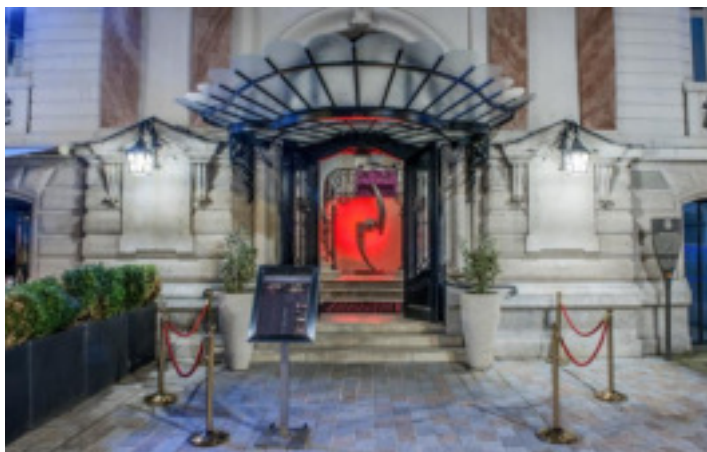




CONTRAT D'ENGAGEMENT 2020/2021

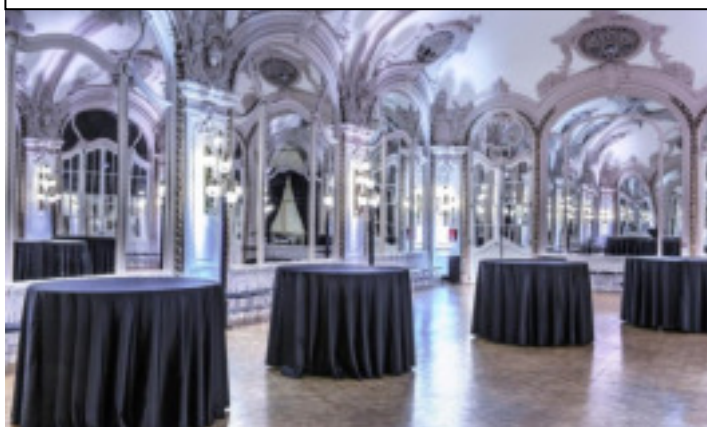
Location de salles « DEGERMANN » salon Versailles, salle Trianon (réunion) & Piano Bar As Before
+ Repas spectacle du « Messieurs Dames Show »



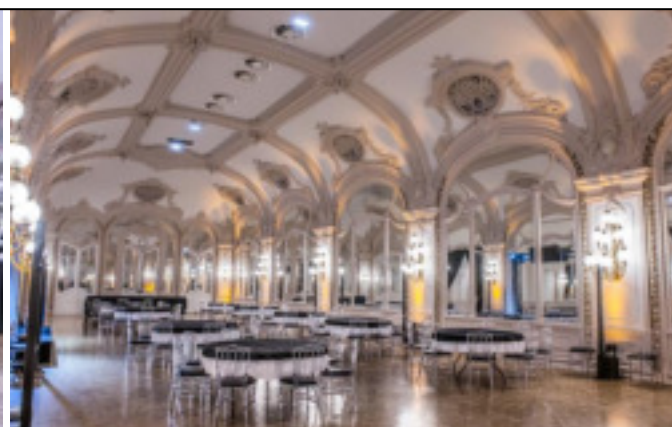
ENTREE DU SALON DEGERMANN



EN SEMINAIRE : 350 PERSONNES



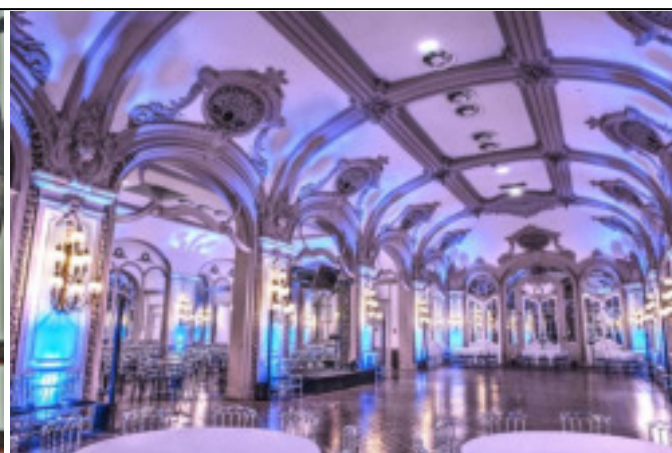
EN COCKTAIL : 350 PERSONNES



A TABLE : 360 PERSONNES*(1.1)



CREE EN 1900 PAR MR DEGERMANN



EN DANCE FLOOR : 420 PERSONNES

ENTRE :

