



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](http://www.lepontmouy.com)

## Menus Mariages

*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 19.00heures jusqu'à maximum 3 heures.
- \* Les heures supplémentaires vous seront facturées 100 € (possibilité de 2 heures supplémentaires jusque 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 jusque 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 mée*

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

*Le Fondant de pintadeau farci à la vallée d'au-  
ge  
... et sa garniture*  
\*\*\*\*\*

*Croustillant de Brie aux pommes*  
\*\*\*\*\*

*Le Gâteau des Mariés*  
\*\*\*\*\*

*Le café*

**58.50 €**

### Exemple de menu 2

*Cocktail maison*  
\*\*\*\*

*Le Duo de rouget et saumon  
au pistil de safran*  
\*\*\*

*Le Filet de veau en Koulibiae  
... et sa garniture*  
\*\*\*

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

*Le Gâteau des Mariés*  
\*\*\*\*\*

*Le café*

**60.50 €**

### Exemple de menu 3

*Le cocktail maison*  
\*\*\*\*\*

*Le Tartare de 2 saumons*  
\*\*\*

*Le petit moelleux de volaille aux cèpes,  
sauce Calvados*  
\*\*\*\*\*

*La Cuisse de canard façon Gascogne  
... et sa garniture*  
\*\*\*\*\*

*L'Assiette de fromages du Nord*  
\*\*\*\*\*

*Le Gâteau des Mariés*  
\*\*\*\*\*

*Le café*

**65.50 €**

### Exemple de menu 4

*Le cocktail maison*  
\*\*\*\*\*

*La paupiette de saumon fumé  
Aux crevettes*  
\*\*\*\*\*

*La tarte fine de volaille aux champignons*  
\*\*\*

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

*Croustillant de Brie aux pommes*  
\*\*\*

*Le Gâteau des Mariés*  
\*\*\*\*\*

*Le café*

**66.50 €**

### 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 des Mariés*

\*\*\*\*

*Le café*

**72.50 €**

### 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 des Mariés*

\*\*\*\*

*Le café*

**74.50€**

### 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 des Mariés*

\*\*\*\*

*Le café*

**70.50 €**

### Exemple de menu 8

*Le cocktail maison*

\*\*\*\*

*La Lucullus de Valenciennes*

\*\*\*\*

*Les noix de St. Jacques  
aux petits légumes*

\*\*\*\*

*Le filet de canette aux poires  
et sa garniture*

\*\*\*\*

*Le Chèvre chaud sur pain d'épices,*

*Et sa vinaigrette au miel*

\*\*\*\*

*Le Gâteau des Mariés*

\*\*\*\*

*Le café*

**72.00 €**

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, caisés et coca.

*\*(sauf pour les vins d'honneur)*

Les petits « plus » pour réussir votre réception :

- ◆ Les canapés pour accompagner l'apéritif : 1 € pièce
- ◆ Vins supérieurs : 6.5 € / pers  
Blanc : Pouilly Fumé      Rouges : Pessac-Léognan

- ◆ 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, chamalou,.

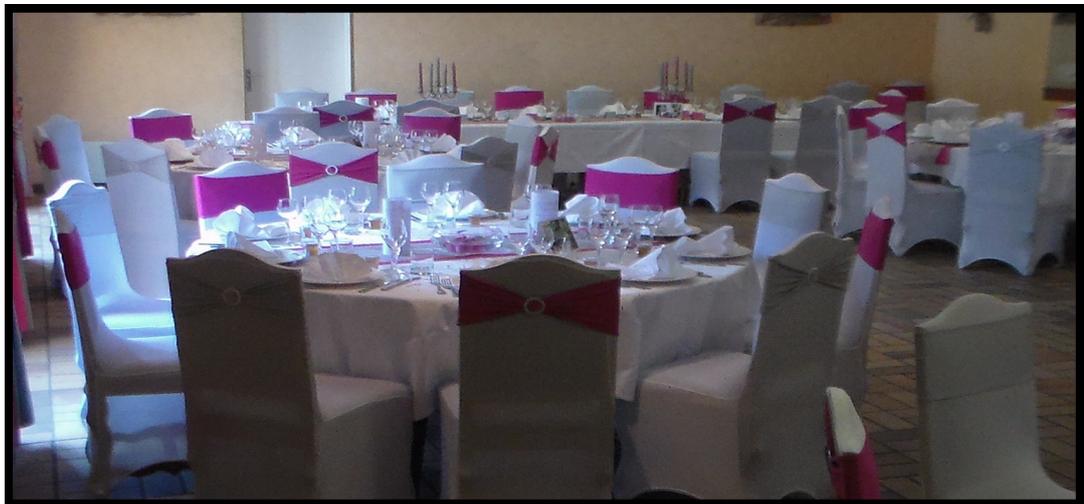
### La Décoration

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*

**3.50€**





## 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 koulibiak  
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

