



Boulevard Vauban – F 59500 DOUAI

## Salons de Réceptions

## Les Buffets Froids

*(Plaquette 2022)*



Association Française des Maitres Restaurateurs

**P**our l'organisation de votre réception, nous mettons à votre disposition nos salons clairs et spacieux dans un cadre aux tons doux et harmonieux.

**Q**ue ce soit pour un repas chaud servi à table ou un buffet froid, nous sommes heureux de vous présenter nos différentes propositions.

**N**ous proposons des prestations complètes.

**S**i vous le souhaitez, nous pourrions aussi composer et personnaliser ensemble votre réception pour trouver la solution la mieux adaptée.

**N**'hésitez pas à nous contacter pour obtenir de plus amples informations.



## ***Buffet Campagnard à 65,00 €***

**Boissons, service et salle comprise  
Servi pour un minimum de 60 convives**

*Cocktail Maison et Assortiment d'Amuse - Bouches  
(Coupe de Champagne: supplément de 8.00 €)*

### ***Table Maraîchère:***

*(Carottes, Céleri, Tomates, Pommes de Terre,  
Haricots Verts, Taboulé, Salades de Riz...)*

### ***Servis Froids au Buffet:***

*Marquise de Cochonnailles  
Mousseline de Poisson aux Petits Légumes  
Terrine de Foie de Volaille à l'Ancienne  
Œufs Pochés en Gelée  
Aspics de Jambon Macédoine  
Saumon Frais à la Parisienne  
Rôti de Bœuf Parfumé à la Gelée d'Orange  
Rôti de Porc au Curry  
Avocats Farcis au Crabe  
Tomates Farcies aux Crevettes Grises  
Roulé de Saumon Fumé aux Pointes d'Asperges  
Chaud-froid de Volaille Fermière  
Jambon à l'Os Maison*

*Brie Fermier*

*Farandole de Desserts  
ou Dessert Personnalisé*

*Café*

***A discrétion jusqu'au dessert :***  
*Vin blanc: Sauvignon de Touraine  
Vin rouge: Château Haut la Valette  
Eau minérale plate et gazeuse*

Choix d'un menu commun pour l'ensemble des convives à déterminer au plus tard 8 jours avant la réception.  
Pour le déjeuner (après 19 heures), et pour le dîner (suivant le nombre de convives), il sera demandé une participation  
de l'heure entamée. (Voir nos conditions générales de vente)



## **Buffet Mixte à 90,00 €**

**Boissons, service et salle comprise**  
**Servi pour un minimum de 60 convives**

Apéritif Maison et Assortiment d'Amuse - Bouches  
(Coupe de Champagne: supplément de 8.00 €)

-----  
Table Maraîchère

(Carottes, Céleri, Pommes de Terre, Haricots Verts,  
Taboulé, Salades de Riz, Crudités de Saison)

Servis Chauds:

Soupe de Poissons « Façon Etaploise »  
Flamiches au Saumon Fumé et Poireaux Confits  
Gambas Grillées aux Herbes Folles  
Joues de Lotte à l'Armoricaine  
Fricassée de Pintade au Vinaigre de Framboise

Servis Froids:

Panaché de Fruits de Mer  
(Bulots, Vignots, Langoustines, Ecrevisses, Crevettes Bouquets, Huîtres)  
Saumon Frais à la Parisienne  
Cabillaud en Gelée de Citron  
Mousseline de Poissons aux Petits Légumes  
Avocats Farcis au Crabe  
Roulé de Jambon Macédoine en Gelée  
Tomates Farcies aux Crevettes Grises  
Roulé de Saumon Fumé aux Pointes d'Asperges  
Entremet au Saumon Fumé et au Foie-Gras  
Marquises de Cochonnailles  
Terrine de Foie de Volaille à l'Ancienne  
Chaud-froid de Volaille Fermière  
Cochon de Lait (min 100 pers)  
Jambon à l'Os Maison  
Rôti de Bœuf aux Senteurs d'Orange  
Rôti de Porc au Curry  
Canard aux Fruits Frais

-----  
Plateau Fermier

-----  
Buffet de Dessert  
ou Dessert Personnalisé

-----  
Café

A discrétion jusqu'au dessert :  
Vin blanc: Sauvignon de Touraine  
Vin rouge: Château Haut la Valette  
Eau minérale plate et gazeuse

Choix d'un menu commun pour l'ensemble des convives à déterminer au plus tard 8 jours avant la réception.  
Pour le déjeuner (après 19 heures), et pour le dîner (suivant le nombre de convives), il sera demandé une participation de l'heure entamée. (Voir nos conditions générales de vente)