SAS AS BEFORE 35 RUE BUIRETTE 51 100 REIMS

K BIS : 812 613 735 RCS REIMS

REPRESENTEE PAR : BOCAHU SEBASTIEN TEL : 03.26.04.11.11 sebastien.bocahu@le-k-reims.com

ET

NOM DU LOCATAIRE : _____ TEL : __ / __ / __ / __ / __ /

ADRESSE : _____ MAIL : _____

DATE DE LOCATION : _____

NOMBRE DE PERSONNES : _____ ADULTES : _____ ENFANTS : _____

-SALLE VERSAILLES : OUI / NON SALLE TRIANON : OUI / NON PIANO BAR : OUI / NON

-HEURE DE VOTRE ARRIVEE POUR L'OUVERTURE DES PORTES PAR NOTRE DIRECTEUR : __ H __

-ARRIVEE DE VOS INVITES : __ H __

-FIN DE SOIREE ET DEPART : __ H __

-REPAS : OUI / NON REPAS : ASSIS / DEBOUT

-MUSIQUE : NOUS / VOUS __ H __

-FORFAIT SACEM / 1.80€ TTC : OUI / NON

-ARRIVEE AUTRES PRESTATAIRES : __ H __

-BOISSONS : NOUS / VOUS

(champagne / vins / eaux / sans alcool / café)

-DROIT DE BOUCHON : OUI / NON

-TECHNICIEN POUR REUNION : OUI / NON

-AGENT DE SECURITE en + : OUI / NON

Idée de déroulement de votre évènement :

__ H__ :

__ H__ :

__ H__ :

__ H__ :

__ H__ :

__ H__ :

__ H__ :

Observations :

Fait à REIMS, le __ / __ / __ La Direction. MR BOCAHU Le Locataire. MR _____

Signatures :

x

x

1/ CAPACITES D'ACCUEIL ET MATERIEL DISPONIBLES INCLUS DANS LA LOCATION :

Le « SALON DEGERMANN » est un Etablissement Recevant du Public, classé type N/L, 2ème catégorie.

1.1/ LE SALON VERSAILLES

- * 190 places en formule repas (en tables rectangles de 6 pers ou tables rondes de 8 à 9 pers)
- * 250 personnes en formule cocktail dinatoire avec manges debouts et chaises contre les murs.
- * 220 places assises en formule théâtre face à la scène

1.2/ LE SALON TRIANON (REUNION)

- * 120 places assises en formule théâtre face à la scène

1.3/ LES MATERIELS COMPRIS DANS LA LOCATION DU SALON VERSAILLES :

- 240 chaises napoléon transparentes avec assise molletonnée noir
- 24 tables rondes de 1,50 m de diamètre (8 à 9 places)
- 31 tables rectangles de 1.86 m/0.80 m (6 places)
- Scène de 15m² (L 5 / P 3 / H 0.80) Système son, vidéo projecteur et écran, 2 tv LED, micros, pupitre....
- Le déambulateur (le hall d'accueil, le vestiaire, les sanitaires, ascenseur pour personne à mobilité réduite)
- Une loge artiste (20 m²) avec douche et WC

NON INCLUS DANS LA LOCATION

1.3/ LE PIANO BAR

Le bar est ouvert au public tous les soirs de 17h30 à 2h30, aucune boisson du piano bar ne peut être servi dans le salon Degermann sans règlement des boissons à la commande. (Privatisation en plus de la salle : 1200€ ttc)

1.4/ LES REPAS : Nos propositions de prestations pages 9, 10, 11 & 12

1.5/ LES BOISSONS : Nos propositions de boissons pages 12

Vous avez libre choix de vos boissons moyennant un droit de bouchon.

Le droit de bouchon vous donne droit à un sommelier toutes les 40 personnes, la glace pilée ainsi que les sceaux à glace. Le service vos convives dans les quantités désirées, au moment souhaité. Le suivi des stocks, la conservation des bouteilles vides pour vérification et la préparation des bouteilles à reprendre le soir même ou dans la semaine.

Cela comprend également : la réception de vos cartons, la mise au frais et conservation de vos vins, la verrerie, le décompte en fin de soirée et la signature du compte rendu, le tri sélectif aux déchets des cartons et des bouteilles vides, bien sur la récupération des bouteilles non consommées !