60.00 €

**PROPOSITION EN CAS DE LENDEMAIN DE MARIAGE**

*Le Kir*

\*\*\*

*La cassolette de fruits de mer au coulis de homard*

\*\*\*

*le filet mignon au Maroilles*

*...et sa garniture*

\*\*\*

*Le fromage de Brie*

\*\*\*

*Le nougat glacé*

\*\*\*

*Le café*

\*\*\*

*36,00 avec 1/2 bouteille de bordeaux / pers*

*Durée de table 4 heures*

*Ou*

*Le petit buffet de lendemain*

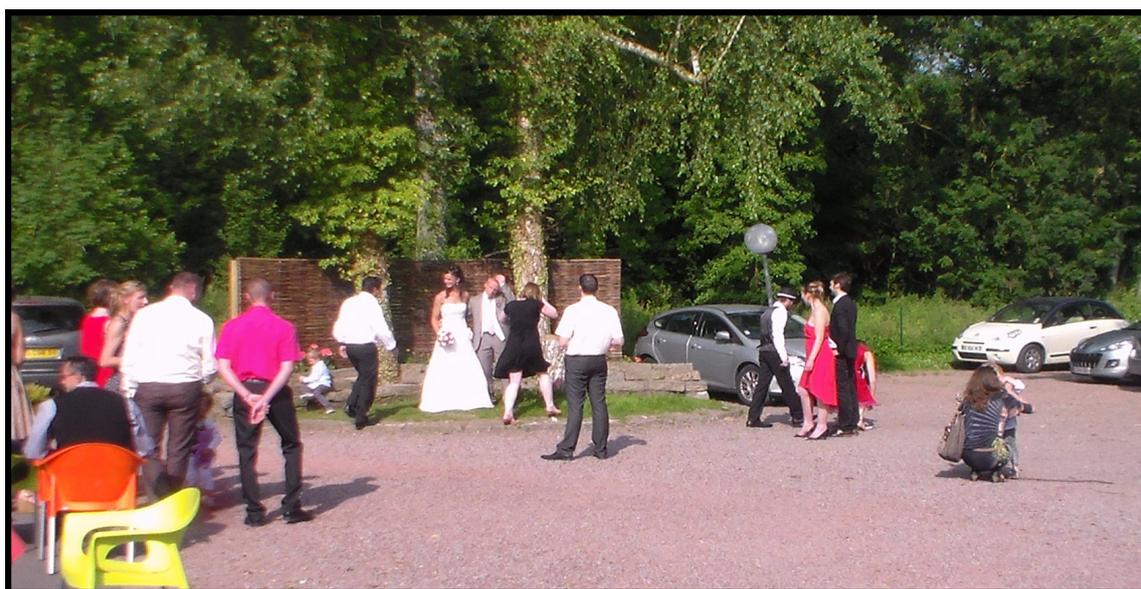
*Jambon à l'os*

*4 salades ou crudités*

*Le Brie*

*1 part de tarte*

*23€*



## VINS D'HONNEUR

### LE PONT MOUY

*Se tient à votre disposition pour:  
La mise en place ,  
le service ,  
et toute l'organisation  
des vins d'honneur  
sans frais de déplacement  
à moins de 30 klm*

#### **FORMULE N°1**

*7 pièces assorties  
avec **méthode traditionnelle**  
St Amand, jus de fruit à volonté.  
13 € par adulte  
9 € par enfant*

#### **FORMULE N°2**

*7 pièces assorties  
20 € avec  
Champagne  
St Amand, jus de fruit*

#### Les pièces à l'unité :

- ♦ Canapés 1€ : saumon, mousson, saucisson, crevette, etc...
- ♦ Navette 1.€ : crabe, mimolette, jambon, thon, Œuf mimosa .
- ♦ Mignardise 1.50€ : panachés
- ♦ Verrine 1€ : perle marine, tahitienne, guacamole crevette, tartare de tomate, etc...
- ♦ Blinis 1€ : saumon et crevettes
- ♦ Wraps 1€ : jambon persillés, saumon fumé

#### Option cuisson Wok en salle : 4€

- ♦ Cuillère de st jaques
- ♦ Cuillère de crevettes flambées



## 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](mailto:contact@eventspa.fr)

### Photographe :

François Leron 06/19/69/49/83 [www.nord-photo.com](http://www.nord-photo.com)

ADL Photos : 06/14/99/48/80 [adelphoto59@gmail.com](mailto:adelphoto59@gmail.com)