



Automne/Hiver 2009-2010

Du 23 septembre 2009 au 30 mars 2010



## Votre Réception de Mariage

Département Réceptions : 01.30.81.44.66

## Sommaire\*

Rappel des données	4
Le Cocktail d'Accueil	5
Le Cocktail Dîner	6
Le Buffet Dîner	10
Le Dîner	12
Les Boissons et Rafraîchissements	13
Le Personnel de Service	14
L'Art de la Table et sa Logistique	16
Récapitulatif Budgétaire	18
En suggestion, Hors devis	19
Conditions Générales de Ventes	23

\*Tous les produits proposés peuvent varier en fonction de la saison



## Rappel des Données

*Exemple de propositions élaborées sur la base de 100 convives,  
Pour Paris et sa proche banlieue*

De 18h00 à 20h00 : Cocktail d'Accueil

De 20h00 à 23h00 : Prestation Dînatoire

De 23h00 à 01h00 : Soirée Dansante

01h00 : Départ prévu des invités

## Le Cocktail d'Accueil

*(En suggestion, précédant le dîner et le buffet dîner)  
Nous vous proposons un cocktail composé de 10 pièces par  
personne, soit :*

### **Féerie, Couleur et Gourmandise**

Brochette Vitello tonato  
Brochette de perles de légumes à l'huile d'olive  
Arlequin « Black and White »  
Sablé de magret de canard fumé aux tomates confites  
Mini navette au saumon fumé  
Sphère de tomate chèvre  
Abricot moelleux au foie gras  
Finger tomate œuf et caviar d'aubergine  
Gambas et radis vert au sésame noir  
Feuille à feuille d'aubergine, saumon fumé au bois de hêtre

### **Feuilletés salés assortis :**

Palmiers au fromage, tuiles au parmesan, allumettes au fromage

## Le Cocktail Dîner

*Nous vous proposons un cocktail composé de 24 pièces par personne*

Atelier Culinaire – 1 pièce

Pièces salées froides – 12 pièces

Mini plat chaud – 2 pièces

Pièces salées chaudes – 3 pièces

Pièces sucrées – 6 pièces

### L'Animation Gastronomique « Café Langouste »

*Présentée à la minute par notre Chef Cuisinier et à déguster du « Bout des doigts »*

Notre création...

Une dégustation de langouste en chaud et froid pour la sensation,

Une noix de macadamia poudrée d'or pour le croquant,

Un geste de café pour une alliance parfaite.

Les Pièces Salées Froides :

Mini navette au foie gras de canard et raisins  
Céviche pétoncle aux baies roses  
Brochette de Vitello tonato  
Aumonière végétale et œuf de saumon  
Brochette de radis blanc et espadon fumé  
Canapé féta pistache grillée et concombre  
Saveurs d'Asie, vague de radis blanc  
Brochette de légumes au parfum de Ligurie  
Macaron glacé guacamole  
Arlequin au pesto  
Gambas et radis vert au sésame noir  
Brochette de saumon fumé, wakamé noir  
Finger d'ananas et crevette marinée  
Blinis à la crème de vodka et espadon fumé  
Sandwiches cocktail au cresson  
Brochette de patate douce « Princesse »  
Homard en salpicon et crème de fenouil  
Verre vodka tartare de St-Jacques aux algues marinées  
Goutte de carpaccio de bœuf et câpres

Les Pièces Salées Chaudes :

Croque monsieur  
Gougère au gruyère  
Accra de morue  
Quichette Lorraine  
Feuilleté saumon, graine de pavot bleu  
Bouchée aux champignons

Le Mini Plat Chaud

*Présenté à la minute par notre Chef Cuisinier sur petites assiettes*

« Le Filet de Canette »

Rôti aux girolles, radis et carottes fanes

Les Douceurs Sucrées

Tartelette amandine  
Crêpe façon Suzette  
Sablé croquant au citron  
Caroline au café  
Caroline au chocolat  
Nougatine ganache framboise  
Mini tropézienne  
Brochette de fruits de saison  
Macarons assortis  
Tartelette carachoc fleur de sel  
St-Honoré vanille caramel