-Champagne : 10€/bille de 75cl -Vin : 5€/bille de 75cl -Eaux plate et gazeuse, soft : offert

PS : aucune bouteille ne sera acceptée dans l'enceinte de l'établissement sans la régie des douanes sur la capsule (sans étiquette)

1.6/ LES ANIMATIONS :

Vous avez libre choix de vos animations, nous pouvons vous conseiller sur demande (dj, orchestre, magicien, quiz, numéro visuel, humoriste, caricaturiste, silhouettiste, borne photos, casino, jeux virtuels, etc.) **Nos propositions pages 13**

2/ RESERVATION, DEPOT DE GARANTIE, ASSURANCES ET AUTORISATIONS

2.1/ MODALITES DE RESERVATION

A la réservation, le locataire versera un acompte représentant **50 % du montant de la location**, par chèque libellé à l'ordre de SAS AS BEFORE, ce chèque sera débité sur demande !

Le solde vous sera demandé après la prestation, envoi de la facture par mail ou lors d'un rendez-vous

Pour les suppléments (droit de bouchon, dépassement d'horaire de la salle et/ou du personnel, etc...)
Il devra être régularisé la semaine qui suit l'évènement afin d'éviter l'encaissement du dépôt de garantie (voir ci-dessous)

2.2/ DEPOT DE GARANTIE

Le dépôt de garantie permet au « salon Degermann » de garantir notamment :

- Les dégâts éventuels, casses ou vols.
- Le non-paiement du montant de la location et suppléments.

Le montant fixé pour le dépôt de garantie non encaissé : **1 chèque de 3500€ TTC**

Le dépôt de garantie sera versé par chèque libellé à l'ordre de SAS As Before dès la signature du présent contrat.
Il sera restitué au locataire après l'état des lieux de sortie.

2.3/ ASSURANCES

Les locataires seront tenus de fournir, au moment de la réservation, une attestation d'assurance couvrant le risque de responsabilité civile locative pour la manifestation concernée.

2.4/ AUTORISATIONS SACEM

Accord SACEM/Salon Degermann : forfait de 1.50€ht par pers soit 1.80€ ttc

(aucune de déclaration à faire aux organismes)

*"Préalablement à toutes manifestations, dans un délai minimum **de quinze jours avant son déroulement**, l'organisateur(*) devra s'adresser au délégué régional de la SACEM (Société des Auteurs et Editeurs de Musique), 2 rue des 3 Raisinets à REIMS (tel:03.69.67.25.90) afin de demander l'autorisation d'utiliser le répertoire musical. La SACEM en assure la gestion conformément aux dispositions prévues par l'article 122-1 et suivant du code la propriété intellectuelle dit C.P.I.*

**à qualité reconnue d'organisateur, l'entrepreneur de spectacles (art. 132-21 du C.P.I.) : c'est à dire selon une jurisprudence longue et constante, la personne qui prend l'initiative de réaliser une manifestation.*

*Nb: n'assurant qu'une prestation de service, ce n'est donc **ni** à l'orchestre **ni** au disc-jockey d'accomplir cette démarche. »*

EXEMPLE : si vous utilisez de la musique enregistrée, le taux est de **5.5%**, taux incluant la réduction de 20% (montant minimum de 58.45€ ht), pour de la musique live, le taux est de **4.4%** taux incluant la réduction de 20% (montant minimum de 46.76€ ht) calcul fait sur le montant total de vos dépenses sur cette soirée.

En cas de non-respect des règlementations par un locataire, sa responsabilité est engagée.

2.5/ CONDITION D'ANNULATION

En cas d'annulation 3 mois avant la date, l'acompte sera encaissé et conservé pas la sas As Before

En cas d'annulation 1 mois avant la date, le règlement total sera encaissé et conservé par la sas As Before

3/ TARIFS ET PAIEMENT DE LA LOCATION

	TTC	HT
SALON VERSAILLES		
1 jour semaine	2750€	2291.60€
2 jours consécutifs	5000€	4166.66€
Samedi	3000€	2500.00€
Samedi + vendredi ou dimanche	4500€	3750.00€
SALLE DE REUNION TRIANON		
1 jour	1200€	1000.00€
2 jours consécutifs	2000€	1666.66€
PIANO BAR		
Privatisation (soirée privée)	1200€	1000.00€
Pauses/repas de vos réunions	500€	416.66€

Le tarif de location comprend : **SALON VERSAILLES (190 PLACES ASSISES OU 250 EN COCKTAIL)**

- La mise à disposition de l'espace du salon Versailles de 9h à 4h
(si musique, fin à 3h45 selon convention avec la mairie et le voisinage)
Au-delà de cet horaire (musique sans les Basses), un forfait de 400€ ttc sera facturé par heure sup.
- Un Responsable de salle (Maître d'hôtel), présent dès l'arrivée de vos invités jusqu'à leur départ (maxi 9h)
- Un vigile SSIAP 1 et 2 sera à l'entrée (maxi 8h. ex 19h30 à 3h30 = 8h si dépassement = heure suppl.)

