



Lieu de réception Les Salons de la Gare



Idéalement situé dans la campagne de la Métropole Lilloise et à proximité de grands axes routiers, «les Salons de la Gare» bénéficient d'un emplacement de premier ordre mêlant le calme de la campagne Quesnoysienne à 2 pas de notre capitale régionale «Lille».

«Les Salons de la Gare» vous accueillent dans un cadre convivial pour vos réceptions de Mariage, Séminaires, Repas d'entreprise... de 30 à 140 personnes.

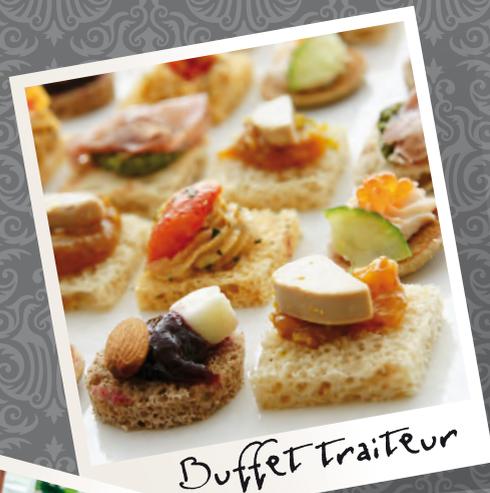
*Devis sur demande auprès d'Hervé GHYSEL :
traiteur@hghysel.com*

Port. 06•08•34•67•95

Place de la Gare. 59890 Quesnoy-sur-Deûle

Tél. 03•20•78•91•51

www.hghysel.com



Buffet traiteur



Déco à thème



Profitez entre amis

Mariage

Repas d'affaires

réunion de famille

Anniversaire

Menu " Tradition

L'Apéritif Maison (Goyave ou Citron) & Toasts Assortis,
Amuse-Bouches Chauds et Petites Verrines Originales

52 € TTC / Pers

Balluchon de Poisson "Mer et Jardin"
Ou
Feuilleté de Volaille à l'Ancienne
Ou
Saumon Fumé Maison et sa Crème de Ciboulette



Médaille de Poulet Fermier sur Lit de Poireaux
Ou
Dos de Cabillaud Meunière
Ou
Rôti de Porc Orloff, Sauce Moutarde



Fromage



Entremet ou Pièce Montée

Menu " Réception"

L'Apéritif Maison (Goyave ou Citron) & Toasts Assortis,
Pain Surprise et Amuse-Bouches Chauds et Petites Verrines Originales

54 € TTC / Pers

Cassolette de Saint-Jacques au Curry Léger de Madras
Ou
Tartare aux Deux Saumons et Baies Roses
Ou
Paupiette de Sole sur son Risotto aux Champignons



Suprême de Pintadeau aux Eclats de Noisettes
Ou
Mignon de Porc Laqué aux Epices Douces
Ou
Grenadin de Veau Fermier , Caviar d'Aubergine



Fromage



Entremet ou Pièce Montée

Menu " Prestige"

59 € TTC / Pers

L'Apéritif Maison (Goyave ou Citron) & Toasts Assortis,
Pain Surprise et Amuse-Bouches Chauds et Petites Verrines Originales

Pastilla de Thon Rouge et Tomates Confites

Ou

Croustillant d'Escargots aux Girolles

Ou

Marbré de Foie Gras de Canard et fruits rouges pain d'épice



Blanquette de Lotte aux Légumes Fondants

Ou

Magret de Canard Rôti au Poivre Vert ou aux framboises

Ou

Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes



Fromage



Entremet ou Pièce Montée

Menu " Gourmet"

61 € TTC / Pers

L'Apéritif Maison (Goyave ou Citron) & Toasts Assortis,
Pain Surprise et Amuse-Bouches Chauds et Petites Verrines Originales

Foie Gras de Canard et sa Confiture de Fruits Secs

Ou

Brochette de Saint-Jacques entrelardé de son Jambon Cru

Ou

Mijoté de Ris de Veau aux Asperges Vertes



Filet de Bœuf, Sauce Périgourdine

Ou

Viennoise de Bar et Parmesan sauce Champagne

Ou

Mignon de Veau sauce Aigre Doux



Le Fromage



Entremet ou Pièce Montée

Buffet " Le Campagnard "

52 € TTC / Pers

L'Apéritif Maison (Goyave ou Citron) & Pain Surprise Charcuterie / Fromage

Avocat au Crabe , Tomate aux Crevettes

& Terrine de Poissons

Motte de Rillettes et Pâté en Croûte

Poulet en Gelée et Jambon Cru

Assortiment de Charcuteries

Six Crudités Variées

Buffets de Fromages

Pièce Montée ou Pâtisserie

Buffet " Le Rustique"

