



S A R L
LES SALONS DU PONT MOUY
Mr et Mme François SERRUYS
2 Départementale 35
Route de Flines
59870 MARCHIENNES
Tel: 03 27 90 52 29
www.lepontmouy.com

Menus Communions

Janvier 2016

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.
- * Vous disposez de votre salon à partir de 12.00heures jusqu'à maximum 22 heures.
- * Les heures supplémentaires vous seront facturées 50 € (possibilité de 2 heures supplémentaires jusqu'à 5h), durant les heures supplémentaires les boissons sont facturées.
- * Le menu enfant en dessous de 12 ans, demi-tarif OU le menu enfants à 18,00€ (pizza, blanc de poulet, frites, glace).
- * Vous pouvez apporter votre matériel de sonorisation et vous en occupez. Nous ne sommes en aucun cas responsables de ce matériel, ni du vestiaire.
- * Pour tous renseignements, nous vous recevrons de préférence, les lundis de 9h à 14h30, les mardis de 9 h à 14 h30 et les jeudis de 9 h à 14 h30, les vendredis de 9h à 18h30 ou sur rendez vous.
- * Les confettis et les serpentins en bombe sont strictement interdits dans nos salons.
- * Nous demandons que vos convives restent dans l'espace affecté à votre salon.
- * Les enfants sont sous votre responsabilité, tous dégâts sera à votre charge.
- * 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.
- * Une provision de 30 % du montant de votre réception vous sera demandée à la mise en place de votre menu, 1 mois avant la date, le reste le mardi qui suit votre repas.
- * Le nombre de couverts doit être confirmé au plus tard le lundi avant la réception, ce nombre étant retenu comme base de facturation.
- * Le champagne peut être fourni par vos soins, un droit de bouchon de 5 € vous sera demandé. Aucune autre boisson n'est acceptée sur l'établissement.
- * Attention pour tout tir de feux d'artifice une demande doit être faite en mairie, le tir des pétards est toléré jusqu'à 22 h
- * les lâchés de lanternes sont interdits en raison des risques de feux.

Apéritifs :

Ricard (2cl), martini (4cl), Muscat (4cl), Porto).....4 €

Whisky (4cl)..... 4€Single Malt..... 6 €

Cocktail émeraude (Soho, vodka, curaçao, jus orange)..... 4 €

Bière..... 3 €

Champagne 36 €

La Méthode Champenoise « Le Pont Mouy ».....15 €

Les Salons du Pont Mouy vous proposent :

Les Potages :

La crème Argenteuil
Le Minestrone
Le velouté de champignons

Les Entrées Froides :

Le Saumon dans tous ses états (fumé, cru et rôti)
Le Tartare de deux Saumons
La Paupiette de saumon fumé farcie aux crevettes
La Petite fraîcheur océane aux langoustines
La Gourmandise du Périgord et son verre de moelleux
La Langue Lucullus de Valenciennes Maison
La Salade Périgourdine

Les Entrées Chaudes :

La Cassolette de fruits de mer au coulis de Homard
Le Gratiné de St Jacques aux petits légumes
Le Parfait d'écrevisses à la sauce Nantua
Le Duo de rouget et saumon au pistil de safran
Le Ballotin de canard à l'orange
La Brochette de saumon aux saveurs d'agrumes
Le Petit moelleux de volaille aux cèpes, sauce Calvados
La caille rôti aux saveurs de pain d'épices
Mac Pont Mouy (hamburger au Foies gras)

Les Plats :

Le Filet de canette rôti aux poires williams
La Cuisse de canard à la Gascogne
Le Fondant de pintadeau farci à la vallée d'auge
Le Pavé de canard en tournedos poêlé aux 5 baies
Le Palet de veau sauté et sa réduction de Porto
Le Filet de veau en Koulibiac
Le Carré d'agneau au romarin
Le Filet mignon d'agneau rôti au romarin
Le Filet de bœuf façon Henri IV
Le Tournedos Rossini