Le tarif de location comprend : **SALLE DE REUNION TRIANON (120 PLACES ASSISES)**

- La mise à disposition de l'espace du salon Trianon de 9h à 16h
Au-delà de cet horaire (sur demande en fonction des spectacles et répétitions)
- Un Responsable de salle (Maître d'hôtel), présent dès l'arrivée de vos invités jusqu'à leur départ (maxi 9h)

Le tarif de location comprend : **PIANO BAR « AS BEFORE » (40 PLACES ASSISES)**

- La mise à disposition de l'espace du piano bar (fin max 2h45 du matin)
- Un Responsable Barman, présent dès l'arrivée de vos invités jusqu'à leur départ
- Un pianiste live pour une durée de 4h00
- Un vigile SSIAP 1 et 2 sera à l'entrée du salon (max 8h. EX 19h à 3h = 8h si dépassement = heure suppl.)

4/ CONDITIONS D'UTILISATION ET PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES

4.1/ CONDITIONS D'UTILISATION

- Il est formellement interdit de fumer dans l'enceinte du bâtiment mis à part dans l'espace fumeur.
- Il est formellement interdit d'utiliser des confettis.
- Il est formellement interdit d'utiliser de la pyrotechnie ou artifice même celle d'intérieur.
- Il est formellement interdit l'apposition d'affiches, écriteaux, inscription sur les murs, portes, fenêtres intérieures et extérieures de même que l'utilisation de clous, vis et agrafes.
- Le locataire est tenu de faire respecter l'ordre et d'assurer la bonne tenue de la manifestation envers les tiers.
- Il est responsable des débordements et des incidents qui pourraient avoir lieu jusqu'à l'état des lieux de sortie.
- Il se doit également de préserver l'intégrité des biens mobiliers et immobiliers.
- Le locataire s'engage à respecter les capacités d'accueil énoncées au premier paragraphe du présent règlement.
- L'installation de tout élément ou appareil technique extérieur au « Degermann » devra nous être soumise.
- Les tables et les chaises seront mises à disposition du locataire.

4.2/ PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES

Cout d'un technicien (son, lumières et vidéo) pour vos réunions : 330€ HT soit 396€ TTC (hors jour férié)

Cout d'un Agent de Sécurité supplémentaire : 32€ HT / heure soit 38.40€ TTC (hors jour férié)

-Accord pompiers et mairie pour les soirées dansantes avec DJ (style club) « 1 vigile/50 pers »

5/ APPLICATION DU PRESENT REGLEMENT

Le locataire devra signer deux exemplaires du présent règlement, le jour de la réservation
Un exemplaire signé par la direction lui sera restitué.

Le non-respect d'une des clauses du présent règlement peut entraîner l'annulation de la location sans aucun remboursement ni dédommagement d'aucune sorte.

PIECES à JOINDRE au DOSSIER

- Chèque d'acompte + Chèque de dépôt de garantie
- Justificatif de domicile ou de siège social + Attestation d'assurance « responsabilité civile »

Le locataire soussigné déclare avoir pris connaissance des conditions du présent règlement et les accepter.

ANNEXE :

Consignes de Sécurité

Le « salon Degermann » est un établissement recevant du public (ERP) de type L, 4ème catégorie. A ce titre, son fonctionnement doit respecter un certain nombre de règles pour la sécurité du public et des organisateurs. Voici les principales :

1 - Présence d'agents de sécurité incendie dès l'ouverture au public dont 1 agent ayant la qualification « ERP 1 ».

2 - Circulations

Maintenir en permanence l'accès libre aux sorties de secours, aux escaliers et aux circulations. (Aucun obstacle).

La voie d'accès pour les secours, qui doit être entièrement libre lorsque du public est accueilli. Il conviendra de veiller à ce qu'aucun véhicule ou obstacle n'obstrue cette voie.

3 - Réaction au feu des aménagements

Les matériaux utilisés pour des décors ou des aménagements doivent posséder une qualité de réaction au feu attestée par un procès-verbal d'essais. Les décors ou aménagements mobiliers doivent avoir une réaction au feu M 3. Le procès-verbal d'essais doit vous être remis par le fournisseur de matériaux, décors ou aménagements.

4 – Utilisations exceptionnelles des locaux

L'utilisation, même partielle ou occasionnelle, de l'établissement pour une exploitation autre que celles autorisées (ex : un salon, une foire, une exposition...) devra faire l'objet d'une demande d'autorisation présentée par l'exploitant à la commission de sécurité de l'Arrondissement de Reims, au moins un mois avant la manifestation.

Les règles énoncées ci-dessus indiquent les principales mesures à prendre pour la sécurité du public, mais ne sont en aucun cas exhaustives.

