimité, en fonction des conditions des lieux de réception.

Musique

PACK CEREMONIE LAIQUE

Sono portative 220 v, micro, câble audio à disposition pour cérémonie en après-midi sur le même lieu de réception

LUMINAIRES

Décoration et mise en valeur des lieux de réception par des jeux de lumières nous consulter

FORMULE PHOTOGRAPHE

à Partir de

FORMULE VIDEO

à Partir de

LOCATION DE VOITURE

à Partir de

HOUSSE DE CHAISE

ANIMATEUR/TRICE GARDE D'ENFANTS

Nous consulter

Spectacle

Mariage, Inauguration, Gala, Arbres de Noël, Cocktail

Décoration de salles

à partir de

Structure gonflable

à partir de

Chapiteaux

nous consulter

Karaoké

à partir de

Orchestres

Jazz, variétés, cabaret, pianiste, saxo, gospel à partir de

Artistes

à partir de
Illusionnistes, Clowns, Marionnettistes, Ventriloques, Danseuses, Imitateurs, Chanteurs, Groupes de théâtres, Gogo, échassiers, Jongleurs, cracheur de feu, Magiciens, etc.....



Conditions générales de vente

Objet : Règlement.

Règlement effectué par :

Un acompte de 30% à la signature des présents contrats sera encaissable ce jour.

Le solde définitif sera exigible AU PLUS TARD 10 JOURS FRANCS AVANT LA RECEPTION.

En aucun cas le nombre d'adultes, définitif à facturer, ne pourra être inférieur à 10% du nombre initial d'adultes décidé par le client à la signature du contrat.

TOUTE DIMINUTION SUPERIEURE A CE CHIFFRE SERA ENTIEREMENT SUPPORTEE PAR LE CLIENT.

Parrainage

Une remise de 3% (hors location de salle) vous est accordée autant de fois que : vous nous recommandez et que ces personnes nous réservent une organisation complète.

Transport :

Déplacement inclus dans un rayon de 50 km autour de Moras en Valloire.

Tarif : 50,00 € par véhicule + 0,50 € T.T.C/KM

Personnel :

*Dressage des tables : nappage et mise en place des couverts et verrerie la veille

*Personnel de salle : 1 serveur pour 30 personnes

*Tenue professionnelle

*Service : service jusqu'à 2 h 00 du matin. Au-delà, supplément de 32 € de l'heure par serveur.

Conditions générales de vente

Annulation de la réservation

En cas de décès des signataires ou de toute autres personnes obligeant l'annulation ou le report de la réception, toutes sommes versées sera acquise par la société *Lachal Organisation*.

Sur présentation d'un justificatif, un avoir sera accordé et une nouvelle date sera décidée entre le client et la société *Lachal Organisation*. (*Dans un délai maximum de 6 mois à partir de la date de réception prévue*).

Le montant de cet avoir sera calculé sur la base des sommes versées, et égal à 10% par mois civil échu séparant la date d'annulation de la date réception prévue, soit :

1 mois = 10% 2 mois = 20% 3 mois = 30% ... etc.

Dans tous les cas cet avoir ne pourra être supérieur à 50%

Pour toute autre raisons, toutes les sommes versées resterons acquises à titre d'indemnités, sans préjudices, dommages et intérêts, que nous pourrions exiger.

En cas d'annulation partielle au contrat d'une ou plusieurs prestations (repas, sono, photo, champagne, dragées, etc...) une somme forfaitaire de 50% du prix total de la ou les prestations restera acquise à la société *Lachal Organisation*.

Nous vous conseillons de souscrire une assurance annulation de réception de votre choix.

Dans tous les cas l'annulation, ou le report de la réservation devra être faite par lettre recommandée avec accusé de réception. Toute réclamation ultérieure sera nulle ou non avenue.

Réclamations :

Pour être examinées, toutes réclamations ou modification devront être envoyées par lettres recommandées avec accusé de réception et adressé à Lachal Organisation **au plus tard 48heures après le jour échu de la réception** (le cachet de la poste faisant foi)