

# NOTRE CARTE RESTAURATION 2019

## LE VAL D'EVRE RECEPTION



Le Val d'Evre  
RÉCEPTION

Le Val d'Evre Réception – 49110 La Boissière sur Evre  
Tel 02.40.98.80.50 / [www.valdevre.com](http://www.valdevre.com)

Le Val d'Evre Traiteur, c'est avant tout une entreprise Familiale, dirigée par **Maryline & Yannick Biteau**, entourés d'une équipe passionnée par leur métier. Des professionnels qui font de la satisfaction de leurs clients une priorité absolue.

Construite avec méthode, notre cuisine est un laboratoire de 1200 m2, répondant aux normes d'hygiène requises.

Les produits que nous utilisons sont de premières fraîcheurs et sélectionnés avec soin auprès de nos fournisseurs.

Qualité des produits, des installations mais aussi du personnel formé, professionnel et réactif.

Le Val d'Evre Traiteur, concrétise toutes vos envies par un large éventail de prestations sur mesure.

Les talents s'expriment, ordre, planification, rigueur, véritable signature de la marque « Le Val d'Evre Traiteur »

A chaque instant, des plaisirs gourmands, plaisir des yeux, des idées pleines d'originalité, un univers dédié au goût du bon qui se décline avec Bonheur.

**Maryline et Yannick BITEAU**



**Le Val d'Evre**  
RÉCEPTION

Le Val d'Evre Traiteur – Rue Louis Bréguet – 44150 Ancenis  
Le Val d'Evre Réception – 49110 La Boissière sur Evre  
Tel 02.40.98.80.50 – [www.valdrevre.com](http://www.valdrevre.com)

**Le Val d'Evre**  
TRAITEUR



# NOS COCKTAILS

Faire le choix d'une formule cocktail, c'est vous permettre d'apporter une touche personnelle et originale pour un moment privilégié de goûts et de saveurs.

Tout est fait maison, les produits sont sélectionnés auprès de nos fournisseurs et de première fraîcheur.

Quel Bonheur de déguster ces nouvelles saveurs au design très tendance.

Un jeu de couleurs plaisant pour l'œil et pour les papilles.

# NOS COCKTAILS

## Cocktail apéritif « Douceur »

Blinis de crème de saumon et saumon fumé, chips de riz

≈ ≈

Tarte végétarienne

≈ ≈

Bagel de volaille, parmesan et beurre pesto

≈ ≈

Chou, Mimosa et persil frais

≈ ≈

Calisson de carottes en polenta

≈ ≈

Rouleau de Cécina, Myrtille et pain d'épices

≈ ≈

Brochette de Raviole de légumes, tomate et olive

≈ ≈

Pomme de terre et Anguille fumée

**6 Pièces par personne à 7,20 €**

*6 pièces: correspondant à un apéritif amélioré sur une durée de 3/4h -1h00*

## Cocktail « Délice »

Chou, Foie Gras et Figues

≈ ≈

Club, maquereau et hadock fumé, caviar Avruga

≈ ≈

Tartine Gourmande de Saumon en déclinaison

≈ ≈

Pain boule escargot et beurre d'herbes (chaud)

≈ ≈

Brioche toastée, caviar d'aubergines et magret fumé

≈ ≈

Wraps aux herbes bœuf et moutarde à l'Ancienne

≈ ≈

Tonnelet de carotte, Houmous de betterave, sésame et graine de courge

≈ ≈

Sucette de St Jacques au citron

≈ ≈

Rouleau de carotte jaune, confit de Canard et Foie gras

≈ ≈

Radis Red Meat, chair de tourteau à l'Aneth

≈ ≈

Cheese cake de Betteraves rouges

**8 Pièces par personne 9,60 €**



# NOS COCKTAILS

## Cocktail « Saveurs »

Ruby de Foie Gras

≈≈

Blinis de crème de saumon et saumon fumé, chips de riz

≈≈

Chou, tomate et ricotta, Romarin

≈≈

Pain moelleux, Sardine et beurre de crustacés

≈≈

Minestrone de légumes en Sphère

≈≈

Cuillère de Bar Galvax, aneth crème aux herbes et Shiso vert

≈≈

Pomme de terre grenaille, duxelle de champignons et girolles

≈≈

Club au Bœuf Pastrami, Cheddar et roquette

≈≈

Burger de veau aux aromates (chaud)

