



RESTAURANT LA GRANGE DE BORY

Carte, réception, séminaire

1, route d'Adainville

78125 La Boissière-Ecole

Tél: 01 34 85 01 53



Mr et Melle:

Devis pour votre réception du mois de

Cocktail apéritif (environ 1 h 30) à partir de 19 h 00

Buffet apéritif hors champagne, 6 mignardises / pers : 18 € par pers

Buffet apéritif avec champagne maison, 6 mignardises / pers : 25 € par pers

Réception à La Grange de Bory (vers 20 h 30)

Réception sur tables rondes, ovales et longues de 10/12 pers nappées en tissus blanc

**1 personne en extra pour 25 convives à votre charge:
(20 € de l'heure par extra jusqu'à minuit, 30 € au delà)**

Location de la salle de 19h 00 à 00h 00 heure, au delà 200 € de l'heure

Menu enfant: 20 € par enfant

En option:

Décoration des tables à définir

**N° de téléphone des DJ: 06 62 41 37 01 (FRANCK)
: 06 40 49 41 97 (THIERRY)**

**LA GRANGE DE BORY 1, ROUTE D'ADAINVILLE
Tél: 01 34 85 01 53
78125 LA BOISSIERE-ECOLE
RCS : 528 194 707 VERSAILLES, SIRET : 528 194 707 000 14
N° TVA INTRA : FR87528194707**



Menu Galop : 65 €

Les entrées

Gâteau de tourteau et granny-smith à la coriandre

Tarte légère aux légumes et filet de cailles au piment doux

Persillé de poulette aux herbes fraîches et magret fumé

Brick de foie gras aux pommes fruits, jus de calvados

Éclair aux gambas et crème de langoustine

Foie gras maison au sauternes + 5€ /pers

Les plats

Dos de sandre au poivre frais, crème de ciboulette

Mignon de cochon , purée de patate douce et épinards frais

Sur une concassée de tomates, un filet de bar au citron

Ballotin de pintadeau aux pommes fruits et calvados

Pavé de saumon sauvage au jus de pistou, légumes confits

Pièce de bœuf au chiroubles et garnitures canailles

Les fromages et salade de mesclun

Assiette de fromages fermiers ou Brie fermier aux noix ou Panaché de différents chèvres

Les desserts

Salade de fruits exotiques et sorbet maison

Tartelette citron chocolat

Millefeuille crème pistache et amarena

Sorbets aux fruits frais

Panna-Cota au coulis d'abricot

Charlotte fruits rouges

Pièce montée en choux (3 choux par pers) + 6 € / pers, **Gâteau** de cérémonie sur devis

Buffet soirée: avec pièce montée de macarons, bonbons, jus de fruit, minérales et café: 10 € par pers

Granité de champagne au pamplemousse, trou normand, citron vodka (2€ / pers)

1 bt de vin pour 3 pers, minérales



Menu Haras : 75 €

Les entrées

Macaron de foie gras et compotée de figues

Terrine de saumon fumé et homard du Maine aux petits légumes (sup 3 €)

Croustillant de langoustines et purée niçoise, crème de crustacés

Brochette gourmande de Saint Jacques aux petits légumes

Tarte fine aux tomates confites, chèvre frais et magret fumé

Foie gras maison au sauternes

Les plats

Blanc de turbot au senteur de basilic frais

Filet de bœuf aux morilles et galette de roseval

Mignon de lotte à l'ail doux, pâtes aux herbes fraîches

Tournedos de canard aux girolles , « spaghettis » de légumes

Minute de bar aux courgettes, jus relevé de tomate

Gourmand de veau au thym , champignons sauvages et gratin crémeux

Les fromages et salades de mesclun

Assiette de fromages fermiers, Brie fermier aux noix, Panaché de différents chèvres

Les desserts

Salade de fruits exotiques et sorbet maison

Croque brioche à l'amande et poires rôties

Millefeuille de fruits exotiques et crème légère

Sorbets aux fruits frais et alcool

Trio de choux à la vanille, chocolat et beurre salé

Moelleux au chocolat , anglaise vanille

Pièce montée en choux (3 choux par pers) + 6 € / pers, **Gâteau** de cérémonie sur devis

Buffet soirée: avec pièce montée de macarons, bonbons, jus de fruit, minérales et café: 10 € par pers

Granité de champagne au pamplemousse, trou normand, citron vodka (2€ / pers)

1 bt de vin pour 3 pers, minérales

Contact

**Restaurant La Grange de Bory, 1 route d'Adainville
78125 La Boissière-Ecole
Tél: 06 87 76 83 40
Tél: 01 34 85 01 53**

Salle de réception

Notre prestation s'entend de 12h 00 à 16h 30 au déjeuner et de 19 h 00 à 24h 00 au dîner.

- En cas de dépassement toute heure débutée sera facturée 200 €

Réservation, annulation

a/ Réservation.

Pour toutes réservations définitives, il est impératif de nous fournir:

- le devis signé avec la mention « bon pour accord ».

- ce même devis doit confirmer de manière manuscrite le jour, l'heure de début de prestation, les prestations choisies, ainsi que le nombre de convives.

- un chèque d'acompte de 30% du montant total TTC (TVA 20%) de la commande.

Toutes modifications d'une commande ne seront prises en compte que si elles interviennent au plus tard 5 jours avant la réception.

b/ Annulation.

L'annulation de la commande par le client ne donne lieu à aucune restitution de l'acompte versé, qui est conservé à titre d'indemnité forfaitaire. Toutes annulations intervenant moins de 10 jours avant la date prévue entraînent la facturation de 100% du montant TTC de la commande.

La société SAS Les Chevances, Restaurant La Grange de Bory peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouve dans l'impossibilité de les assumer par la suite d'un cas de force majeure (maladie, guerre, manifestation, grève, blocage ou difficulté de circulation, sinistre affectant les installations de la société SAS Les Chevances, Restaurant La Grange de Bory).

Dans toutes circonstances la société SAS Les Chevances, Restaurant La Grange de Bory s'engage à restituer la totalité des sommes perçues pour l'évènement qu'elle annule.

Nom du client :

Nombre de convives :

Jour et heure de la prestation :

Le :

Menu choisi :

Bon pour accord :

LA GRANGE DE BORY 1, ROUTE D'ADAINVILLE
Tél: **01 34 85 01 53**
78125 LA BOISSIERE-ECOLE
RCS : 528 194 707 VERSAILLES, SIRET : 528 194 707 000 14
N° TVA INTRA : FR87528194707