Le locataire soussigné déclare avoir pris connaissance des consignes de sécurité du présent règlement et les accepter.

Les signataires de ce contrat s'engagent à respecter et appliquer le règlement de location du « SALON DEGERMANN » et son annexe ci-joint. (Fait en 2 exemplaires)



Salon Degermann

Piano Bar « As Before »



COCKTAIL DE JEUNATOIRE OU DINATOIRE Service compris (5h00)

Minis entrées, plats et desserts en assortiment, servis dans des cocottes, cassolettes, verrines, caquelons.
Prêt à manger avec une cuillère à entremet.

Les serveurs passent entre vos invités pour proposer les uns après les autres les différents plats ci-dessous :



-ASSORTIMENT DE PIÈCES FROIDES :

- Tartare de saint jacques et sa crème de pois, cubes de tomates fraîches au basilic, blinis.
- Ceviche de 2 saumons, mirepoix de légumes sauce césar, pain suédois.
- Tataki de thon sauce kikkoman, poireaux vinaigrette, pain grillé.
- Mini rouleau de printemps aux légumes et mini ratatouille, sauce soja.
- Mini légumes farcis sur son pain à l'ail.
- Mini mauricette bretzel au jambon de Reims et sa moutarde.

-ASSORTIMENT DE PIÈCES CHAUDES :

- Burgers colorés (bœuf/saumon/légumes/bacon)
- Brochette de poulet caramélisée façon Yakitori
- Brochette de poulet sauce sweet chili, purée moutarde de Reims
- Œuf mimosa et crêpe aux champignons.
- Mini baguette tomate mozzarella gratinée.
- Pastilla de poulet à la marocaine
- Brochette de pastel de nata et accras de morue
- Mini hot dogs volaille
- Mini vol au vent poulet champignon
- Pizza vénitienne au chorizo

-ASSORTIMENT DE PIÈCES SUCRÉS :

- Choux chantilly + Mousse au chocolat + Chouquette à la crème + Tropicane + Cannelé fourré + Chocolat trésor praliné + Mini crêpe

- 09 pièces/pers : 24.54€ ht soit 27.00€ ttc (3 froids + 3 chauds + 3 sucrés)
- 11 pièces/pers : 28.00€ ht soit 30.80€ ttc (4 froids + 4 chauds + 3 sucrés)
- 13 pièces/pers : 30.72€ ht soit 33.80€ ttc (5 froids + 5 chauds + 3 sucrés)
- 15 pièces/pers : 32.72€ ht soit 36.00€ ttc (6 froids + 6 chauds + 3 sucrés)
- 17 pièces/pers : 34.00€ ht soit 37.40€ ttc (7 froids + 7 chauds + 3 sucrés)
- 19 pièces/pers : 37.27€ ht soit 41.00€ ttc (8 froids + 7 chauds + 4 sucrés)
- 21 pièces/pers : 40.90€ ht soit 45.00€ ttc (8 froids + 7 chauds + 5 sucrés)

ATELIERS CULINAIRES : en remplacement d'une pièce cocktail ci-dessus (+200€ ttc de frais de personnel par atelier)

« Tataki de thon » Longe de thon marinée et juste saisie mais crue à cœur, tranchée et accompagnée de poireaux vinaigrette, graines de sésame grillées et sauce spéciale « Tataki ».

« Foie gras frais de canard » Découpe de foie gras frais devant les convives, accompagné de confitures et marmelades, toasts briochés et pain campagnard grillé.

« Jambon ibérique « Pata Negra » Découpe du jambon sur pince devant vos invités, accompagné de pain de campagne et beurre au sel de Guérande.

« Le pâté croûte champenois » Découpe de Pâté croûte chaud sur planche devant les convives, accompagné d'oignons balsamiques et moutarde de Reims

IDEES DE MENU AVEC OU SANS BOISSONS

*** EN ENTREE***

- Raviole de foie gras en cocotte, coulis au ratafia de champagne, brioche tiède
- Foie gras de canard aux 2 poivres, confit de poires williams, pain figues abricots
- Foie gras de canard poêlé aux griottes confites sur sa tatin d'endives (+2.50€)
- Opéra de foie gras sur son croustillant amandes grillées aux fruits secs, brioche tiède
- Croustade champenoise au jambon de Reims et boudin blanc de Rethel, sauce suprême aux girolles miniatures
- Tarte fine aux oignons confits à la champardennaise & sa crème de moutarde de Reims
- Crumble d'aubergines au parmesan et mimolette, magret fumé aux griottes
- Tartare de 2 saumons et sa mini ratatouille, brochette de crevettes, pain suédois
- Tartare de saint jacques sur sa crème de pois mentholée citronnée, blinis
- Cassolette d'écrevisses en croûte sauce champenoise
- La fameuse coquille saint jacques à la normande (+1.50€)
- Aumônière de gambas et julienne de légumes, beurre blanc au lait de coco (+2.50€)
- Cassolette océane sauce homardine (st jacques, crevettes, filet de rouget) (+2.00€)