≈≈

Tonnelet de carotte, Houmous de betterave, sésame et graine de courge

≈≈

Brochette de St Jacques et radis, caviar Avruga

**8 pièces par personne à 10,60 €**

## Cocktail « Gourmet »

Ruby de Foie Gras

≈≈

Blinis de crème de saumon et saumon fumé, chips de riz

≈≈

Chou, tomate et ricotta, Romarin

≈≈

Pain moelleux, Sardine et beurre de crustacés

≈≈

Minestrone de légumes en Sphère

≈≈

Cuillère de bar Galvax, Aneth crème aux herbes et Shiso vert

≈≈

Pomme de terre grenaille, duxelle de champignons et girolles

≈≈

Club au Bœuf Pastrami, Cheddar et roquette

≈≈

Burger de veau aux aromates (chaud)

≈≈

Tonnelet de carotte, Houmous de betterave, sésame et graine de courge

≈≈

Brochette de St Jacques et radis, caviar Avruga

≈≈

Tarte, fruits secs et copeaux de Foie Gras

≈≈

Gaspacho de courgettes jaunes et Gambas en verrine

≈≈

Cassolette de Volaille laquée, semoule curry

**10 pièces par personne à 13,50 €**



## Cocktail « Royal »

Rouleau de Printemps à la Chair de Tourteau, pipette tomatée  
≈≈

Brochette de Magret de Canard rôti et ananas confit  
≈≈

Navette, Jambon et radis beurre, façon Hot Dog  
≈≈

Polenta, crevettes grises et noix de Cajou  
≈≈

Assortiment de Chips de Légumes \*

Tartine gourmande de Canard en déclinaison  
≈≈

Moelleux, citron vert aneth, crème de yuzu et médaillon de Homard \*

Millefeuille de Foie Gras et pain d'épices  
≈≈

Mini Calzone Bœuf / Volaille / Pétoncles (chaud) \*

Focaccia, tomates confites et pesto, pipette d'huile d'Olive Bio  
≈≈

## Suite de notre cocktail 10 pièces

Bavaroise d'Asperges vertes en verrine  
≈≈

Cassolette de Cabillaud et pomme de terre aux câpres  
≈≈

Cassolette de Langoustine et légumes gourmands  
≈≈

Cassolette d'agneau, menthe et citron vert  
≈≈

Tartare de Bœuf façon Val d'Evre \*

10 pièces par personne à 15,50 €

Ou en 8 pièces à 12,60 € (sans les pièces avec étoile \*)



# NOS ATELIERS



Animations réalisées par nos cuisiniers devant vos convives, c'est la magie secrète des cuisines qui vient vers vous, et une collection de recettes originales.

Les Parfums, les couleurs, tout est fait pour emporter vos invités vers les mystères des plaisirs visuels et gourmands.

# NOS ATELIERS « TERRE & MER »

## LES ATELIERS « Mer »

( 2 pièces / personne)

**Atelier Saumon : 3.00 € / personne**

*Saumon fumé sur blinis et tartare de saumon en cuillère*

**Banc d'Huîtres avec présence d'un écailleur: 3.80 € / personne**

*Servi avec du pain de seigle et ses accompagnements*

**Atelier St Jacques fumées: 3,60 € / personne**

*Fumage minute au bois de Hêtre, Tarama au Maviar*

**Atelier Plancha de la Mer : 3.60 € / personne**

*Gambas marinées au piment d'Espelette, St Jacques et noisettes, Lotte au citron et aneth - Cuit à la Plancha devant les convives*

**Atelier Thon Minute : 3.40 € / personne**

*Rillettes de thon minute, crackers de seigle, fleur de sel au caviar Petrossian*



## LES ATELIERS « Terre »

( 2 pièces / personne)

**Atelier Burger Canard : 3,80 € / personne ( 1 pièce)**

*Tartare de Canard poêlé, escalope de Foie Gras poêlée et pain burger Truffé*

**Atelier Foie Gras Froid: 3,80 € / personne**

*Carpaccio de Foie gras, crackers à la truffe et Fleur de sel Truffé*

**Atelier Foie Gras: 3.80 € / personne**

*Foie gras frais sur pain d'épices et dés de Foie gras poêlés avec galette de blé noir*

**Découpe de Jambon Bellota Ibérico : 3,80 € / personne**

*Servi avec Focaccia et huile d'Olive*

**Dégustation de Cécina: 3.20 € / personne**

*Viande de Bœuf séché et pain toasté*

**Atelier Plancha : 3.60 € / personne**

*Brochettes de bœuf Sésame, brochette d'agneau estragon, brochette de canard  
Cuit façon Barbecue devant les convives*





# NOS OPTIONS: FORFAITS BOISSONS

Nous vous laissons la possibilité de fournir vos boissons sur la partie et nous vous assurons le service de vos boissons.

