

RECEPTIONS

HOTEL *** - SALONS DE RECEPTION
Sur un parc de 1 hectare
Parking privé

Ref-2019-03



Salle 280m2

Salle cloisonnée

ANNEE 2019
Nouvelle Carte – Nouveaux tarifs

Les Charmilles de Mormal
Landrecies – 59550

TEL : 03 27 77 32 08

HÔTEL - SÉMINAIRES - SALONS DE RÉCEPTION





Vous trouverez ci-après différents menus proposés
aux Charmilles de Mormal pour des groupes supérieurs à 20 personnes
(Hors boissons)

Menu 4 services à 35€ TTC/ personne

Menu 4 services à 45€ TTC/ personne

Menu 4 services et trou normand à 62€ TTC/ personne

Menu 6 services et trou normand

en formule déjeuner et dîner : 82€ TTC/personne

%%%%%%%%%

Ce prix comprend la salle privatisée
de 12h30 à 16h30 pour le déjeuner
de 19h30 à 23h30 pour le dîner

Il faut ajouter si besoin

Pour la salle de 100 m2

⇒ 150€ TTC pour chaque heure supplémentaire

Salle de 280 m2

⇒ 250€ TTC pour chaque heure supplémentaire

%%%%%%%%%

⇒ Les repas et le service sont assurés par notre personnel

⇒ Les tables (rondes et/ou rectangulaires) sont nappées blanches - serviettes blanches -

⇒ Lorsque la prestation correspond au samedi soir avec rebond le dimanche - la salle est
bien sûr remise en état - nouveau nappage de couleur - serviettes blanches

HÔTEL - SÉMINAIRES - SALONS DE RÉCEPTION





Repas :

L'ensemble des repas est fabriqué « maison », à base de produits frais et le plus souvent, locaux

Apéritif :

Il est possible d'offrir une prestation « solide » complémentaire en fonction de la demande.

Vin d'honneur :

Possibilité de vin d'honneur en salle ou dans le parc.

Ces prestations doivent être chiffrées en fonction de la prestation demandée.

Cocktail dinatoire

Possibilité de cocktail mais sur devis en fonction de la prestation demandée

Boissons

Notre cave propose un large éventail de vins (y compris des vins étrangers).

Il n'est pas possible d'apporter ses propres boissons. Nous ne pratiquons pas le droit de bouchon.

Hébergement

Nous sommes hôtel restaurant – si votre mariage se déroule dans notre établissement vous disposez de moins 10% sur les chambres (base prix booking au moment de l'événement)





Nous avons souhaité proposer ci-après des exemples de menus pour que vous puissiez vous faire une idée de ce qui est possible d'organiser aux Chamilles de Mormal.

Nous affinerons ensuite ensemble la prestation souhaitée lors d'un rendez-vous personnalisé.

HÔTEL - SÉMINAIRES - SALONS DE RÉCEPTION



Mise en bouche et biscuits salés secs

Entrées (au choix)

Terrine de Foies de Volaille et sa Confiture d'Oignons
Mousse de Saumon fumé sur tartare de Mangue
Œuf aux deux cuissons sur lit de Champignons de Paris
Terrine de Cabillaud et de Saumon, Crème acidulée à la Ciboulette
Aumônière de Gésiers de Volailles et Endive, Crème de Maroilles
Œuf poché sur Toast et sa Garniture Bourguignonne

Plats (au choix)

Suprême de Poulet jaune farci aux Champignons,
Gratin de Pommes de Terre et Pleurotes rôties
Filet mignon de Porc basse température au Miel,
Gratin de Pommes de Terre, Légumes de saison
Paleron de Bœuf façon Carbonade flamande, Pommes vapeur et Endives braisées
Perche du Nil, Beurre blanc au Noilly-prat,
Blinis de Pomme de Terre et Légumes de saison
Pavé de Saumon aux Baies roses, Riz Pilaf et Légumes de saison
Dos de Lieu noir en Viennoise de Parmesan, Riz basmati et Légumes de saison

Plateaux de Fromages

Desserts (au choix)

Framboisier et Coulis de Fruits rouges
Entremet au Chocolat noir sur Crème Anglaise
Crème catalane
Mousse au Chocolat à la Fève de tonka
Tarte Normande et sa boule de Glace
Moelleux à l'Orange, Chocolat chaud



Mise en bouche et biscuits salés secs

Entrées (au choix)