EN PLAT PRINCIPAL

- Filet mignon de cochon des Ardennes mariné au miel et balsa, poêlée forestière
- Suprême de pintade cuit basse température, jus champenois au ratafia
- Giglette de canard farcie à la Gascogne réduction bordelaise aux petits oignons
- Filet de canette rôti, farci aux poires williams caramélisées, réduction de son jus
- Petit filet de bœuf Charolais à la stroganoff en cocotte (+4.50€)
- Gigot d'agneau à la cuillère de sept heures, ails en chemise (+1.50€)
- Mignon de veau braisé aux marrons et pleurotes sauce ratafia (+4.50€)
- Cabillaud et gambas sauce curry au lait de coco (+1.50€)
- Blanquette de cabillaud et st jacques, crème de champignons et moules (+2€)
- Pavé de saumon aux sésames, beurre blanc au champagne

EN TRANSITION

- Maroilles, Chaource & Comté, cube de pomme façon compote et pain Brezel
- Chèvre croustillant de kadaïf sur salade ice berg sauce kikkoman au citron (+1.50€)
- Buffet de (7) fromages AOC sur mesclun de salade (+5.50€) «chutney d'oignons, noix et pignons, assortiment de pains»

EN DESSERT

- Macaron à la framboise, coulis exotique aux biscuits roses
- Saint honoré en craquelins et crème diplomate
- Rubis aux biscuits roses de Reims et fruits rouges
- Alternance aux 3 chocolats, crème vanillée aux smarties
- Tartare de fraises et sa brochette d'ananas flambée devant vous
- Paris Brest au praliné crème champenoise aux biscuits roses de Reims
- Tarte au citron revisitée dans un chou
- Le vrai baba au rhum Havana 7 ans et ses raisins
- Gâteau style anniversaire : (+2.50€ ou +5.50€ en 2eme dessert) (fraisier, framboisier, poirier, tutti frutti, chocolat, etc..)
- Assiette gourmande : (+2.50€) tarte tatin + baba au rhum + cannelé fourré + moelleux au choco + macaron + crêpe

TARIFS DES MENU AVEC OU SANS BOISSONS CI-DESSUS (page 10)

-menu : entrée, plat, dessert	38€ + 9€ avec les boissons*
-menu : entrée, plat, fromage, dessert	42€ + 9€ avec les boissons*
-menu : 2 entrées, plat, dessert	46€ + 9€ avec les boissons*
-menu : 2 entrées, plat, fromage, dessert	50€ + 9€ avec les boissons*

Le prix du menu comprend : le pain en boule, la vaisselle, la verrerie (3 verres), nappe blanche et serviette, le personnel de salle (1/25 pers) et de cuisine (8h de prestation « inclus la mise en place des tables)

*Forfait boissons : 9€ ttc

Vin blanc sec « Château la Gordonne » 1 bllé pour 6 pers
Vin rouge léger « Château la Gordonne » 1 bllé pour 6 pers
Vittel et/ou Perrier fine bulle 1 bllé pour 2 pers
un vrai café

BUFFET FROID :

Le menu complet 40€ ttc (minimum 50 personnes)

- Tartare de saumon au basilic et au citron
- Boudin blanc de Reithel et sa moutarde de Clovis
- Jambon de Reims et ses condiments
- Chiffonnade de jambon des Ardennes
- Quiche Lorraine aux lardons
- Terrine de lapin au romarin et oignons balsamico
- Poireaux vinaigrette au balsamique
- Salade de lentillons roses de reims au chorizo ibérique
- Salade d'haricots de Soissons aux gésiers de canard et tomate confites
- Foie gras de canard, confitures et marmelades, toasts briochés (+3€)

- Pâtés en croûtes : agneaux & lard fumé + poulet curry
 - Rôti de bœuf sauce béarnaise
 - Jambon de cochon persillé sauce barbecue
- (salade de pomme de terre à la moutarde à l'ancienne, taboulé à la libanaise)

Avec les 3 plats froids ci-dessus Ou avec les 3 plats chauds ci-dessous : +2.50€

- Sauté de cochon au pesto Rosso
 - Blanquette de dinde à la crème et aux champignons
 - Fricassée de bœuf à la bourguignonne
- (écrasé de pomme de terre, poêlée de légumes aux figues façon tajine)

