



DINER PROFESSIONNEL AU DOMAINE DU MONT LEUZE MENUS 2015 (TARIFS HT)

Les Apéritifs

Formule n° 1

**Jus de fruits, Sodas, Eaux minérales et gazeuses
A volonté durant une heure : 4,50 € / personne**

Formule n° 2

**Cocktail de champagne, Pastis, Martini rouge et blanc, Porto,
Jus de fruits, Sodas, Eaux minérales et gazeuses
A volonté durant une heure : 8 € / personne**

Formule n° 3

**Champagne Brut, Pastis, Martini rouge et blanc, Porto, Gin, Whisky,
Rhum, Vodka, Jus de fruits, Sodas, Eaux minérales et gazeuses
A volonté durant une heure : 16 € / personne**

Les Canapés

« Forfait détente » 7 € / Personne

4 pièces de canapés par convive :

**Assortiment de feuilletés garnis
Pissaladière aux anchois de méditerranée
Quiche au chèvre frais
Pizza**

« Forfait piscine » 9 € / Personne

7 pièces de canapés par convive :

**Pain de seigle/céréales, saumon ciboulette
Pain tomate, fromage frais, asperge
Confiture d'olives et gambas
Duo de magret de canard et mandarine
Chouquette de foie gras
Chorizo, fromage au curry
Crème de roquefort et pistache**



Les Repas à table

(Menu identique pour l'ensemble des participants, choix à déterminer avant la réception)

**Forfait « Saveurs »
59 € par personne**

Les entrées

Carpaccio de bœuf, artichaut et dentelle de parmesan

Ou

La variation de poissons fumés, crème acidulée au vinaigre balsamique

Ou

Farandole de petits légumes grillés et marinés au thym, beignets de légumes croquants

Ou

Duo de tomate et mozzarella marinées au pistou, chiffonnade de Parme, gressin au sésame

Les plats chauds

Filet de rouget, échalotes confites au vinaigre balsamique et caviar d'aubergines

Ou

Pavé de veau aux trois poivres, léger gratin dauphinois

Ou

Gnocchis aux cèpes et saumon

Ou

Filet de saumon grillé petits légumes sautés

Ou

Suprême de volaille en aigre doux, nouilles chinoises relevées de coriandre fraîche

Les desserts de notre Maître Pâtissier

Parfait poire caramel

Ou

Crème brûlée à la lavande

Ou

Tendre aux trois chocolats, riz soufflé praliné

Ou

Délice mangue passion

Ou

Assortiment de fruits frais de saison

Vins rouge, blanc et rosé AOC Côtes de Provence

(sur la base d'une bouteille pour 4 personnes),

Eaux minérales et gazeuses, café

Option 1/2 bouteille de vin / Personne : + 4 €/Personne

S.A.R.L au capital de 7500 €

Siret. 481 739 597 00013 APE 555 D TVA Intracommunautaire FR 898173 9597

Devis proposé par Saveurs & Prestige 455 route de Châteaueux 06440 Peillon

Photos non contractuelles, Tarifs donnés à titre indicatif sous réserve de visite des lieux



**Forfait « Prestige »
81 € par personne**

Les entrées

Duo de guacamole et gazpacho andalou, crevettes flambées

Ou

Variation autour du saumon en tartare acidulé, mariné aux baies roses, crème de ciboulette

Ou

Foie gras de canard maison mariné au porto et au cognac, cuit au torchon, oignons rouges caramélisés

Ou

Assiette orientale : feuille de vigne, taboulé, houmous, beignets de crevettes sauce aigre douce

Les plats

Magret de canard mariné au miel épicé

Ou

Filet de daurade poêlée, sauce vierge aux citrons confits

Ou

Risotto de veau aux cèpes

Ou

Pavé de loup au pistil de safran, fondue de poireaux

Ou

Souris d'agneau confite, pommes persillées et lard croustillant

Les desserts de notre Maître Pâtissier

Soufflé glacé au Grand Marnier

Ou

Tarte aux pommes façon tatin

Ou

Fondant au chocolat

Ou

Salade de fruits frais de saison à la menthe, glace nougat

Ou

Bavarois fromage blanc, gelée de griotte

Vins rouge, blanc et rosé AOC Côtes de Provence
(sur la base d'une bouteille pour 4 personnes),
Eaux minérales et gazeuses, café

Option 1/2 bouteille de vin / Personne : + 4 €/Personne



**Forfait « Saveurs et Prestige »
118 € par personne**

Les entrées

Foie gras de canard confit aux tomates épicées en aigre-doux

Ou

Croustillant de langoustines, chair de crabe aromatisée à la citronnelle

Ou

Poêlée de morilles, cèpes et pleurotes, association d'artichauts et tomates marinés au vinaigre de cidre, amandes fraîches, onctueuse crème de courgettes