Gambas à la Crème d'ails doux

Terrine périgourdine et sa Confiture d'Oignons rouges

Filet de Rouget mariné sur Taboulé de Menthe fraîche

Tartare de Saumon au Citron vert et Gingembre

Aumônière de Gésiers de Canard à la Boulette d'Avesnes

Royale de Foie Gras de Canard, réduction de Porto rouge

Plats (au choix)

Dos de cabillaud aux agrumes sur risotto de riz vénéré

Médailon de Lotte bardé au Lard, embeurrée de Choux, Pommes vapeur

Filet de Dorade royale, Comptée de Fenouil et Tomate, Crème de Badiane

Cuisse de Canard confite, Pommes sarladaises, Légumes de saisons

Pavé de Rumsteck, sauce Foie Gras, Feuille à Feuille de Pomme de Terre,

Légumes de saisons

Grenadin de Veau, sauce Forestière, Gratin de Pomme de Terre, Légumes de saisons

Plateau de Fromages ou Chèvre chaud sur Salade

Desserts (au choix)

Charlotte aux Fruits de saison et son Coulis

Craquelin au Chocolat sur Crème Anglaise

Entremet aux Fruits de la Passion sur Biscuit Joconde

Entremet au 3 Chocolats

Opéra sur Coulis de Café

Mousse au Pralin sur Biscuit Sablé



Mise en bouche et biscuits salés secs

Entrées (au choix)

Trio de Foies Gras et son Chutney de Fruits « selon saison » et sa Brioche
Cassolette d'Ecrevisses sauce Nantua
Tartare de Thon aux saveurs des îles
Aumônière d'Escargots sur Roquette, Crème d'Ails et Persil
Cassolette de Saint-Jacques sur Fondu de Poireaux, Crème de Corail « en saison »
Salade Périgourdine du Sud-ouest

Plats (au choix)

Filet de Turbot, Hollandaise de Passion et Piment Espelette,
Asperges verte et Riz Vénéré
Pavé de Bar rôti Légumes provençaux, Sauce Vierge
Pavé de Thon mi cuit, infusion de Citronnelle,
petits Légumes de saison
Filet Mignon de Veau aux Morilles,
Pomme Duchesse, Légumes de saison
Filet de Bœuf sauce Périgourdine,
Gratin de Pommes de Terre, Légumes de saison
Magret de Canard, acidulé de Mangues,
Feuille à Feuille de Pommes de Terre, Légumes de saison

...



Trou Normand

Pièce montée de Fromages

Desserts (au choix)

Framboisier ou Fraisier et son Coulis
Feuillantine Chocolat Pralin Crème Anglaise
Saint Honoré
Omelette Norvégienne
Carpeau « spécialité valenciennois »
Pièce montée (+4€)

Café Gourmand



Mise en bouche et biscuits salés secs

Entrées (au choix)

Trio de Foies Gras et son Chutney de Fruits « selon saison » et sa Brioche
Cassolette d'Ecrevisses sauce Nantua
Tartare de Thon aux saveurs des îles
Aumônière d'Escargots sur Roquette, Crème d'Ails et Persil
Cassolette de Saint-Jacques sur Fondu de Poireaux, Crème de Corail « en saison »
Salade Périgourdine du Sud-ouest

Plats au choix

Filet de Turbot, Hollandaise de Passion et Piment Espelette,
Asperges verte et Riz Vénéré
Pavé de Bar rôti, Légumes provençaux, Sauce Vierge
Pavé de Thon mi cuit, infusion de Citronnelle, petits Légumes de saison
Filet Mignon de Veau aux Morilles,
Pomme Duchesse, Légumes de saison
Filet de Bœuf sauce Périgourdine,
Gratin de Pommes de Terre, Légumes de saison
Magret de Canard, acidulé de Mangues,
Feuille à Feuille de Pommes de Terre, Légumes de saison



Trou Normand

Tarte au maroilles et velouté en verrines

(en amuse bouches avec l'apéritif du soir)

Jambon à l'os - Charcuterie - salades mixtes (en buffet)

Pièce montée de Fromages

Desserts

Framboisier ou Fraisier et son Coulis

Feuillantine Chocolat Pralin Crème Anglaise

Saint Honoré

Omelette Norvégienne

Carpeau « spécialité valenciennois »

Pièce montée +4€

Café Gourmand