- Plateau de fromages d'ici, salade, assortiment de pains et confit

- Assortiment de mignardises :
- Choux chantilly + Mousse au chocolat + Chouquette à la crème + Tropicane + Cannelé fourré + Chocolat trésor praliné + Mini crêpe

Le prix du menu comprend : la vaisselle, la verrerie, nappe blanche et serviette noir, 1 serveur/25 personnes au buffet (6h de prestation) En formule buffet style self :

IDEES DE MENU ENFANT :

- Feuilleté hot dog au ketchup
- Crispy d'aiguillette de poulet aux corn-flakes, Purée de pomme de terre
- Crêpe au Nutella

-menu : entrée, plat, dessert : 15€

Le prix comprend : le pain en boule, la vaisselle, la verrerie, nappe blanche et serviette et le service

Ou

Assortiment de chez Mac Do !
Chicken Mc Nuggets, Hamburger, Mc Fish, Croque Mc Do, P'tit Vrap Veggie,
Frites ou potatoes, P'tites tomates
Nectar de fruits Bio 20 cl, Yaourt bio à boire, compote pomme pêche
(Notre responsable ira chercher au moment, prévoir une enveloppe pour règlement ou une CB)

BRUNCH :

Le menu complet 30€ ttc (minimum 50 personnes)

-Café, thé, chocolat.

-Jus d'orange, multi fruits, eau plate, eau gazeuse, Coca cola, Ice tea, Limonade, Orangina etc...

-Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, pains baguette, brioches.

-Beurre micro pain, assortiment de confitures, yaourt nature, yaourt aux fruits, compote.

-Biscuiteries, Céréales, lait, salade fruits.

-Œufs brouillés, œufs durs, bacons, saucisses jambon blanc, jambon fumé, terrine de campagne, rôti de bœuf, rôti de porc, poulet, pâté en croûte, saumon fumé.

-Salade de pomme de terre, salade de riz, salade de semoule, salade de tomate mozzarella.

-Vinaigrette, sauces en assortiment et condiments.

-Brie de Meaux & salade verte.

-Assortiment de tartes aux fruits.

Le prix du menu comprend : la vaisselle, la verrerie, nappe blanche et serviette noire,

1 serveur/25 personnes au buffet (6h de prestation) En formule buffet style self :

MIGNARDISES APERITIF :

5 Pièces cocktails apéritives Tradition : 5.45€ ht soit 6€ ttc

-Canelés salés (olive noires/parmesan/pesto/poivrons chorizo/tomates piment d'Espelette)

-Mini flammekueche (lardons oignons crème)

-Chouquette au comté et emmental

-Mini macaron sucré salé (foie gras truffé)

-Feuilleté roulé (fromage, jambon fromage, poulet fromage)

5 Pièces cocktails apéritives Formule prestige : 7.72€ ht soit 8.50€ ttc

-Briochin de foie gras aux figues

-Pastel de natta à la morue

-Mini vol au vent poulet champignons sauce suprême

-Macaron salé truffe noisette

-Mini rouleau de printemps aux légumes sauce soja

FORFAIT SANS ALCOOL A DISCRETION :

Jus de fruit, Coca, Limonade, Orangina, Schweppes agrumes, Ice tea, Oasis : 2€ ht soit 2.50€ ttc

IDEES CHAMPAGNE :

Charles Heston :	15.00€ ttc soit 12.50€ ht +	10€ ttc de droit de bouchon
Vranken :	17.40€ ttc soit 14.50€ ht +	10€ ttc de droit de bouchon
Heidsieck monopole :	18.60€ ttc soit 15.50€ ht +	10€ ttc de droit de bouchon
Demoiselle :	20.40€ ttc soit 17.00€ ht +	10€ ttc de droit de bouchon
Mumm :	22.80€ ttc soit 19.00€ ht +	10€ ttc de droit de bouchon
Pommery :	23.88€ ttc soit 19.90€ ht +	10€ ttc de droit de bouchon
Pommery blc de blc :	26.28€ ttc soit 21.90€ ht +	10€ ttc de droit de bouchon

Tout autre champagne sur demande !

CAFE D'ACCUEIL ET VIENNOISERIES :

Café, thé, chocolat, jus d'orange, Vittel Assortiment de mini viennoiseries : croissant, pain au chocolat, pain aux raisins proposer au buffet avec un barman 5.00€ ht soit 5.50€ ttc

PAUSE PERMANENTE DE VOS REUNIONS :

Un vrai café, Jus de fruit, Coca, Sprite, Orangina, Schweppes agrumes, Ice tea, Vittel, Perrier fines bulles....