## Buffet Mareyeur à 95,00 €

**Boissons, service et salle comprise**  
**Servi pour un minimum de 60 convives**

Apéritif Maison et Assortiment d'Amuse - Bouches  
(Coupe de Champagne: supplément de 8.00 €)

-----

### Table Maraîchère:

(Carottes, Céleri, Pommes de Terre, Haricots Verts,  
Taboulé, Salades de Riz, Crudités de Saison)

### Farandole de Fruits de Mer:

Huîtres, Tourteaux, Langoustines, Ecrevisses, Bulots, Bigorneaux  
Amandes, Coques, Clams, Praires, Moules d'Espagne, Gambas

### Servis Froids:

Saumon à la Parisienne  
Saumon Fumé à la Mousseline d'Estragon  
Truite à la Gelée de Sauternes  
Panaché de Mérines (Mousseline de Merlan, Millefeuille aux Deux Saumons  
Terrine de Lotte).  
Panier Nordique  
Barbue en Chaud-froid  
Avocat aux Crabes  
Roulé de Saumon Fumé aux Asperges  
Salade de Poulpes

Rôti de Bœuf en Gelée Parfumé à l'Orange  
Jambon à l'Os Maison (entier pour 100 personnes)

-----

Plateau Fermier

-----

Farandole de Desserts  
ou Dessert Personnalisé

-----

Café

### A discrétion jusqu'au dessert :

Vin blanc: Sauvignon de Touraine  
Vin rouge: Château Haut la Valette  
Eau minérale plate et gazeuse

Choix d'un menu commun pour l'ensemble des convives à déterminer au plus tard 8 jours avant la réception.  
Pour le déjeuner (après 19 heures), et pour le dîner (suivant le nombre de convives), il sera demandé une participation  
de l'heure entamée. (Voir nos conditions générales de vente)



## **Buffet Prestige à 98,00 €**

**Boissons, service et salle comprise**  
**Servi pour un minimum de 60 convives**

Apéritif Maison et Assortiment d'Amuse - Bouches  
(Coupe de Champagne: supplément de 8.00 €)

----

### **Entrée Chaude Servie à Table:**

Escalope de Saumon au Champagne et aux Airelles  
ou Soufflé aux Filets d'Oie Fumés  
ou Mousseline de Crabe aux Avocats, Beurre Nantais  
ou Bavarois de Saumon Fumé à la Crème de Curry et aux Pommes Confites

### **Table Maraîchère:**

(Carottes, Céleri, Tomates, Pomme de terre,  
Haricots Verts, Taboulé, Salades de Riz, Crudités de Saison)

### **Servis Froids:**

Panier Nordique  
Buisson d'Ecrevisses et de Langoustines  
Saumon à la Parisienne  
Truite en Gelée de Citron  
Panaché de Mérines (Millefeuille aux Deux Saumons, Mousseline de Merlan,  
Terrine de Lotte)  
Œufs Mimosas  
Avocats au Crabe  
Roulés de Jambon en Macédoine  
Œufs Pochés au Jambon  
Roulés de Saumon Fumé aux Asperges  
Entremet au Saumon Fumé et au Foie-Gras  
Assortiment de Cochonnailles  
Terrine de Foie de Volaille Maison  
Terrine de Volaille au Porto et aux Airelles  
Chaud-froid de Volaille à l'Ancienne  
Cochon de Lait (min 100 pers)  
Rôti de Bœuf en Gelée Parfumé à l'Orange  
Rôti de Porc en Curry  
Jambon à l'Os Maison

----

Plateau Fermier

----

Assiette de Desserts  
ou Dessert Personnalisé

----

Café

### **A discrétion jusqu'au dessert :**

Vin blanc: Sauvignon de Touraine  
Vin rouge: Château Haut la Valette  
Eau minérale plate et gazeuse

Choix d'un menu commun pour l'ensemble des convives à déterminer au plus tard 8 jours avant la réception.  
Pour le déjeuner (après 19 heures), et pour le dîner (suivant le nombre de convives), il sera demandé une participation  
de l'heure entamée. (Voir nos conditions générales de vente)