## Sur ces forfaits la verrerie et le service sont compris sur le cocktail Sur une durée de 2h maximum

Rosé de Loire  
Bouvet Ladubay  
Jus d'orange et coca cola  
Eaux plates et gazeuses  
Forfait à 6,50 € / personne

Bouvet Ladubay  
Jus d'orange et coca cola  
Eaux plates et gazeuses  
Forfait à 7,00 € / personne  
Forfait à 8,50 € / personne avec Cuvée Saphir

Whisky, Porto, Martini  
Bouvet Ladubay  
Jus d'orange et Coca cola  
Eaux plates et gazeuses  
Forfait à 8,50 € / personne

Champagne  
Jus d'orange et coca cola  
Eaux plates et gazeuses  
Forfait à 12,50 € / personne

## Ou notre forfaits Eaux (bouteilles en verre) et Softs (Jus d'orange bouteille en verre /Coco cola) sur le cocktail & Soirée dansante

Forfait eaux sur le repas uniquement : inclus sur nos menus

Forfait eaux et softs sur le cocktail & la Soirée dansante  
à 5,00 € / pers

# PRESTATIONS INCLUSES SUR LE COCKTAIL

## Sur nos cocktails

- La mise en place des points buffets nourriture, avec nappage en tissu blanc
- Les serviettes cocktails en tissu
- La décoration et mise en scène des buffets autour des produits du cocktail
- La gestion et le service de vos boissons
- Le personnel de service & la présence de nos cuisiniers pour les ateliers



## Possibilité de location mobiliers pour vos cocktails:

Forfait N°1: 5 Mange-debout housés ( blanc ou noir) à 100 € TTC

Forfait N°2: Buffet Lycra (6 modules de 2 mètres): 240,00 € TT



Nos buffets, idéal pour vos cocktails en extérieur, l'habillage avec une housse Lycra assure un aspect tendu toujours impeccable.

# PRESTATIONS INCLUSES SUR LE REPAS

## Sur nos Déjeuners ou Dîners

- Le nappage en tissu ardoise, blanc ou chocolat
- La serviette en tissu blanc, (possibilité nouée avec notre ruban en satin gris perle)
- La porcelaine blanche du modèle « Dune »
- La verrerie du modèle « élégance »
- Les couverts Guy Degrenne du modèle Gala
- La gestion et le service de vos boissons (pas de droit de bouchon)
- Le service (personnel) : une équipe en cuisine, ainsi qu'une équipe en salle encadrée par un maître d'hôtel (1 serveur pour 25 convives).

## Mobiliers inclus (tables et chaises)

## Art de la table supérieur (avec supplément) :

- Assiette de présentation en porcelaine Blanche du modèle Dune à 0,80 €
- Verrerie du modèle Œnologue à 1,00 €





# NOS MENUS

Pour que le rêve soit complet, Yannick Biteau tient les fourneaux d'un établissement dont le renom à traversé trois générations.

Un travail spontané, mêlant effluves et traditions, pincées d'audace et inspiration. Terre & Mer, révélant ainsi les mille et une sensations du goût et la pureté de saveurs uniques.



## Nos entrées

Eclair gourmand de canard, radis rose et Cress, Moutarde à l'ancienne  
Ou  
Berlingot de Merlu et mascarpone, choux fleurs multicolores  
Ou  
Saumon mariné, crème Végétop, Jardin végétal et chips de légumes  
Ou  
Carpaccio de St Jacques et lentilles au Foie gras  
\*\*\*

## Nos plats chauds (1 choix à définir)

Filet de Dorade, courgette farcie à la Patate douce, coquillages (pétoncles/écrevisse/coque)  
Jus de crustacés  
Ou  
Cabillaud de nos côtes, Mangue verte, Wook de légumes et bouillon Thai