54 € TTC / Pers

L'Apéritif Maison (Goyave ou Citron) & Toasts Assortis
et Pain Surprise Fraîcheur et Océan

Saumon Rose Farci et Cascade de Saumon Fumé Maison

Balluchon de Poisson " Mer et Jardin " & Terrine de Rouget aux Poivrons

Rôti de Bœuf et Rôti de Porc aux Pruneaux

Marquise aux Trois Jambons & Poulet en Gelée

Assortiment de Charcuteries

Six Crudités Variées

Buffet de Fromages

Pièce Montée ou Pâtisserie

Buffet " Le Maître d'Hôtel"

56 € TTC / Pers

L'Apéritif Maison (Goyave ou Citron) & Toasts Assortis,
Pain Surprise et Amuse- Bouches Chauds

Cascade de Saumon Fumé Maison & Mosaïque de Légumes

Turbot Farci & Terrine de Saint-Jacques

Jambon d'York Braisé

Marquise aux Trois Jambons & Côte de Charolaise

Assortiment de Charcuteries

Six Crudités Variées

Buffet de Fromages

Pièce Montée ou Pâtisserie

Buffet" Le Prestige"

59 € TTC / Pers

L'Apéritif Maison (Goyave ou Citron) & Toasts Assortis,
Pain Surprise et Amuse-Bouches Chauds et Petites Verrines Originales

Entrée Servie à Table :

Foie Gras de Canard à la confiture de Figs et sa petite brioche

Plat Servi au Buffet :

Cascade de Saumon Fumé & Turbot Farci et Terrine de Saint Jacques

Rôti de Bœuf au Foie Gras

Jambon d'York Braisé & Assortiment de Charcuteries

Six Crudités Variées

Buffet de Fromages

Buffet de Desserts (inclus)

Buffet " Le Gourmet"

61 € TTC / Pers

L'Apéritif Maison (Goyave ou Citron) & Toasts Assortis,
Pain Surprise et Amuses Bouche Chauds
Petites Verrines Originales

Entrée Servie au Buffet :

Foie Gras de Canard a la confiture de Figues

Saumon Fumé Maison & Avocat au Crabe & Hure de Poisson au Muscadet

Tartare de Saumon & Mosaïque de Légumes

Terrine de Lapin au Romarin

Plat Servi à Table:

Magret de Canard aux Framboises

Ou

Caille farcie aux Raisins

Ou

Rôti de Bœuf au Poivre Vert

Ou

Gigot d'Agneau à la Crème d'Ail

Assiette de 3 Fromages du Nord

Et sa petite salade

Buffet de Desserts

La Carte des Fromages

(Au Choix et inclut dans votre menu)

Assiette de 3 Fromages et sa salade verte
Ou
Buffet de Fromages
Ou
Plateau de Six Fromages
Ou
Crottin de Chavignol Chaud sur son Lit de Salade
Ou
Brie de Meaux et sa salade verte
Ou
Terrine de Roquefort aux Poires et au Sauternes
Ou
Moelleux de Chèvre aux Tomates Confites.

La Carte des Desserts

(À inclure dans votre menu)

Croque en Bouche (Pièce Montée)
Ou
Entremet (a définir)
Ou
Buffet de Desserts + 2,50 € /pers
Sauf si il y inclut dans le menu ou buffet

La Carte des Boissons

(À inclure dans votre menu)

Les boissons comprises dans nos repas et buffets :

Cocktail Maison Goyave ou Pulco
Vin Blanc, Vin Rouge,
Eau, Jus de Fruits, Coca-Cola, Bière, etc...
Café.

Consommations avec supplément :

Apéritifs Divers, 3.00 euros le verre
Champagne 25.00 euros la bouteille,
Digestif 5.00 euros le verre,
Sorbet au choix 2.50 euros par personne

Conditions Générales et Réservation

Tarifification :

- Pour les enfants de moins de 5 ans, un forfait de 15 € est appliqué.
- Pour les enfants de moins de 10 ans : un demi-tarif sera appliqué.

Une participation de 250 € vous sera demandée à titre de frais annexes (mise en place et nettoyage de la salle), en complément de la prestation traiteur.

Nos tarifs comprennent le service sur une base de prestation d'une durée de 7 heures, au-delà un forfait de 100 € / heure, vous sera facturé.

Notre tarification est susceptible de modification en cours d'année, cependant le tarif appliqué à votre réception sera celui en vigueur à la date de réservation.

Organisation de votre Réception :

L'organisation de votre réception se fera un mois avant son déroulement.

Garantie des couverts :

Le plan de table ainsi que le nombre exact de convives devront être communiqués au plus tard 15 jours avant la date de la réception.

Tout désistement dans les 48 heures précédant la réception vous sera facturée.

Règlement :

Lors de la réservation de la salle un chèque de 300.00 € vous sera demandé. La confirmation de réservation implique votre accord, sans réserve, aux présentes conditions générales cet acompte ne pourra pas être restitué.