## Autres Suggestions

		Supplément
<b>1. Apéritif:</b>	• Pour un 2ème Apéritif Maison	8,00 €
	• Pour une 2ème Coupe de Champagne	9,80 €
<b>2. Salades:</b> (Boisson Comprise)	• Terrine de Foies de Volaille et Quelques Feuilles:	8,90 €
	• Jambon à l'Os Maison et Quelques Feuilles:	9,50 €
	• Galantine de Canard au Foie-Gras et Quelques Feuilles	12,60 €
<b>3. Fromages:</b> (Boisson Comprise)	• Le Toast au Maroilles Gratiné, Salade Verte et Effilochée d'Endives	7,50 €
	• Le Triangle de Fromages Marinés (Camembert au Calvados, Maroilles à la Bière de Garde, Bûche de Chèvre au Sancerre)	9,50 €
	• Croustillant de Chèvre Chaud au Lard Fumé	8,50 €
<b>4. Desserts:</b>	• Pièce Glacée (demandez notre catalogue)	13,00 €
	• Omelette Norvégienne Flambée au Grand-Marnier	12,00 €
	• Buffet de Dessert	15,00 €
<b>5. Champagne:</b>	• <b>Amené par le Client:</b> Droit de Bouchon par bouteille (75 cl)	8,00 €
	• <b>Acheté chez nous:</b>	
	• Champagne de Propriétaire-Récoltant	30,00 € / bout
	• Lorient	37,00 € / bout
• De Venoge	45,00 € / bout	
<b>6. Vins:</b>	• <b>Blanc:</b>	
	• Bourgogne Aligoté	3,50 €
	• Pouilly sur Loire	4,90 €
	• <b>Rouge:</b>	
• Château Tourte des Graves (Graves)	3,40 €	
• Château Roudier (Montagne Saint-Emilion)	6,20 €	
<b>7. Boissons :</b>	• <b>Forfait Boissons 1:</b> Eau, Coca-cola, Jus Orange, Café	13,00 €
	• <b>Forfait Boissons 2:</b> Champagne, Eau, Coca-Cola, Jus Orange, Café	39,00 €
	• <b>Alcools Classiques:</b> La bouteille de 70 cl	75,00 €
	• <b>Pompe à bière en salle :</b> Fût de 20 Litres	255,00€
	• <b>Pompe à bière en salle :</b> Fût de 6 Litres	86,00 €
<b>8. Invités Soirée :</b>	• Dessert + Café :	22,90 €
	• Fromage + Dessert + Café	35,00 €
	• Galantine – Salade + Fromage + Dessert + Café	42,00 €



## CONDITIONS GENERALES DE VENTES

### Confirmation de réservations:

La confirmation de réservation du client implique son adhésion sans réserves aux présentes conditions.

### Garantie de prix:

Les tarifs indiqués sur notre fiche tarifs sont susceptibles de modifications sans préavis.

Les tarifs en vigueur à la date du devis sont fermes à compter du versement des arrhes.

Les tarifs confirmés sur le devis de Volubilis sont fermes pour trois mois (date du devis). Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques, les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la prestation.

### Garantie des chambres, couverts, séminaires et congrès:

**CHAMBRES:** Le nombre exact des personnes devra être confirmé (avec la liste des participants) trois semaines avant la date prévue.

**COUVERTS:**

Le nombre exact de couverts devra être confirmé définitivement huit jours avant la date prévue.

Si ce nombre de couverts définitif est inférieur d'au moins 20% au nombre annoncé lors du versement des arrhes, la direction du Volubilis se réserve le droit de modifier la salle en nom, en capacité et en disposition.

Si ce nombre de couverts est inférieur de 25 % au nombre annoncé à la réservation, la direction du Volubilis se réserve le droit d'appliquer un supplément forfaitaire de location de salle conformément à notre tarif en vigueur.

**SEMINAIRES:** Le nombre exact de participants devra être confirmé dix jours avant la date prévue.

**CONGRES:** Le nombre de salons nécessaires, de places, et autres prestations devront être confirmés vingt jours avant la date prévue. Ce sont ces nombres (chambres, couverts, salons, places et autres prestations) qui constitueront la base minimale de facturation. Les repas commandés mais non consommés seront facturés à 100 %.

Les formules « buffet » imposent un nombre minimum de 60 convives. La direction de Volubilis se réserve le droit d'annuler la réservation si des événements de force majeure ou de cas fortuits l'y contraignent (erreur de réservation signalée au minimum 4 mois avant la date, grève, incendie, dégâts des eaux, etc.).

### Assurances:

En aucun cas l'hôtel ne pourra être tenu responsable des dommages de quelque nature qu'ils soient, en particulier incendie et/ou vol, susceptibles d'atteindre les objets, les effets ou le matériel déposés à l'occasion de la prestation, objet de la présente réservation, et ce quel que soit l'endroit où ces matériels seraient entreposés (parking, couloir, chambre, salle de réunion, etc.).