Assortiments de croquignoles de Reims et biscuiteries 3.18€ ht soit 3.50€ ttc

IDEES D'ANIMATIONS :

-ORCHESTRE DE 1 A 5 MUSICIENS : 600€ HT SOIT 720€ TTC PAR MUSICIEN

-DJ POUR VOTRE SOIREE DANSANTE : 690€ HT SOIT 828€ TTC

-MAGICIEN CLOSE UP : 800€HT SOIT 960€ TTC

-CARICATURISTE/SILHOUETTISTE : 1200€ HT SOIT 1440€ TTC

-BORNE PHOTO : 600€ HT SOIT 720€ TTC (400 photos incluses)

-CASINO ROULETTE SATURNE : 1600€ HT SOIT 1920€ TTC

-HIPPODROME : COURSE DE CHEVAUX A VELO : 2200€ HT SOIT 2640€ TTC

-LE GRAND QUIZ : L'animation commence par un rapide briefing puis propose aux participants un véritable challenge. Les questions projetées à l'écran sont illustrées par une ambiance musicale, un extrait de film ou une photo. Chaque équipe répond avec son boîtier de vote. La solution est donnée après chaque question, avec un niveau de difficulté croissant. Les questions font appel aux connaissances les plus diverses et encouragent les participants à échanger entre eux, pour le profit de leur équipe.

DE 1 A 49 PERS : 1950€ HT SOIT 2340€ TTC
DE 81 A 119 PERS : 3350€ HT SOIT 4020€ TTC
DE 160 A 200 PERS 4350€ HT SOIT 5220€ TTC

DE 51 A 79 PERS : 2600€ HT SOIT 3120€ TTC
DE 120 A 159 PERS 3850€ HT SOIT 4620€ TTC

ESCAPE GAME & REALITE AUGMENTEE : SPIDER TECH a répandu un dangereux virus dans le réseau d'eau potable. L'organisation mondiale d'agents secrets WISE confie à ses meilleurs agents la mission de sauver le monde du virus ! Ils ne sont pas seuls : avec une tablette de haute technologie et les indices distillés par LAURA, les participants devront déjouer les pièges tendus par SPIDER TECH et fabriquer un antidote, avant qu'il ne soit trop tard...

DE 15 A 29 PERS : 1590€ HT SOIT 1908€ TTC
DE 50 A 69 PERS : 2190€ HT SOIT 2628€ TTC
DE 90 A 109 PERS 2890€ HT SOIT 3468€ TTC

DE 30 A 49 PERS : 1890€ HT SOIT 2268€ TTC
DE 70 A 89 PERS 2590€ HT SOIT 3108€ TTC
+ DE 110 PERS = 25€/PERS EN +

PARFUM DE MEURTRE : Parfum de Meurtre propose aux équipes une enquête olfactive et interculturelle ! Un meurtre a été commis, des indices sont retrouvés sur les lieux du crime..A vous de mener l'enquête ! Votre aventure se joue en équipes de 4 à 6 participants. Cette Murder Party est un Team Building original et exclusif qui transportera vos équipes de surprises en découvertes

DE 1 A 19 PERS : 1550€ HT SOIT 1860€ TTC
DE 40 A 59 PERS : 2390€ HT SOIT 2868€ TTC
DE 80 A 119 PERS 3390€ HT SOIT 4068€ TTC

DE 20 A 39 PERS : 1950€ HT SOIT 2340€ TTC
DE 60 A 79 PERS 2750€ HT SOIT 3300€ TTC

CHALLENGE DES 5 SENS : 5 ateliers-jeux consacrés à l'exploration des 5 sens. Réunis par tables-équipes, les invités participent à des ateliers ludiques d'éducation sensorielle. À la fin du challenge, un podium récompense les meilleures.

-L'odorat: un jeu de reconnaissance de parfums à base d'huiles essentielles pour tester votre mémoire olfactive.

-La Vue: *Tangram*, puzzle chinois géométrique avec 7 pièces de bois.

-Le Toucher: les pattes de velours seront-elles capables de retrouver une aiguille dans une botte de foin ? Jeu de dominos tactiles.

-Le Goût: dégustation d'épices ou de chocolats à l'aveugle!

-L'Ouïe: reconnaissance de BO de films où les participants ayant l'oreille musicale auront la vedette.

DE 1 A 19 PERS : 1550€ HT SOIT 1860€ TTC
DE 40 A 59 PERS : 2390€ HT SOIT 2868€ TTC
DE 80 A 119 PERS 3390€ HT SOIT 4068€ TTC

DE 20 A 39 PERS : 1950€ HT SOIT 2340€ TTC
DE 60 A 79 PERS 2750€ HT SOIT 3300€ TTC
DE 120 A 159 PERS 4450€ HT SOIT 5340€ TTC