Les plats sont servis accompagnés d'une garniture de 3 variétés qui varie selon les saisons

Ex : *Gratin de pommes de terres, Carottes vichy, Fagot d'asperges, Tomate rôti, Endive braisée, etc...*

Les Fromages :

Les Trois délices du Nord

Croustillant de Brie sur salade mêlée

Le Chèvre chaud sur pain d'épices, vinaigrette au miel

Les fromages sont toujours servis accompagnés de salade sur l'assiette

Les Desserts :

En Pièces Montées :

Le Fraisier

Le Framboisier

Le Gâteau aux 2 chocolats

Le Gâteau à la Poire et au chocolat

Le Gâteau au chocolat blanc et noix de coco

Le Gâteau aux fruits exotiques

Le Gâteau glacé aux spéculoos

Le Gâteau glacé aux cerises Amarena

La Pièce montée en choux (supplément 3.50€)

Si vous désirez un duo il y a supplément de 1.50€

L' assiette gourmande + 1.50 € :

Une part de gâteau au choix

Un moelleux chocolat

Un mini cannelé ou macaron

Le Buffet de desserts : (+ 5€) Crêpes Suzette, mousse chocolat, glace vanille, tartes chocolat et tarte noix de coco, salade de fruits, chouquette, flan au caramel, chamallow,.



Exemple de menu 1

Cocktail maison

La crème Argenteuil

Le Tartare au 2 saumons

*Le Fondant de pintadeau farci
à la vallée d'auge*

... et sa garniture

Croustillant de Brie aux pommes

Le Gâteau de communion

Le café

56 €

Exemple de menu 2

Cocktail maison

La crème Argenteuil

*Le Duc de rouget et saumon
au pistil de safran*

*Le Filet de veau en Koulibiac
... et sa garniture*

*Le Chèvre chaud sur pain d'épices,
Et sa vinaigrette au miel*

Le Gâteau de communion

Le café

59.50 €

Exemple de menu 3

Cocktail maison

Le velouté aux champignons

*La Cassolette de fruits de mer au coulis
de Homard*

*Le Filet de canette rôti aux poires williams
... et sa garniture*

Les Délices du Nord

Le Gâteau de communion

Le café

57.50 €

!

Exemple de menu 4

Le cocktail maison

Le Minestrone

La tarte fine de volaille aux champignons

*Le Pavé de canard aux 5 baies
et sa garniture*

Croustillant de Brie aux pommes

Le Gâteau de communion

Le café

57.50 €

Exemple de menu 5

Le cocktail maison

La petite fraîcheur océane aux langoustines

Les filets de cailles aux saveurs de pain d'épices

*Le Palet de veau sauté, sa réduction de Porto
et sa garniture*

L'assiette aux trois fromages du Nord

Le Gâteau de communion

Le café

65 €

Exemple de menu 6

Le cocktail maison

*Le Médaillon de foies gras, sa brioche
et son verre de vin moelleux*

Le Parfait d'écrevisses, sauce Nantua

*Le filet de bœuf façon Henri VI
et sa garniture*

*Le Chèvre chaud sur pain d'épices,
et sa vinaigrette au miel*

Le Gâteau de communion

Le café

67.00€

Exemple de menu 7

Le cocktail maison

Le Saumon dans tous ses états

Le Mac Pont Mouy

*Le fondant de pintadeau
et sa garniture*

L'assiette aux trois fromages du Nord

Le Gâteau de communion

Le café

64 €

Exemple de menu 8

Le cocktail maison

La Lucullus de Valenciennes

*Les noix de St Jacques
aux petits légumes*

*Le carré d'agneau rôti au thym
et sa garniture*

*Le Chèvre chaud sur pain d'épices,
Et sa vinaigrette au miel*

Le Gâteau de communion
* **67.50€**

Menus n ° 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8.

Formule tout compris :

- Mise en place
- Service
- Nappage en tissu blanc

Boissons comprises:

1 apéritif

Vin blanc, vin rouge,

St Amand plate et pétillante, oasis et coca.