Ou

Salade Languedocienne, bonbon et terrine de foie gras aromatisés au porto et au cognac,

Foies de volailles flambés, girolles poêlées

Les poissons

Filet de loup rôti sur peau, en croûte d'olives vertes et noires, émulsion de pistou

Ou

Filet de rouget à l'unilatéral façon grenobloise, aubergine confite à la fleur d'Atlas

Ou

Tresse de sole, brandade de poissons fumés, Sauce au champagne

Les viandes

Le filet de bœuf Grand-mère piqué au foie gras,
Oignons glacés, pommes de terre persillées, Lard croustillant

Ou

Duo de filet et côte d'agneau, Viennoise de noisette,
Feuilleté de légumes aux épices, Jus léger aux haricots coco

Ou

Magret de canard au miel épicé, gâteau de pommes de terre
Carottes et navets fanes caramélisés

Les desserts de Notre Maître Pâtissier

Pyramide aux trois chocolats

Ou

Charlotte aux fruits de saison

Ou

Bavarois chocolat blanc et café, crémeux chocolat noir poire caramélisée

Ou

Opéra, crème anglaise au safran

Vins rouge, blanc et rosé AOC Côtes de Provence

(sur la base d'une bouteille pour 2 personnes),

Eaux minérales et gazeuses, café

S.A.R.L au capital de 7500 €

Siret. 481 739 597 00013 APE 555 D TVA Intracommunautaire FR 898173 9597

Devis proposé par Saveurs & Prestige 455 route de Châteaueux 06440 Peillon

Photos non contractuelles, Tarifs donnés à titre indicatif sous réserve de visite des lieux



La soirée (Option Open Bar)

Les boissons :

Champagne première cuvée

Whisky

Absolut Vodka

Tanqueray Gin

Grand Marnier

Cognac

Bières, Sodas, Jus de Fruits, Eaux Minérales

Tequila

Bacardi Rhum

Cointreau

Porto

Armagnac

Service à volonté

Prix par personne et par heure avec Champagne : € 19

Prix par personne et par heure sans Champagne : € 12

Prix par personne et par heure soft uniquement : € 4.50

Nos tarifs sont HT, pour une durée d'une heure et s'entendent le service, la verrerie et location de matériel inclus.

Option : Service grand- luxe (Tarifs HT)

Double nappage des tables 2.50 € par personne

1 serveur pour 15 convives 7.50 € par personne

1 serveur pour 10 convives 12.50 € par personne

Expresso 2.80 € par personne

Vaisselle haut de gamme, Couverts argent, matériel de service en argent :
à partir de 12.50 €/personne (selon les gammes choisies)

Droit de bouchon 10 € par bouteille (champagne, vins et alcools)

Les tarifs indiqués sont HT et incluent :

La mise en place de la salle

Le service durant 8 h à partir de la mise en place

Un Maître d'Hôtel et 1 serveur pour 25 personnes

35 € HT de l'heure supplémentaire par serveur à partir de la 9^{ème} heure de service jusqu'à la fin du débarrasage (ou forfait open bar incluant le service)

La location du matériel (verreries, vaisselle, nappages, couverts)

Le personnel de cuisine

La fabrication aux normes HACCP

La livraison par camions frigorifiques

Le débarrasage

S.A.R.L au capital de 7500 €

Siret. 481 739 597 00013 APE 555 D TVA Intracommunautaire FR 898173 9597

Devis proposé par Saveurs & Prestige 455 route de Châteauneuf 06440 Peillon

Photos non contractuelles, Tarifs donnés à titre indicatif sous réserve de visite des lieux



GRILLES TARIFAIRES EN EXEMPLE

« Boissons à l'apéritif Formule n° 2 et canapés Formule n° 1 »
(Hors open bar et différentes options)

| "FORFAIT SAVEURS" | TOTAL H.T. |
|--------------------------------------|----------------|
| | PAR PERSONNE |
| Apéritif "formule n° 2" | 8,00 € |
| Canapés forfait "détente" (4 pièces) | 7,00 € |
| Le repas "Saveurs" | 59,00 € |
| MONTANT TOTAL H.T. / PERSONNE | 74,00 € |

| "FORFAIT PRESTIGE" | TOTAL H.T. |
|--------------------------------------|----------------|
| | PAR PERSONNE |
| Apéritif "formule n° 2" | 8,00 € |
| Canapés forfait "détente" (4 pièces) | 7,00 € |
| Le repas "Prestige" | 81,00 € |
| MONTANT TOTAL H.T. / PERSONNE | 96,00 € |

| "FORFAIT SAVEURS ET PRESTIGE" | TOTAL H.T. |
|--------------------------------------|-----------------|
| | PAR PERSONNE |
| Apéritif "formule n° 2" | 8,00 € |
| Canapés forfait "détente" (4 pièces) | 7,00 € |
| Le repas "Saveurs et Prestige" | 118,00 € |
| MONTANT TOTAL H.T. / PERSONNE | 133,00 € |

