

Cérémonies 2020

Madame, Monsieur,

Bienvenue dans notre établissement situé à Montigny, dans un parc fleuri et arboré, à deux pas du centre-ville de Rouen.

Nous pouvons répondre à votre demande, et serions honorés d'être votre partenaire pour la réalisation de votre manifestation. Tous nos tarifs incluent systématiquement la location de la salle, toute la vaisselle, la coutellerie, la verrerie, le nappage et les serviettes.

Vous pouvez consulter notre site Internet :
www.relaisdemontigny.fr

Il nous est possible d'intervenir à différents niveaux dans l'élaboration de votre cérémonie familiale :

1 / Le repas :

Nous vous joignons différentes propositions de menus entre 39 € et 59 € par personne.

Ces propositions sont données à titre indicatif et peuvent être entièrement modulables en fonction de vos souhaits et de votre budget. Nos buffets sont servis à partir de 30 couverts.

Ces propositions incluent l'apéritif servi à table, le vin rouge, le vin blanc, les eaux minérales et le café.

2 / L'hébergement :

Nous proposons une formule d'hébergement avec petits-déjeuners inclus entre 80 et 100 € qui comprend :

- Une chambre et un petit déjeuner – Chambre single (90 €)
- Une chambre et deux petits déjeuners – Chambre double (110 €)

Pour les personnes qui souhaitent étendre leur séjour avant et après votre cérémonie, nous aurons le plaisir de leur accorder les mêmes conditions tarifaires pendant toute la durée du séjour.

3 / Les menus enfants :

Le menu enfant est composé d'une entrée, un plat et un dessert : 15 € par personne. Il est servi de 3 ans à 12 ans.

4 / Le Buffet pour le lendemain ou du soir :

Pour terminer votre manifestation, il vous sera possible le lendemain midi ou le soir de réunir vos convives autour d'un buffet froid à volonté, sur lequel sera proposé : crudités, charcuterie, poisson, viande et garnitures, salades, fromages et desserts. Boissons incluses (apéritif, vin blanc, rouge, eaux minérales et café).

Montant par personne : 29 €.

5 / Les suppléments à prévoir :

- Le champagne : la bouteille sera facturée 34 € au lieu de 54 € (prix spécial cérémonie). Vous pouvez amener votre propre champagne pour accompagner le dessert, un droit de bouchon de 5€ par bouteille ouverte vous sera facturé.
- **Les heures supplémentaires des serveurs après minuit** : 35 € par heure et par serveur qui reste à la disposition de la cérémonie.
- L'apéritif servi en buffet sous forme d'open bar avec agréments : 5 € par personne (2 boissons par personnes : champagne, whisky, anis, jus de fruits et sodas)
- Housse de chaises + nœud : 2 € par personne
- Le sorbet : 2 € par personne
- Le forfait pièce montée : 4 € par personne

6 / Les animations musicales :

En ce qui concerne la prestation D.J, nous travaillons régulièrement avec certains prestataires dans la région, il faut compter un budget moyen de 600 à 700 € pour la soirée.

Nous tenons à votre disposition la liste des prestataires recommandés par le Relais de Montigny.

Conditions générales :

Toute manifestation organisée dans notre établissement est soumise à l'arrêté préfectoral du 15 février 2005 relatif aux horaires d'ouvertures et de fermetures des débits de boissons et restaurants, ainsi qu'au décret du 15 décembre 98 N° 98-1143 concernant l'utilisation de musique amplifiée dans les établissements recevant du public.

Pour une manifestation organisée le midi, la salle est mise à disposition jusqu'à 17h00.

7/ Le règlement de la prestation :

Conditions générales : Nos tarifs s'entendent tous T.T.C et sont établis en Euros.

- Un acompte de 30 % de la totalité de la prestation est demandé à la signature de la confirmation de réservation.
- Le nombre définitif de personnes qui servira de base à la facturation doit être confirmé 8 jours avant la prestation.
- La facture définitive sera remise et à régler à la fin de la cérémonie avec les suppléments éventuels.