Un premier versement sera effectué lors de l'entretien de mise au point de l'organisation de votre réception, à hauteur de 30 % du montant total de la prestation.

Un deuxième versement de 50 % sera effectué 10 jours avant la réception.

Le solde restant sera à régler dans le courant de la semaine qui suit votre réception.

Décoration :

Vous avez la possibilité de laisser à notre charge la décoration de vos tables. Nous proposons une vasque de verre avec bougies flottantes et Gerberas (couleurs à définir) ou si vous désirez vous pouvez faire votre décoration de tables.

Le matériel de décoration et de présentation est mis à votre disposition pour la durée de votre réception, tout manquant vous sera facturé.

Vous pouvez décorer la salle **toute décoration sera à retirer par vos soins, les confettis sont INTERDITS.**

Animation :

L'animation n'est pas comprise dans nos tarifs. Les utilisateurs de la salle qui pratiqueront une animation musicale (sono, orchestre, karaoké, ...) devront respecter les normes en vigueur concernant la lutte contre le bruit. Ils veilleront à ce que cette utilisation n'apporte aucun trouble de toute nature au voisinage.

Par ailleurs, suite au Décret du 15 Décembre 1998, « Les Salons de la Gare » ont dû s'équiper d'une sonorisation. Cela ne comprend néanmoins pas la table de mixage, la platine CD, les lecteurs CD ainsi que les CD qui restent à la charge de votre Disc Jockey (Les micros sont en XLR et les lecteurs CD sont en Jack).

Réservation :

M. Mme.....

Adresse :.....

Tél :.....

Réserve(nt) les Salons de la Gare, le.....

Et joigne(nt) un chèque d'un montant de.....pour acompte.

Lu et approuvé,

M.Mme Ghysel

Lu et approuvé,

Le client

Conditions Générales et Réservation

Tarifification :

- Pour les enfants de moins de 5 ans, un forfait de 15 € est appliqué.
- Pour les enfants de moins de 10 ans : un demi-tarif sera appliqué.

Une participation de 250 € vous sera demandée à titre de frais annexes (mise en place et nettoyage de la salle), en complément de la prestation traiteur.

Nos tarifs comprennent le service sur une base de prestation d'une durée de 7 heures, au-delà un forfait de 100 € / heure, vous sera facturé.

Notre tarification est susceptible de modification en cours d'année, cependant le tarif appliqué à votre réception sera celui en vigueur à la date de réservation.

Organisation de votre Réception :

L'organisation de votre réception se fera un mois avant son déroulement.

Garantie des couverts :

Le plan de table ainsi que le nombre exact de convives devront être communiqués au plus tard 15 jours avant la date de la réception.

Tout désistement dans les 48 heures précédant la réception vous sera facturée.

Règlement :

Lors de la réservation de la salle un chèque de 300.00 € vous sera demandé.

La confirmation de réservation implique votre accord, sans réserve, aux présentes conditions générales cet acompte ne pourra pas être restitué.

Un premier versement sera effectué lors de l'entretien de mise au point de l'organisation de votre réception, à hauteur de 30 % du montant total de la prestation.

Un deuxième versement de 50 % sera effectué 10 jours avant la réception.

Le solde restant sera à régler dans le courant de la semaine qui suit votre réception.

Décoration :

Vous avez la possibilité de laisser à notre charge la décoration de vos tables. Nous proposons une vasque de verre avec bougies flottantes et Gerberas (couleurs à définir) si vous désirez vous pouvez faire votre décoration.

Le matériel de décoration et de présentation est mis à votre disposition pour la durée de votre réception, tout manquant vous sera facturé.

Vous pouvez décorer la salle **toute décoration sera à retirer par vos soins, les confettis sont INTERDITS**

Animation :

L'animation n'est pas comprise dans nos tarifs. Les utilisateurs de la salle qui pratiqueront une animation musicale (sono, orchestre, karaoké, ...) devront respecter les normes en vigueur concernant la lutte contre le bruit. Ils veilleront à ce que cette utilisation n'apporte aucun trouble de toute nature au voisinage.

Par ailleurs, suite au Décret du 15 Décembre 1998, « Les Salons de la Gare » ont dû s'équiper d'une sonorisation. Cela ne comprend néanmoins pas la table de mixage, la platine CD, les lecteurs CD ainsi que les CD qui restent à la charge de votre Disc Jockey (Les micros sont en XLR et les lecteurs CD sont en Jack).

Réservation :

M. Mme.....

Adresse :.....

Tél :.....

Réserve(nt) les Salons de la Gare, le.....

Et joigne(nt) un chèque d'un montant de.....pour acompte.

Lu et approuvé,

M.Mme Ghysel

Lu et approuvé,

Le client