

RECEPTIONS

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

Ref-MENUS TYPE 2020-V1



ANNEE 2020

*Les Charmilles de Mormal
Landrecies – 59550*

TEL : 03 27 77 32 08

HÔTEL - SÉMINAIRES - SALONS DE RÉCEPTION





Vous trouverez ci-joint différents menus
proposés aux Charmilles de Mormal
pour des groupes supérieurs à 25 personnes (petite salle) et
supérieur à 70 personnes (grande salle)
(Hors boissons)

Menu 4 services à 36€ TTC/ personne

Menu 4 services à 46€ 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 12h à 17h pour le déjeuner
de 19h à 24h pour le dîner*

Il faut ajouter si besoin

Pour la salle de 100 m²

⇒ 120€ TTC pour chaque heure supplémentaire

⇒ Pour les mariages, la salle est facturée 600€. (forfait - décoration la veille - mariage : 18h-3h puis rangement sono - généralement jusque 4h30). En fonction de sa location, la salle est mise à disposition le vendredi après-midi ou le samedi matin pour la décoration.

Salle de 280 m²

⇒ 200€ TTC pour chaque heure supplémentaire (séminaires ou petits événements)

⇒ Pour les mariages, la salle est facturée 1100€ (forfait - décoration la veille - mariage : 18h-3h puis rangement sono - généralement jusque 4h30). En fonction de sa location, la salle est mise à disposition le vendredi après-midi ou le samedi matin pour la décoration.

%%%%%%%%%

⇒ *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

Pour l'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 dînatoire

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

Boissons

*Vous trouverez ci joint, la carte des vins. Les prix mentionnés sont des prix « restaurant ». **Une réduction de 10%** s'applique pour les banquets (hors bières et boissons non alcoolisées)*

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 une offre générale afin de vous donner une idée de ce qui est possible d'organiser dans notre domaine.

Si votre choix se porte sur Les Charmilles de Mormal, nous affinons votre projet ensemble.

HÔTEL - SÉMINAIRES - SALONS DE RÉCEPTION



Amuse-bouches

Entrées

*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 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

*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

*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*



Amuse-bouches

Entrées

*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

*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, Compotée 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

*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*



*Avec trou normand et café gourmand
En salle privatisée - 12h-17h ou 19h-24h*

Amuse-bouches

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 vertes
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

Framboisier ou Fraisier et son Coulis

Feuillantine Chocolat Pralin Crème Anglaise

Saint Honoré

Omelette Norvégienne

Carpeau « spécialité valenciennois »

Pièce montée (+4€)

Café Gourmand



Amuse-bouches

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'Aïls et Persil

*Cassolette de Saint-Jacques sur Fondû 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 vertes
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



*MENU Enfants - 2-10 ans
- 19€ TTC -
Pour les 10-12ans,
Ils peuvent être
Soit en menu adultes
Soit en menu enfants*

Biscuits salés

Entrées

Charcuterie - crudités

Saumon fumé

Plats

Steak haché

Nuggets de poulet

Blanc de poulet

*(Accompagnements possibles : pâtes - riz - frites
et souvent nous mettons aussi un petit légume !)*

Fromage

Comme les adultes

Desserts

Comme les adultes