Le Buffet Dîner

Le Buffet des Entrées

Millefeuille de mozzarella et bressaola  
Terrine de courgette et menthe fraîche  
Saumon frais et petits légumes  
Terrine de champignons et volaille  
Salade composée « V8 »  
Salade de pommes de terre aux appétits  
Salade de taboulé

Le Plat Chaud au choix (servi à table)

« La Volaille »  
Gratinée aux parfums de sous bois risotto aux girolles

Ou

« Le Pavé de Cabillaud » et carotte aux zestes d'orange



### Le Buffet des Fromages

Sélection de fromages affinés  
Assortiment de petits pains

### Le Buffet des Douceurs

Dôme chocolacté  
Schuss aux fruits assortis  
Concerto, sauce anglaise à la vanille  
Succès  
Salade de fruits de saison

Café, thé et infusions

Mignardises



## Le Dîner

Exemple de Menu

« Le Homard »

En salpicon et crémeux de potiron

« Le Veau »

Confit façon « Rossini », Mousseline de pommes de terre à l'huile de pistache

« L'Intense Chocolat »

Croustillant et son sorbet en déclinaison

Petits pains

Café, thé et infusions

Mignardises

## Les Boissons et rafraîchissements

Le Cocktail d'Accueil

Nous Prévoyons :

Eaux Minérales  
Jus de fruits, Sodas  
Glace à rafraîchir

Le Cocktail Dîner

Nous Prévoyons :

Eaux Minérales  
Jus de fruits, Sodas  
Glace à rafraîchir

Le Buffet Dîner

Nous Prévoyons :

Eaux Minérales  
Jus de fruits, Sodas  
Glace à rafraîchir

Le Dîner

Nous Prévoyons :

Eaux Minérales  
Jus de fruits, Sodas  
Glace à rafraîchir



## Le Personnel de Service

En veste Lenôtre blanche ou noire à col officier, un samedi ou en semaine, aux environs de Paris (20 Kms), **départ client prévu à 01h00**

### Cocktail Dîner

(1 maître d'hôtel pour 35 convives)  
3 Maîtres d'Hôtel de 16h à 2h  
1 Cuisinier de 16h à 24h  
1 Office de 16h à 2h

### Buffet Dîner

(1 maître d'hôtel pour 20 convives)  
1 Responsable de Réception de 16h à 2h  
2 Maîtres d'Hôtel de 16h à 2h  
3 Maîtres d'Hôtel de 17h à 23h  
2 Cuisiniers de 17h à 23h  
1 Office de 16h à 2h

## Le Personnel de Service

### Dîner

(1 maître d'hôtel pour 15 convives)

1 Responsable de Réception de 16h à 2h

3 Maîtres d'Hôtel de 16h à 2h

4 Maîtres d'Hôtel de 17h à 24h

2 Cuisiniers de 17h à 24h

1 Office de 16h à 2h

*Repas de notre personnel et Indemnités de déplacement inclus*

*Frais et charges sociales inclus*

*Heures supplémentaires avant 24h00 : 46,00 € HT*

*Heures supplémentaires après 24h00 : 55,00 € HT*

*L'heure supplémentaire sera décomptée à partir de la 30<sup>ème</sup> minute travaillée*

*Prévoir une heure de débarrassage après le départ des derniers invités*

## Art de la Table et Logistique

Avant visite technique du lieu sélectionné

### Cocktail Dîner

Nous prévoyons :

Buffets, Guéridons et dessertes  
Nappage, chemins de buffets  
Verrerie Vicomte, Couverts Inox prestige  
Porcelaine blanche moderne  
Assiettes et supports de présentation  
Matériel d'office et de réchauffage  
Linge de Service

### Buffet Dîner

Nous prévoyons :

Buffets, Tables, Chaises Napoléon III  
Guéridons et dessertes  
Porcelaine blanche moderne  
Verrerie fine, Couverts Inox prestige  
Platerie, matériel d'office et de réchauffage  
Nappage, chemins de buffets  
Linge de Service