## Suite de nos plats chauds

Volaille Jaune d'Ancenis rôtie, gâteau de carottes, sauce écrevisses  
Ou  
Cœur de Rumsteack, légumes du soleil en écailles et son caviar d'Aubergines,  
Sauce aux Olives et Noix  
\*\*\*

## Nos Fromages

Chèvre frais aux épices, mesclun et tomates  
Ou  
Camembert farci aux fruits rouges, Mesclun  
Ou  
Croustillant de Curé Nantais, fleur de thym et marmelade d'abricots  
\*\*\*

## Nos Desserts

Consulter notre carte des desserts  
\*\*\*

Café, thé et infusion

## Eaux plates et gazeuses (bt en verre)





## Nos entrées

Gaspacho de saison, brochette de la Mer ( Thon, crevette, St Jacques)

Ou

Nage de St Jacques au Bouillon Dashi et légumes de saison

Ou

Melon mariné, Foie gras de Canard poêlé et mi- cuit (Mai à Septembre)

Médaille de Foie gras mi- cuit, Poire caramélisée et son chutney (Octobre à Avril)

Ou

Foie gras, confiture et pétales de tomates, pain toasté

\*\*\*

## Nos plats chauds (1 choix à définir)

Lotte du Guilvinec, minestrone de légumes et tuile de carotte, sauce Muscadet

Ou

Filet de Rouget Barbet, aubergines en déclinaison (caviar et frits), tomates cerises,

Et son jus corsé

## Suite de nos plats chauds

Volaille Fermière farcie au Foie gras, fondue de choux, poireaux Nantais braisé,  
sauce à la graine de moutarde

Ou

Déclinaison de Canard : Cromesquis, Foie gras poêlé, Filet rôti,

Mousseline de petits pois, rhubarbe, Jus de Canard

Ou

Carré d'Agneau, Caponata de légumes

Purée de pomme de terre à l'huile d'olive et romarin

\*\*\*

## Nos Fromages

Chèvre rôti, chutney de Poires et pain d'épice

Ou

Bessin de notre maître fromager Pascal Beillevaire, Mesclun (Avril à Sept)

\*\*\*

## Nos Desserts

Consulter notre carte des desserts

\*\*\*

Café, thé et infusion

## Eaux plates et gazeuses (bt en verre)





## Nos entrées

Carpaccio de tomates, Langoustines du Croisic, Shiso cress

Ou

Royale de Homard, sauce Savora, crème de persil et betterave

Ou

Foie gras de Canard poêlé, viennoise à la brisure de Truffe, panna Cotta, jus au Porto

\*\*\*

## Nos plats chauds (1 choix à définir)

Filet de Sole meunière, noisettes torréfiées et cannelloni de légumes

Ou

Filet de Bar de nos côtes, gâteau de Céleri et herbes fraîches de nos maraîchers

Sauce Iodée

Ou

Saint Pierre, polenta frit et mini légumes de saison, jus d'Olives

Ou

Trilogie de la Mer : Bar, Homard, St Jacques, petits légumes sauce Muscadet  
(supplément 3 €)

## Suite de nos plats chauds

Filet de Veau, déclinaison de navets au Miel et feuilles de Vené Cress, jus corsé

Ou

Filet de Bœuf et dés de Foie gras, palets de pomme de terre, légumes primeurs,

Sauce Périgourdine

Ou

Suprême de Pigeonneau rôti, cône de cuisses confites et champignons, Choux Kale frits

\*\*\*

## Nos Fromages

Comté, Toast au beurre Noisette, mesclun

Ou

Assiette d'affinés de notre Maître fromager Pascal Beillevaire, mesclun

Ou

Sélection de fromages affinés, de notre maître fromager Pascal Beillevaire sur ardoise,  
en centre de table (supplément 2.90 €)

\*\*\*

## Nos Desserts

Consulter notre carte des desserts

\*\*\*

Café, thé et infusion

## Eaux plates et gazeuses (bt en verre)





# CARTE DES DESSERTS

Notre carte des desserts est signé d'un grand « Pâtissier Chocolatier »  
Nous avons fait le choix  
d'un consultant de renom « Christophe Roussel »  
Créateur de Gourmandises, il bouscule les classiques, il réinvente les saveurs  
avec le respect des ingrédients: du sain, du beau et du bon!





