



Printemps/Eté 2009 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 Ventas	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 de jambon, abricot et thon
Brochette de perles de légumes à l'huile d'olive
Pétales de chorizo, légumes niçois
Cake provençal, ravioli et olives croquantes
Brioche au caviar d'aubergine
Patate douce et crevette marinée
Pressé de tourteau à la coriandre
Brochette de Vitello tonato
Mini navette de saumon fumé
Croustilles de fruits secs de foie gras de canard

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 « Saumon fumé »

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

Dos de saumon fumé ou saumon mariné à l'aneth à déguster au choix avec ses œufs avruga ou de truite de mer et accompagné de tarama d'oursin ou de crème acidulée à l'aneth.

Les Pièces Salées Froides :

Brochette d'asperge, mousse et têtes de morilles

Sphère de tomate chèvre

Cake aux olives, pâte de pistache, roulé de canard fumé

Chiffonnade de jambon, abricot et thon

Brochette de légumes au parfum de Ligurie

L'artichaut Barigoule

Pétale de radis blanc tarama et petits oeufs

Abricot moelleux au foie gras

Briochine de chèvre

Saveurs d'Asie au dos de saumon fumé

Blinis pavot, pâte de fruits et gambas

Canapé salade tomate et mozzarella

Goutte de carpaccio de bœuf au parmesan et câpres

Crustacé citronnelle et wakamé

Verre vodka saumon, menthe et petits pois

Pétale de chorizo, légumes niçois

Finger saumon fumé et wakamé vert

Macaron glacé carotte et coriandre

Patate douce, crevette marinée et avruga

Les Pièces Salées Chaudes :

Croques monsieur
Gougères au gruyère
Feuilletés de tomates parfumées au basilic
Quichettes 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 Veau »

Confit, petits pois à la française, bressaola



Les Douceurs Sucrées

Tartelette Pêche rose en infusion et fruits rouges

Cône Ivoire Coco

Carrés Chocolat Framboise

Roulade de crêpe façon Suzette

Brochette de fruits de saison

Tartelette fraise des bois

Tropézienne

Caroline au chocolat

Mini religieuse violette

Sablé au citron crémeux

Macarons assortis



Le Buffet Dîner

Le Buffet des Entrées

Rouleaux d'été façon Lenôtre
Terrine de courgette et menthe fraîche
Saumon frais et petits légumes
Cake aux olives et ratatouille
Salade de tomate mozzarella et bressaola
Salade de taboulé
Salade de crevettes pamplemousse

Le Plat Chaud au choix (servi à table)

« La Volaille »
Le suprême de volaille au foie gras, légumes printaniers

Ou

« La Daurade »
La Daurade Royale aux légumes croquants



Le Buffet des Fromages

Sélection de fromages affinés
Assortiment de petits pains

Le Buffet des Douceurs

Dôme Sweet Coco Framboise

Fraisier Bagatelle

Concerto, sauce anglaise à la vanille

Millefeuille aux fruits rouges

Salade de fruits de saison

Café, thé et infusions

Mignardises

Le Dîner

Exemple de Menu

« Le Tourteau »

Présenté en tulipe « Daïkon », rafraîchi d'un jus de gaspacho à l'huile de basilic

« Le Veau »

Cuisiné en grenadin, légumes confits et roquette aux copeaux de parmesan

« La Framboise »

Préparée en Mille et une Feuille, macaron aux violettes cristallisées

Petits pains

Café, thé et infusions

Mignardises

Les Boissons et rafraîchissements

Le Cocktail d'Accueil

Nous Prévoyons :

Eaux Minérales
Jus de fruits, Sodas
Glacé à rafraîchir

Le Cocktail Dîner

Nous Prévoyons :

Eaux Minérales
Jus de fruits, Sodas
Glacé à rafraîchir

Le Buffet Dîner

Nous Prévoyons :

Eaux Minérales
Jus de fruits, Sodas
Glacé à rafraîchir

Le Dîner

Nous Prévoyons :

Eaux Minérales
Jus de fruits, Sodas
Glacé 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^{ème} 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,
Débarrassement le lendemain ou surlendemain dans la matinée.*





Récapitulatif budgétaire *

Prix TTC forfaitaire

	Le Cocktail Dîner	Le Buffet Dîner	Le Dîner
Soit TTC par personne	105.00 € TTC	165.00 € TTC	150.00 € TTC

TVA 5.5 %

Prix saison 2009-2010

* Nos tarifs sont ferme jusqu'au **22/09/10** 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 Chablis 2006 JP.Grossot
36 Château Charmail 2004

Total TTC : 1847.15 €

TVA 19.6 %

EN SUGGESTION HORS DEVIS

La Soirée dansante

Composition :

Jus de fruits
Eaux minérales
Sodas
Glace 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.