Les petits « plus » pour réussir votre réception :

♦ Les canapés pour accompagner l'apéritif : 1 € pièce

♦ Vins supérieurs : 6.5 € / pers

Blanc : Sancerre Rouges : Bourgogne hautes
cotes de Beaune

♦ Location d'une pompe à bière avec 1 fût de 30 litres :
180 € jupiler et 250 € Leffe

♦ Fût de 6 litres : jupiler 50 € et Leffe 60 €

♦ Les grignoteries 1.5 € / pers

♦ Les Mignardises : 1 € pièce

La coupe de méthode champenoise avec le dessert : 2.50 €

La coupe de Champagne avec le dessert : 4.50 €

Les pièces Montées : (compris dans votre menu : une seule variante pour tous)

- **Le Fraisier*
- *Le Framboisier*
- *Le Gâteau aux 2 chocolats*
- *Le Gâteau à la Poire et au chocolat*
- *Le Gâteau au chocolat blanc et noix de coco*
- *Le Gâteau aux fruits exotiques*
- *Le Gâteau glacé aux spéculoos*

La Pièce montée en choux (supplément 3.50€)

Si vous désirez un duo il y a supplément de 1.50€

Le Buffet de desserts : (+ 5€) *Crêpes Suzette, mousse chocolat, glace vanille, tartes chocolat et tarte noix de coco, salade de fruits, chouquette, flan au caramel, chamallow..*

La Décoration

La salle est disponible pour décorer le vendredi après midi jusque 18h30.

Toutes les décorations doivent être débarrassées le soir du mariage.

Nous proposons la location de housse de chaise.

4€



L'intermède fraîcheur
Les Sorbets

Citron arrosé vodka ou genièvre
Fruit de la passion arrosé vodka
Rose et sa fleur de bière
Pomme verte arrosé calva
Mandarine arrosé Mandarine impériale

3.5 €





PROPOSITION DE BUFFET

Minimum 50 personnes

L'apéritif et ses mise en bouche

Buffet d'entrées:

L'apéritif et ses mises en bouche

*Saumon rose en Belle vue
Roulade de jambon aux asperges
Pêches au thon
Mini brochette de volaille
Cocktail de crevettes
Perles marines
Terrine de poisson
Pâté en croûte
Taboulé
Œuf mimosa
Salade de pâtes
Crudités*

Plat chaud servi à table :

*Le filet de canette aux poire williams
Ou le filet de veau en kouloubiac
Ou le fondant de pintadeau farci à la vallée d'Auge
Ou le pavé de canard en tournedos aux 3 poivres
... Et leur garniture*

L'assiette de trois fromages

La pièce montée

Le café

Boissons comprises :vin blanc ou rosé, vin rouge, eau, boisson à l'orange à volonté

59.50 €



Les Animateurs

LES SALONS N'IMPOSENT PAS LES SONOS
ET LES ANIMATEURS.

ATTENTION : les sonos doivent être installées avant la réception
dans les horaires d'ouvertures.

A la fin de la soirée, ils ont 1 heure maximum pour débarrasser.
Les dépassements d'horaires vous seront facturés.

Disc jockey

REANIM : 06/14/75/14/17 ou 06/33/74/67/71

Marvin et Jonathan : 06/13/04/70/99

SAM SONO : 06/60/64/92/39 ou 03/27/91/92/39

ANIMSONO : 06/68/67/54/65 ou 03/21/58/93/16

Magicien animateurs

CHRIS : 069/85/85/14 ou 00/32/69/85/85/14

CHANTEUR animateur:

SAMY LORCA : 06/61/75/03/35

Groupes musicaux :

KOPIE KOLE : 06/60/79/84/43

KAZIMODAL : 06/66/28/54/78

LOCATION DE MATERIEL :

EVENTspa : 06/03/29/04/30 contact@eventspa.fr