### Dîner

Nous prévoyons :

Buffets, Tables, Chaises Napoléon III  
Guéridons et dessertes  
Porcelaine blanche moderne  
Verrerie fine, Couverts Inox prestige  
Matériel d'office et de réchauffage  
Nappage, chemins de buffets  
Linge de service

*Frais de livraison inclus*

*Livraison des marchandises et du matériel : le jour même dans l'après-midi,  
Débarrassage le lendemain ou surlendemain dans la matinée.*





## Récapitulatif budgétaire \*

### Prix TTC forfaitaire

	Le Cocktail Dîner	Le Buffet Dîner	Le Dîner
<b>Soit TTC par personne</b>	<b>106.00 € TTC</b>	<b>159.00 € TTC</b>	<b>150.00 € TTC</b>

**TVA 5.5 %**

#### **Prix saison 2009/2010**

Nos tarifs sont ferme jusqu'au **31/03/10** pour un minimum de 100 personnes. Sous réserve des spécificités du lieu sélectionné.  
Nos tarifs sont susceptibles d'être révisés en fonction du cours des produits saisonniers et des conditions économiques.

**EN SUGGESTION HORS DEVIS**

**Les Boissons alcoolisées** (base 100 personnes)

**Olivier Poussier**, Meilleur Sommelier du Monde 2000 et Chef des caves Lenôtre, se tient à votre disposition pour vous suggérer des accords mets et vins.

Le Cocktail d'Accueil

Nous Prévoyons :

30 Champagne Lenôtre  
3 Whisky Johnnie Walker

**Total TTC : 1031.25 €**

Le Cocktail Dîner

Nous Prévoyons :

30 Champagne Lenôtre  
12 Menetou Salon  
24 Château Fleur de By, Médoc

**Total TTC : 1534.16 €**

Le Buffet Dîner

Nous Prévoyons :

18 Champagne Lenôtre  
18 Menetou Salon  
36 Château Fleur de By, Médoc

**Total TTC : 1447.50 €**

Le Dîner

Nous Prévoyons :

18 Champagne Lenôtre  
18 Sancerre Cuvée flores  
36 Château Fleur de By

**Total TTC : 1532.92 €**

**TVA 19.6 %**

**EN SUGGESTION HORS DEVIS**

La Soirée dansante

Composition :

Jus de fruits  
Eaux minérales  
Sodas  
Glacé à rafraîchir  
Boissons alcoolisées

**TOTAL TTC pour 100 personnes : 179.02 €**

Facturation selon consommation :  
une réserve non incluse sera prévue

## En Suggestion, Hors devis

### Décoration Florale

---

1 Motif de Buffet : 200.00 € HT

Création d'un motif de buffet composé de fleurs et feuillages en harmonie avec le thème choisi

1 Centre de Table : 120.00 € HT

Réalisation d'un motif de délicates fleurs fraîches aux couleurs de l'été.

### La Pièce Montée des Mariés

---

Voir modèles ci-après

---

*Bruno Messey Directeur Artistique et son équipe,*

*se tient à votre disposition pour étudier*

*une mise en scène propre à votre évènement concernant la décoration florale.*

Pièces Montées



Croquembouche

Pièce Montée traditionnelle garnie de choux caramélisés. 2 parfums au choix parmi : Vanille, chocolat, café, Kirsch, Grand Marnier ou Framboise (selon saison).

Sur socle : 9,00€ HT par personne  
Sur coupe : 12,00€ HT par personne



Cristal

Entremets recouvert d'un nappage de sucre blanc. Entremets de saison au choix : Feuille d'automne, Succès à la Framboise, Succès.  
Décors de cœur en sucre et de macarons.

1 étage : 110,00€ HT    3 étages : 510,00€ HT  
2 étages : 280,00€ HT    4 étages : 860,00€ HT



Jour de Fête

Colonne d'entremets de saison : Feuilles d'automne, Succès à la Framboise, Succès, entremets recouverts de pâte d'amande, rubans en sucre.