# DESSERTS MENU ORCHIDEE



## Green Forest

Biscuit moelleux pistache, crème mascarpone pistache, Compotée de Griotte et Amarena, sur un croustillant pistache

## Douceur Framboise et Yuzu

Biscuit roulé, ganache framboise, crémeux citron yuzu, compoté de framboise et yuzu, sur un croustillant Gianduja

## Tarte Vanille Caraïbes

Sur une pâte sablée et croustillant Gianduja coco, compotée Mangue passion et crémeux vanille

## Pavlova Fruits rouges vanille

Meringue Pavlova, avec confit de fraises et framboises, crémeux de vanille, et sa ganache montée

## St Honoré Caramel Passion

Sur un fond de pâte sablée et compotée de mangue passion, choux crème caramel, chantilly mascarpone Vanille

## Comme un air d'Opéra

Ganache café, crémeux chocolat, sur un croustillant chocolat





## La Noisette et la fleur d'Oranger

Mousse noisette, crémeux fleur d'oranger sur un croustillant chocolat & son chou pralin

## Macaron Framboise Litchi

Finger Macaron et son crémeux Litchi, framboises fraîches & sa verrine de compotée de Litchis et mascarpone

## La Fraise au Miel de Sarrazin (Mai à Septembre)

Croustillant au sarrasin, mousse au miel, confit de fraises & sa mini tarte aux fraises

## Gourmandise Vanille, Spéculos

Biscuit roulé, croustillant spéculos, mascarpone vanille, crémeux caramel et noisettes torréfiées & son Macaron spéculos caramel

## Duo chocolat et Vanille

Biscuit sans farine, bavaroise au chocolat noir, crémeux de chocolat noir, croustillant au Grué de cacao et Gianduja & son Finger Vanille

## Velours Poire Marron

Finger, marron et vanille, compotée de Poire & sa verrine Poire, chantilly vanille

## Choco Sphère noisette

Sphère chocolat avec crème chocolat, confit de framboises, croustillant praliné et crémeux de noisettes, sur une base de Financier chocolat & et sa sauce chocolat



# DESSERTS MENU ROSE ROUGE & OPTION PIÈCE MONTÉE SUR NOS MENUS



## Autour du fruit rouge à la fleur de Sureau

Entremets pâte sablée et biscuit roulé, mousse et crémeux de framboises et mûres /  
Mini macaron framboise / Coque de meringue, chantilly vanille

## Gourmandise Caramel

Millefeuille caramel vanille / Mini tartelette noix de Pécan et caramel /  
Quenelle mascarpone au caramel

## Saveurs en trilogie

Entremets biscuit chocolat, mousse chocolat et crémeux vanille / Chou Vanille  
Mini tarte à la Framboise et croustillant Gianduja/

## Fraise Passion

Entremets fraise, mangue passion, biscuit roulé et croustillant / Raviole mangue passion /  
Finger aux fraises et sa marmelade mangue passion

## Le grand Chocolat

Entremets chocolat, bavaroise et crémeux chocolat / Millefeuille de chocolat/ Mi cuit chocolat noir

## L'exotique Coco

Entremets façon Pavlova coco, compotée ananas et ganache coco, chocolat /  
Coque chocolat et compotée Ananas / Guimauve coco chocolat

## Douceur Vanille et Fruits rouges

Crémeux Vanille / Confit de fruits rouges / Crunchy de framboises / Crumble / Feuilles de Shiso

## Option sur nos menus:

*Pièce Montée Traditionnelle*  
(+ 1.00 € par personne)

En dessert unique : 4 choux / personne  
Avec le dessert du menu Orchidée : 2 choux  
Avec le dessert du menu Gardénia : 1 chou

## Les Saveurs de nos choux :

*Vanille / Rose et gousse de vanille /  
Vanille et framboise fraîche / Framboise /  
Chocolat Noix de Coco /  
Caramel au beurre salé  
Mangue et fruits de la Passion.*



# « Wedding cake » & « Naked Cake »

## « Wedding Cake »

Réalisation par nos pâtisseries

Nous vous proposerons deux parfums au choix:

*Génoise chocolat et ganache chocolat*  
*Génoise vanille, marmelade de fruits rouges*  
*et ganache vanille*

Au décor « So Chic » ou « Personnalisé »  
avec un ruban de couleur

**Autre décor possible – nous consulter**

Ce gâteau « Star », sera un moment fort pour votre journée  
que vous pourrez  
déguster tout au long de votre soirée.

