S A R L
LES SALONS
DU PONT MOUY
Mr et Mme SERRUYS
59870 MARCHIENNES
Tel: 03 27 90 52 29
www.lepontmouy.com
contact@lepontmouy.com

Propositions
Menus Séminaires

Janvier 2015

***Le Pont Mouy** met à votre service:*
Ses salons de 15 à 150 personnes
Son cadre en pleine verdure
Sa cuisine soignée
Son service discret et efficace
Son confort
Son vaste parking
…… et vous réservera un accueil chaleureux

Nos conditions générales

* Toute réservation n'est effective qu'après versement d'arrhes 10%., ces arrhes restent acquises en cas d'annulation .

* Pour tous renseignements, nous vous recevrons les lundi, mardi et jeudi de 9h à 14h et le vendredi de 9h à 18h.
* Les prix de nos menus ne sont garantis que pour une durée de quatre mois et de toute manière révisable dès le mois de janvier.
* Le nombre de couverts doit être confirmé au plus tard 72 heures avant la réception, ce nombre étant retenu comme base de facturation.

Apéritifs :

Ricard, martini, sangria, suze, muscat,porto, ……4 €
whisky……4€ Single malt …… 6€
Les Cocktails maison ……4 €
Sorbets…… 3.5 €
Bière…… 3€
Champagne…… 36€

Cocktail dînatoire

Salés froid

: * 1 wraps au saumon fumé

* 1 petit pain au crabe

* 1 verrine de salade tahitienne (poulet ananas curry)

* 1 Navette garnie jambon

Salés Chaud

1 Mini chili con carne

1 mini hamburger

1 toast poire et bleu

1 mini brochette poulet

Sucrés :

1 verrine mousse noix de coco

1 mini mousse chocolat noir

1 mini crème brulée

2 mignardises

Formule boissons:

1 kir royal à l'apéritif ou 1 cocktail jus de fruit

Avec champagne +4€

Puis à discrétion :

vin rouge et rosé, eau, coca, oasi

40 € par personne tout compris

S A R L
Les Salons du Pont Mouy
Mr et Mme SERRUYS
59870 MARCHIENNES
Tel: 03 27 90 52 29
www.lepontmouy.com
Contact@lepontmouy.com

Menu Séminaires 2015

Le kir

Entrées au choix :

* La tarte fine aux champignons
* Le Carpaccio de saumon à l'aneth
* Le croustillant de volaille aux petits légumes
* La cassolette de rouget et saumon sauce crevettes

Plats au choix :

* Le suprême de volaille farci à l'estragon
* Le feuilleté de saumon , sauce mousseline
* Le filet mignon aux Maroilles
* Le fondant de pintade aux bigarreau

Desserts au choix :

* Les profiteroles au chocolat
* Le nougat glacé sur coulis fruits rouges
* La tarte tatin
* Le café gourmand

* Le café

Boissons comprises: cotes de Gascogne , cotes des francs ,eau plates et pétillante

Location de salle et matériel compris
Matériel : tableau papier , feutres, écran, vidéo projecteur.

1 Café d'accueil simple
1 Pause (café, eau, jus de fruit)
1 Repas
1Pause l'après midi

40€

Le menu devra être établi à l'avance
(la semaine qui précède) et être le même pour tous les convives (sauf régime et sans porc)