8/ Liste des desserts :

- **Vacherin aux fruits rouges** : dessert glacé constitué de glace vanille, de sorbet (fraise, framboise ou cassis) et de meringue.
- **Trois chocolats** : Entremet composé d'un biscuit croustillant au praliné et d'une mousse au chocolat noir, lait et blanc.
- **Entremet poires caramel** : Entremet composé d'un biscuit madeleine, d'une mousse au caramel et d'une gelée de poires
- **Entremet citron et framboise** : Entremet composé d'un biscuit joconde, d'une mousse au citron et d'une gelée de framboises
- **Entremet exotique** : Entremet composé d'un biscuit amande coco, d'une mousse passion et d'un crémeux à la vanille, dès de mangues et ananas.
- **Normand** : biscuit joconde, pommes caramélisées et bavarois à la confiture de lait.
- **Impérial chocolat et brisures de framboises** : Entremet composé d'un biscuit croustillant au praliné, de brisures de framboises et d'une mousse légère au chocolat.

Tous les plats servis dans notre établissement sont faits « maison » et à base de produits frais.



Nous espérons que ces propositions pourront retenir votre attention et souhaitons avoir le plaisir de vous recevoir prochainement.

Nous sommes à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire dont vous pourriez avoir besoin, et serions heureux de vous recevoir au Relais de Montigny pour étudier plus en détail votre projet.

Nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, en notre parfaite considération.

Menu à 39 €

Apéritif Maison et ses feuilletés chauds

Saumon fumé maison, blinis et crème légère à l'aneth

Suprême de pintade à la Normande

Duo de fromages sur lit de salade

Dessert au choix

Café et ses mignardises

**Vins blanc et rouge
Eaux minérales en bouteille
Les boissons sont servies à discrétion**

Menu à 45 €

Apéritif Maison et ses feuilletés chauds

Terrine de foie gras maison, chutney de figues et briochette

Magret de canard, sauce au poivre vert

Duo de fromages sur lit de salade

Dessert au choix

Café et ses mignardises

Vins blanc et rouge
Eaux minérales en bouteille
Les boissons sont servies à discrétion

Menu à 52 €

Coupe de champagne et ses feuilletés chauds

Médailillon de lotte au curry et fondue de poireaux

Tournedos de filet de bœuf, sauce au foie gras

Trio de fromages sur lit de salade

Dessert au choix

Café et ses mignardises

Vins blanc et rouge
Eaux minérales en bouteille
Les boissons sont servies à discrétion

Menu à 59 €

Coupe de Champagne et ses amuse-bouche

Roulé de foie gras au magret de canard fumé, chutney de figues

Noix de Saint Jacques poêlées, beurre d'agrumes (selon la saison)

Filet mignon de veau aux cèpes

Trio de fromages sur lit de salade

Dessert au choix

Café et ses mignardises

**Vin blanc et rouge
Eaux minérales en bouteille**

Les boissons sont servies à discrétion

Buffet à 41€

Entrées :

Saumon froid en Bellevue
Avocat et pamplemousse, cocktail de crevettes
Terrine de poissons aux écrevisses
Assortiment de charcuteries
Salades composées (piémontaise, italienne)
Assortiment de crudités
Quiche Lorraine ou tarte aux poireaux ou aux oignons
Terrine de lapin aux pruneaux

Plats chauds :

Carré de porcelet grillé aux herbes
Ou Blanquette de cabillaud aux petits légumes
Ou Curry d'agneau Madras

Plateau de fromages

Desserts :

Gâteau de présentation au choix (voir liste)
Corbeille de fruits de saison
Tarte normande
Mousse au chocolat
Riz au lait
Tiramisu

Boissons incluses :

Apéritif du Relais
Bordeaux blanc et rouge
Eaux minérales
Café

Buffet à 52€

Entrées :

Saumon froid en Bellevue
Assortiment de poissons fumés maison, crème acidulée et blinis
Magret de canard fumé maison
Assortiment de charcuterie
Assortiment de crudités
Salade de brebis au jambon de pays
Chiffonnade de rôti de bœuf aux herbes
Quiche Lorraine ou tarte aux poireaux ou aux oignons
Terrine de canard et compotée d'oignons
Salades composées (provençale, piémontaise)
Buisson de langoustines

Plats :

Mignon de veau aux cèpes
Ou Braisé d'agneau à la graine de moutarde
Brochette de poissons sauce au Noilly Prat

Plateau de fromages

Desserts :

Gâteau de présentation au choix (voir liste)
Corbeille de fruits de saison
Assortiment de macarons maison
Tarte aux fruits de saison

Boissons incluses :

Coupe de champagne
Bordeaux blanc et rouge
Eaux minérales
Café