18,00€ HT par personne



Confidence

Toute l'étendue de notre collection d'entremets à découvrir dans un écrin de transparence orné de papillons en sucre.

2 étages : 200,00€ HT  
3 étages : 390,00€ HT



**CONDITIONS GENERALES DE VENTE  
LENÔTRE - TRAITEUR**

1. Toute confirmation de commande doit parvenir à LENÔTRE au plus tard 8 jours ouvrables avant la date de la prestation. La commande est ferme, définitive et non susceptible d'annulation à compter de la réception de sa confirmation, matérialisée par le devis signé par le client, revêtu de la mention « bon pour accord », accompagné d'un acompte correspondant à 80 % du montant total TTC de la commande.  
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.  
Aucun règlement n'est accepté le jour même de la manifestation. Le solde est réglable à réception de facture. Toute contestation concernant la facturation doit être formulée par écrit dans un délai de huit jours maximum de la date de la facture.
2. La nature des prestations de Lenôtre est détaillée dans le devis adressé au client. Les prix des devis sont fermes pendant un délai de 3 mois, sauf modification importante et imprévisible du cours des produits saisonniers ou des conditions économiques.
3. Les viandes de bœuf que nous servons sont d'origine française, irlandaise ou allemande et les viandes de veau d'origine française, hollandaise ou allemande (information obligatoire sur l'origine des viandes bovines – décret n° 2002 – 1465 du 17.12.2002)
4. Conformément aux usages de la profession, le montant du devis et de la facture, intègre la participation aux frais de fonctionnement des équipements, demandée le cas échéant, par le gestionnaire de la salle de réception. Le taux de participation est variable selon les lieux.
5. Les modifications de commande (augmentation, diminution) doivent être confirmées par écrit au plus tard 3 jours ouvrables avant la réception. Les demandes d'augmentation du nombre de prestations doivent faire l'objet d'une acceptation expresse et écrite de Lenôtre. Les demandes de diminution du nombre de prestations ne peuvent être acceptées que dans la limite de 10 % du prix HT du devis signé par le client et valant confirmation de commande.
6. Toute somme non réglée à la date d'exigibilité produira de plein droit et sans mise en demeure préalable, des pénalités de retard à un taux égal à une fois et demi le taux de l'intérêt légal, outre les frais engendrés par le retard.  
En cas de retard de paiement, la société LENÔTRE pourra suspendre toutes les commandes en cours du client, sans préjudice de toute autre voie d'action.
7. Toute commande supporte des frais de livraison. Lorsqu'une livraison n'est pas assurée par LENÔTRE, les produits voyagent aux risques du client et il lui appartient de prendre toutes garanties vis à vis du transporteur. Toutes réserves doivent être signalées à la livraison et apparaître sur le bon de livraison.
8. Le client est seul responsable de tout dommage matériel et/ou corporel, causé par lui-même, ses préposés et/ou ses invités, et par le matériel et/ou locaux mis à sa disposition pour l'organisation de la réception. Notamment les pertes, casses, dégradations ou disparitions de matériel mis à sa disposition sont à sa charge, de même que les frais de remise en état des locaux.  
Lorsqu'un vestiaire est inclus dans les prestations, la remise d'un ticket doit être exigée lors du dépôt des effets. Lenôtre dégage toute responsabilité en cas de perte du ticket ou lorsque la prestation vestiaire n'est pas assurée par Lenôtre. Lenôtre n'est en aucun cas dépositaire des sacs à main et accessoires contenant des espèces ou des objets de valeur.
9. LENÔTRE peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution, si elle se trouve dans l'impossibilité de les assumer par suite d'un cas de force majeure (guerre, émeute, manifestation, grève, blocage ou difficulté de circulation, sinistre affectant les installations de la société LENÔTRE...).
10. Les redevances sur la propriété littéraire et artistique demeurent à la charge du locataire de la salle. La déclaration doit donc être effectuée par le client auprès de la SACEM.

**A DEFAUT DE REGLEMENT AMIABLE, TOUS LES LITIGES SERONT DE LA SEULE COMPETENCE DES TRIBUNAUX DE PARIS.**