Tarif de notre prestation: forfait 400 € TTC,  
*Pour environ 120 mini- parts*



*Prestation en complément mais ne peut pas remplacer  
le dessert du menu*

## « Naked Cake »

Réalisation par nos pâtisseries

Nous vous proposerons sur trois étages  
un Fraisier revisité façon Naked cake

*Génoise vanille, confit de Fraises et fraises fraîches*  
*Ganache vanille*  
*(de Mai à Septembre)*

Ce gâteau sera un moment fort pour votre journée  
que vous pourrez.

Déguster tout au long de votre soirée.

Tarif de notre prestation: forfait 400 € TTC,  
*Pour environ 120 mini- parts*



*Prestation en complément mais ne peut pas remplacer  
le dessert du menu*

# INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

## VIN D'HONNEUR SUR NOS TERRASSES (boissons et petits gâteaux par vos soins)

Forfait de service par nos soins avec la verrerie et le nappage:

- Jusqu'à 150 personnes : 250 €
- De 150 à 250 personnes : 400 €
- De 250 à 350 personnes : 500 €
- De 350 à 450 personnes : 600 €

## MENU ENFANT à 14,00 €

Melon et Jambon (selon saison)

Saumon, pâtes fraîches

Ou, Suprême de volaille à la crème, pommes sautées

Tartelette au chocolat

## MENU PRESTATAIRE ( DJ, baby, orchestres....) à 19,00 €

Entrée, plat chaud et dessert



# LES FINS DE SOIREE

## BUFFET BRIOCHE VENDEENNE

À 3,80 € / personne brioche longue  
ou 4,50 € avec grande Brioche ronde sur plateau

Brioche (2 parts / personne)  
Compote et confiture  
Café

## QUELQUES PROPOSITIONS SUCREES

Pyramide de 200 Macarons à 200,00 €

Pyramide de 300 Macarons à 290,00 €

\*\*\*

Présentation de fruits de saison à 1,60 €

Brochette de fruits de saison à 1,80 €

Présentation de fruits exotiques et de saison à 2,30 €

\*\*\*

Mignardises de Christophe Roussel à 1,30 € l'unité

Les petits gourmands (mini cake chocolat, citron, moelleux...) à 0,80 € l'unité

\*\*\*



## FONTAINE CHOCOLAT

Fontaine à chocolat et 100 brochettes de fruits frais à 250,00 €

Fontaine de chocolat et 200 brochettes de fruits frais à 400,00 €

Fontaine de chocolat et 250 brochettes de fruits frais à 460,00 €

Fontaine de chocolat et 300 brochettes de fruits frais à 500,00 €

## BUFFETS TRADITION

Assortiment de canapés

L'imaginaire au Pays des Cochonnailles

Les 2 viandes froides

Assortiment de Crudités OU les Quiches et Pizzas

Les Mignardises

Café

11,20 € / personne avec Quiches et pizzas

13,00 € / personne avec les Crudités



# RETOUR DE MARIAGE

## BUFFET AVEC PLAT UNIQUE à 17,50 €

Comprenant la mise en place – serviette et nappage en tissu – la vaisselle nécessaire au bon déroulement – le personnel de service

Plat chaud en chafing-dish en buffet  
Suprême de Poulet et ses pommes de terres gourmandes

\*\*\*\*

Brie présenté en buffet

\*\*\*

Tarte aux fruits de saison

\*\*\*

Café

Eau de source



## BUFFET GRILLADE à 26,00 €

Comprenant la mise en place / nappage et serviette en tissu – la vaisselle nécessaire au bon déroulement – le personnel de service.

3 Salades en contenant individuel  
Grillades de bœuf et canard avec garniture d'accompagnement  
Fromage en buffet sur ardoise  
Les Mignardises de Christophe Roussel  
Café  
Eau de source



## BUFFET FROID à 22,00 €

Comprenant la mise en place / nappage et serviette en tissu – la vaisselle nécessaire au bon déroulement – le personnel de service.

3 salades en contenant individuel  
Les Cochonnailles  
2 viandes froides  
Salade et Brie  
Tarte aux fruits de saison  
Café  
Pain et condiments  
Eau de source



# CONDITIONS GENERALES DE VENTE 2019

## Location de notre site pour un mariage

Le tarif est de 1700 € pour le Samedi et le Dimanche en 2019 & 2020, tarif préférentiel en semaine et hors jours fériés. Ce tarif correspond à nos espaces mis à votre disposition, nettoyage inclus.