Par ailleurs, le client est prié de prévenir la direction de Volubilis au cas où du matériel resterait sur le parking, même à l'intérieur d'un véhicule.

Le client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même ou ses invités pourraient causer à l'occasion de la prestation. Il s'engage à remettre en son état original et à ses frais les lieux (intérieur et extérieur) qui auront été occupés, en cas de détérioration.

### Sacem:

Toute manifestation à caractère musical doit faire l'objet au préalable d'une déclaration du client auprès de la SACEM.

Par ailleurs, l'animateur doit souscrire à ses frais une responsabilité civile, le garantissant contre tous risques causés à une tierce personne.

### Reportage photographique:

Pour toute prise de photographie, le client est prié d'informer au préalable la direction de Volubilis.

### Clause attributive de juridiction:

En cas de litige, seule attribution de compétence est faite aux tribunaux du lieu de situation de Volubilis.

### Conditions et garantie de réservation:

Sauf accord contraire, 30 % du montant prévisionnel de la commande seront demandés à titre d'arrhes, et garantissent la réservation et les prix de part et d'autre. Le non-paiement de cette somme pouvant entraîner l'annulation de la réservation.

Toute annulation faite à moins de dix jours de la date prévue entraînera la facturation à 100 % de la commande. (Même s'il ne s'agit que d'une annulation partielle).

Toute annulation faite entre dix jours et soixante jours de la date prévue entraînera la facturation à 90 % de la commande.

Toute annulation faite plus de soixante jours avant la date prévue entraînera le non remboursement des arrhes versées.

La facturation est établie sur la base du nombre de convives donné 8 jours avant la date de réception.

### Modalité de paiements:

Sauf accord contraire, nos factures sont payables dès réception et toute facture d'un montant inférieur à 500 € devra être réglée intégralement au comptant.

En cas de retard de paiement, le client sera redevable à titre d'indemnités de retard d'une somme calculée au mois le mois, au taux de l'intérêt légal de la Banque de France, majoré de deux points.

### Heures supplémentaires:

Pour le déjeuner, au-delà de 19h et pour le dîner suivant le nombre de convives, des frais de personnel seront facturés, par heure supplémentaire, sur la base du tarif en vigueur ci-dessous.

#### ➤ Pour le déjeuner :

Après 19 heures, il sera demandé un supplément horaire de 200 € par tranche de 30 convives (adultes) et par heure entamée.

#### ➤ Pour le dîner :

- Si le nombre de convives (adultes) est supérieur à 120 personnes : pas de supplément horaire (heure limite 5 heures matériel d'animation débarrassé).
- Si le nombre de convives (adultes) est compris entre 50 et 120 personnes : supplément horaire de 300 € à partir de 3 heures (heure limite 5 heures matériel d'animation débarrassé).
- Si le nombre de convives (adultes) est inférieur à 50 personnes : supplément horaire de 500 € à partir de 3 heures (heure limite 5 heures matériel d'animation débarrassé).
- Si le nombre de convives (adultes) est inférieur à 30 personnes : supplément horaire de 500 € à partir de 1 heure (heure limite 5 heures matériel d'animation débarrassé).

Nous précisons que le dessert est envoyé au plus tard à 01H00.

NB : Les invités à partir de fromage n'entrent pas dans le nombre de convives pour servant de base de calcul à déterminer le supplément.

En cas d'animation musicale, l'animateur est tenu de débarrasser son matériel en trente minutes à partir du départ du dernier invité, ou au maximum 5 heures du matin. Dans le cas contraire un montant forfaitaire de 200 € sera facturé à l'organisateur par heure entamée.

### Recommandations:

Le client s'oblige à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à Volubilis qui se réserve le droit d'intervenir si nécessaire.

Le client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire.

Les jeux de ballon sont strictement interdits à l'intérieur de l'établissement et sur les terrasses.

Toute nuisance sonore ainsi que l'usage des pétards, des cotillons, de la drogue est formellement interdit et entraîne une indemnité forfaitaire minimum de 1500 €.

Dans le cas de prestation ayant un caractère d'exposition de matériels ou d'objets de valeur, nous conseillons à notre clientèle de bien vouloir souscrire à ses frais, une assurance pouvant couvrir tout dommage que pourraient subir ceux-ci, quel que soit l'endroit où ces matériels seraient entreposés (parking, couloir, chambre, salle de réunion, etc.).