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Article 1

Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions générales de vente. Toute commande doit parvenir à la Société Saveurs et Prestige au plus tard 10 jours ouvrables avant la prestation et n'est définitivement enregistrée par la Société Saveurs et Prestige qu'à réception du devis signé par le client revêtu de la mention bon pour la commande, accompagné d'un acompte correspondant à 40% du montant total TTC de la commande pour les événements privés et de particuliers (réceptions de cérémonies, mariages, baptême, etc...). Le solde est exigible à J-7 sauf accord exceptionnel de notre part.

Article 2

La description des prestations de Saveurs et Prestige est déterminée par le devis qui est adressé au client. Les prix de nos devis sont fermes durant un délai de 2 mois sauf modification importante et imprévisible du cours des produits saisonniers ou des conditions économiques. Les usages de la profession permettent à Saveurs et Prestige de majorer le montant du devis, de la facture, de la participation aux frais de fonctionnement des équipements demandés par le gestionnaire de la salle de réception.

Les branchements électriques sont à la charge du client.

S.A.R.L au capital de 7500 €

Siret. 481 739 597 00013 APE 555 D TVA Intracommunautaire FR 898173 9597

Devis proposé par Saveurs & Prestige 455 route de Châteaueux 06440 Peillon

Photos non contractuelles, Tarifs donnés à titre indicatif sous réserve de visite des lieux

**Article 3**

En cas d'annulation totale ou partielle par le client, l'acompte pourra être conservé par la Société Saveurs et Prestige à titre d'indemnité forfaitaire définitive et irrévocable. Toute annulation doit être notifiée par écrit à la Société Saveurs et Prestige. En cas d'annulation par Saveurs et Prestige, cette dernière entrainera le remboursement des sommes versées par le client sans aucune autre indemnité.

Article 4

Les modifications de commande devront être signalées par écrit au plus tard 7 jours ouvrables avant la prestation pour être prises en compte.

Article 5

La facturation sera établie sur la base du nombre d'invités figurant sur le bon de commande, même si le nombre réel d'invités s'avérait inférieur. Cependant, la facturation sera établie sur le nombre d'invités réellement présents si celui-ci est supérieur au nombre prévu sur le bon de commande. Ne sera pas considérée comme une modification mais comme une annulation partielle toute diminution de commande de plus de 25% par rapport à la commande initiale.

Article 6

Toute commande supporte des frais de livraison qui seront précisés au client. Dans le cas d'une livraison qui n'est pas assurée par la Société Saveurs et Prestige, le client supporte les risques de l'acheminement des produits. Il lui appartient donc de prendre toutes les garanties vis-à-vis du transporteur extérieur. Tout retard de livraison des marchandises par la Société Saveurs et Prestige de moins de 2 heures, de même que toute avance dans la livraison de 2 heures au plus, ne saurait donner droit au client d'annuler la commande, de refuser la marchandise ou de ne pas régler l'intégralité du prix. Aucune réclamation sur la prestation fournie ne sera prise en considération passé le délai de 24 heures après la prestation. Toute contestation devra être formulée par écrit.

Article 7

Toute somme non réglée à la date d'exigibilité produira des pénalités de retard à un taux égal à une fois et demi le taux de l'intérêt légal, auxquelles s'ajoutera le paiement des frais inhérents à ce retard qui seront appliqués de plein droit sans mise en demeure. En cas de retard de paiement, la Société Saveurs et Prestige pourra suspendre toutes commandes en cours, sans préjudice de toute autre action judiciaire.

Article 8

Le client est seul responsable de tout dommage matériel et/ou corporel causé par lui-même et/ou ses invités. La perte, casse, dégradation ou disparition du matériel mis à sa disposition sont à la charge effective du client.

Article 9

La Société Saveurs et Prestige pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assumer par suite d'un cas de force majeure (guerre, manifestations, émeutes, grèves, blocages ou difficultés de circulation, sinistres affectant les installations de la Société Saveurs et Prestige...).

Article 10

Tous litiges quant à l'interprétation ou l'exécution des présentes seront la seule compétence des tribunaux de Nice.

Le Client

Saveurs et Prestige

S.A.R.L au capital de 7500 €

Siret. 481 739 597 00013 APE 555 D TVA Intracommunautaire FR 898173 9597

Devis proposé par Saveurs & Prestige 455 route de Châteaueux 06440 Peillon

Photos non contractuelles, Tarifs donnés à titre indicatif sous réserve de visite des lieux