



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

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, ces arrhes restent acquises en cas d'annulation .*
- *Vous disposez de votre salon pendant 4 heures pour les formules 1 et 2 , et de 5 heures pour la formule 3*
- *Vous pouvez apporter votre matériel de sonorisation et vous en occupez, Nous ne sommes en aucun cas responsable de ce matériel .*
- *Pour les enfants , nous proposons un menu à 18€ (pizza, blanc de volaille frites, glace).*
- *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.*

Apéritifs :

<i>Ricard, martini, sangria, muscat, porto,</i>	<i>4 €</i>
<i>whisky.....4€ Single malt</i>	<i>6€</i>
<i>Cocktail maison.....</i>	<i>4 €</i>
<i>Super Pont Mouy.....</i>	<i>4 €</i>
<i>Bière.....</i>	<i>3 €</i>
<i>Champagne.....</i>	<i>36 €</i>
<i>Méthode champenoise « le pont mouy »</i>	<i>15€</i>

Les Salons du Pont Mouy vous proposent :

Les Potages :

- *La Soupe à l'oignon*
- *La Soupe à l'ail*
- *Le velouté de champignons*
- *Le Minestrone*

Les Entrées :

- *Le Parfait de saumon chaud ,sauce aux crevettes*
- *La Tarte fine aux champignons des bois*
- *Les Foies de volailles sur rizotto*
- *La Flamiche aux poireaux maison*
- *La cassolette de fruits de mer*
- *Le croustillant de volaille aux petits légumes*
- *Le vol au vent traditionnel*

Les Plats :

- *Le suprême de volaille farci à l'estragon*
- *Feuilleté de filet mignon sur émincé de champignons*
- *Le Filet de poulet au pont l'évêque*
- *La carbonnade flamande*
- *Le suprême de pintade aux bigarreaux*
- *L'épaule de veau façon prince Orloff*
- *Le Râble de lapin façon grand-mère*

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

Ex : *Gratin de pommes de terres, Carottes vichy, ,Tomate rôtie, Endive braisée, etc...*

Les Fromages :

L'Assiette de trois fromages

Les Trois délices du Nord

Les Desserts :

- *La Tarte Tatin*
- *Les Profiteroles*
- *Le Nougat glacé*
- *La Tarte aux pommes et glace vanille*
- *Le Café Gourmand (chouquette , cannelé, boule de glace, mini crêpe)*
- *Le Gâteau Spéculoos*

Pour tous les menus

Formules tout compris :

- La mise en place
- Le service
- La location de la salle
- Le nappage en tissus

Boissons comprises pendant le repas:

- 1 apéritif et biscuits apéritifs
- 1 bouteille pour 4 de vin blanc avec l'entrée
- 1 bouteille pour 3 de vin rouge avec le plat
- Eau plate à discrétion

Formule n°1: 26 €

1 entrée ou 1 potage, 1 plat, 1 dessert, 1 café

Formule n° 2 : 31€

1 entrée ou 1 potage, 1 plat, 1 fromage, 1 dessert, 1 café

Formule n° 2 : 36€

1 potage ,1 entrée, 1 plat, 1 fromage, 1 dessert, 1 café