Horaire de fermeture: Libération des espaces pour 4h le Samedi et 18h le Dimanche.

## Restauration

Les prestations s'entendent par personne et les tarifs indiqués sont en TTC, comprenant:

- Le nappage et les serviettes en tissu
- La vaisselle nécessaire au bon fonctionnement
- Le service (personnel): une équipe en cuisine, ainsi qu'une équipe en salle encadrée par un maître d'hôtel
- Le service de vos boissons durant le repas

*Tarifs étudiés avec le taux de TVA en vigueur (10%), cependant le tarif facturé intégrera les variations éventuelles de la TVA.*

Sur l'après repas nous vous proposons différentes formules (brioche, buffet...)  
à consommer sur place.

**Aucun apport de nourriture extérieur n'est autorisé et la soupe à l'oignons ne peut pas avoir lieu dans notre établissement.**

## Exécution de la prestation

Le Val d'Evre s'engage à mener à bien la prestation de la commande passée, conformément aux règles de l'art et à la déontologie du métier.

## Décoration des espaces

Nous vous laissons libre de décorer les espaces à votre goût. Les confettis et bombes fils sont interdits. Décoration florale à votre charge.

## Retour de mariage (base minimum de 50 adultes )

Sur réservation préalable, un espace est mis à votre disposition jusqu'à 18h, avec notre service restauration,

## Les Boissons et marchandises

Nous vous laissons la possibilité de fournir vos boissons.

Nos tarifs menus comprennent le service de vos boissons durant la réception.

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être rapportée, reprise ou échangée.

Les plats que nous proposons peuvent contenir des allergènes (œuf, arachide, crustacés, mollusques, gluten, sésame, produits laitiers...) En raison des produits que nous travaillons, nous ne garantissons pas l'absence totale d'allergènes dans nos plats, mais nous faisons au mieux pour répondre à vos demandes.

## Garantie de couverts

Le nombre de couverts doit nous être communiqué 10 jours avant le mariage pour notre base de commande, et doit nous être confirmé au plus tard 4 jours avant la manifestation, il sera retenu comme base de facturation. Toute annulation qui interviendrait après ce délai entraînerait la facturation de 100 % du prix des repas commandés.



# CONDITIONS GENERALES DE VENTE 2019

## Procédure de réservation

- A l'acceptation de l'offre, un contrat est établi en double exemplaire, accompagné d'un chèque d'un montant de 900 € d'acompte sur la location de la salle. Cette somme sera déduite de la facture globale, mais conservée pour tout cas d'annulation.

- Le Solde de la location de nos espaces devra avoir lieu en Janvier 2019 ou Janvier 2020, soit 800 €

Ou pour une réservation en cours d'année, prévoir la totalité (1700 €) à la réservation, cette somme sera déduite de la facture, mais conservée pour tout cas d'annulation.

- Un acompte de 30 % de la commande en restauration devra nous parvenir deux mois avant la réception.

Le Val d'Evre se réserve le droit de refuser ou annuler la réception notamment en cas d'insolvabilité du client ou dans l'hypothèse d'un défaut de paiement.

## Modalités d'annulation

En cas d'annulation, l'acompte de 900 € & 800 € sont conservés.

Pour toute annulation de la réception à courte échéance, une indemnité financière supplémentaire vous sera facturée:

- de 1 an à 6 mois de la réception: 1000 € d'indemnité
- de 6 mois à 1 mois de la réception: 2000 € d'indemnité
- et pour une annulation à moins de 30 jours, 100 % de la prestation réservée (devis).

## Assurance

Le client est responsable de tout dommage direct ou indirect, que lui-même ou les participants pourraient causer au cours de la manifestation. Le Val d'Evre décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature que ce soit (vols, dégradations...) affectant les biens de toute nature: effet personnel, matériels apportés par l'organisateur ou appartenant aux participants, quel que soit l'endroit où les biens sont entreposés ( parking, salons, vestiaires, ect...)

Le Val d'Evre sera dégagé de toute obligations au cas où un évènement de force majeure ou des cas fortuits surviendraient (incendie, dégâts des eaux...)

## Modalités de paiement

Le solde du règlement des prestations s'effectuera au plus tard 8 jours après la réception. Sauf accord contraire, en cas de retard de paiement, le client encourt des pénalités de retard sur la base d'une fois et demie le taux d'intérêt légal.