

CARTE 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

Découverte de notre site

Josiane, Maryline, Yannick et leur équipe, vous accueillent au Val d'Evre Réception, pour l'organisation de votre réception et faire de votre évènement une réussite.

Pour que cet évènement important reste un moment de bonheur et de magie, nous assurons personnellement pour votre grand confort l'ensemble de la prestation (lieu et restauration).

Le Val d'Evre vous accueille de 75 à 400 personnes, pour vos réceptions avec son propre espace cuisine/traiteur

Pour une prestation du midi uniquement: un espace mis à votre disposition jusqu'à 18h.
Pour une prestation du soir: un espace mis à votre disposition jusqu'à 2h du matin.
Fin de musique à 1h30, libération et fermeture à 2h00.



Un lieu de détente pour le service de vos cocktails.
Nos terrasses s'ouvrent au confort et au calme



Le Val d'Evre

RÉCEPTION



Le Val d'Evre

RÉCEPTION



Le val d'Evre Réception, vous accueille à partir de 75 personnes

Les Avantages du Val d'Evre Réception:

- Grandes terrasses pour vos cocktails et vin d'honneur
- Mobiliers de Jardin Design avec coin salon
- Grand parking privé avec éclairage
- Un espace de 200 m2
- Vidéo projecteur avec grand écran
- Possibilité de matériel sono
- Grand espace scénique
- Pièce aménagée pour les bout'choux
- Mise en place et nettoyage des espaces par nos équipes
- Service de vos boissons sur toute la prestation
- Serveur (serveuse) obligatoire sur l'après repas pour le service des boissons (bar)*
- Pas de droit de bouchon

Le Val d'Evre
RÉCEPTION



Le mariage est un jour Unique. C'est un des évènements marquants de votre vie et nous voulons vous aider à faire rêver vos convives! Nous travaillons dans un esprit de cohérence pour faire en sorte de donner un thème à votre mariage si vous l'avez déjà choisi.

Venez nous rencontrer avec ou sans vos idées et nous travaillerons ensemble afin de définir l'ambiance de votre mariage.

Travaillant directement avec le Val d'Evre Traiteur pour la mise en scène des buffets cocktails qui vous sont proposés. Nous pouvons vous étudier une continuité sur le thème choisi.

Nous contacter

Natura

39 rue des Forges

44330 Vallet

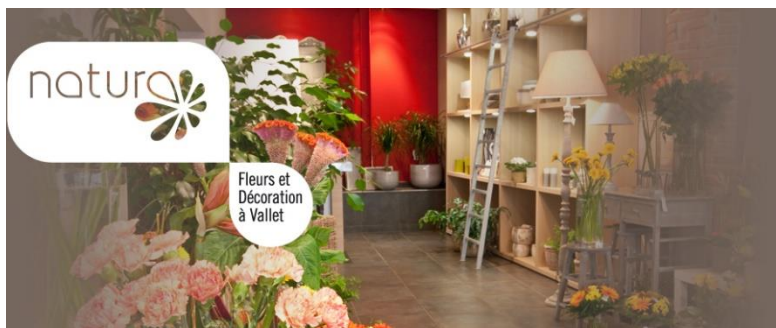
Fixe : 02 40 33 92 90

Portable : 09 67 34 30 11

E-mail : contact@fleuriste-natura.fr



Natura



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

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'hygiènes 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

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.*



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

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



Le Val d'Evre
RÉCEPTION

Le Val d'Evre Réception – 49110 La Boissière sur Evre
Tel 02.40.98.80.50 – www.valdrevre.com

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



CONDITIONS GENERALES DE VENTE 2019

Nos conditions à partir d'un minimum de 75 adultes

Libération des espaces à 2h00 pour une prestation du soir

Libération des espaces à 18h00 pour une prestation du midi

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 intègrera 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.

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.

Les Boissons et marchandises

Nous vous laissons la possibilité de fournir vos boissons sur la totalité de la journée, sans aucun droit de bouchon, et le service est effectué par nos soins sur le cocktail et le repas.

Serveur (serveuse) obligatoire sur l'après repas pour le service des boissons (bar), au coût horaire de 26,00 € / heure.

Garantie de couverts

Le nombre de couverts doit nous être communiqué 10 jours avant 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'acompte d'un montant de 500 € d'arrhes.

Cette somme sera encaissée à la réservation et 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 500 € est conservé.

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 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.