

Didier Denis



Tartine de Petit-Sourire, Faveuse Blanche aux Herbes de Provence, Boite Rose



COEUF DE CAILLE EN MEURETTE, SARRISURE BOURGUIGNONNE, CRÉDION À L'AIL



Médaille d'agneau, cépes, fèves et tomates cerises rôties



Organisateur de vos réceptions





VOTRE RÉCEPTION EXTÉRIEURE SAISON 2022

Madame, Monsieur,

Suite à votre demande, nous avons le plaisir de vous adresser une tarification générale des différentes prestations que nous serions en mesure de réaliser dans le cadre de votre prochaine réception.

Nous restons bien sûr à votre entière disposition pour vous établir un devis personnalisé cadré au plus près de vos attentes.

Nous vous adressons, Madame, Monsieur, nos meilleures salutations.

Didier Denis

CONTACTEZ-NOUS

Fax: 03 85 91 53 81
www.hostelleriebourguignonne.com
contact@hostelleriebourguignonne.com



CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION

chateauxhotels.com

Le Cocktail d'avant repas.

Le cocktail classique

Nous vous proposons une première formule composée de
→ 3 canapés froids/ Saumon fumé à la sciure de hêtre, écrevisses, œufs de caille, crudités, duo magret/framboises, foie gras de canard/groseilles, saucisson du Morvan/bleu de Bresse, crevettes roses, etc...
→ 5 feuilletés chauds/gougères Bourguignonnes/ escargots/ comté/mini pizzas/quiches/Tartes aux poireaux/noix & raisins/Minis tourtières...etc.
→ 3 pièces/miches surprise, brioche au crabe/pain suédois au saumon gravlax.

Ce cocktail vous est proposé 12.00€ / convive pour une durée de 1h00/ 01h15.

Le cocktail intermédiaire

Nous vous proposons une formule intermédiaire sur la forme classique détail - lée ci-dessus améliorée de services de verrines, de mini cuillères, variante de légumes croquants, œufs farcis surprise, charcuterie régionale miniature , etc...
Ce cocktail vous est proposé à 17.00€/convive, soupes froides ou chaudes, tranchage de saumon/ Terrines diverses pour une durée d'1h15 à 1h45 environ.

Le cocktail prestige

Nous vous proposons une troisième formule cocktail proposée dans un esprit d'abondance ; des buffets à thèmes animés par les cuisiniers servant tapas, jambon Serano, saumon à la tranche, foie gras et autres terrines vous sont proposés en parallèle des points de cuisson où l'on vous propose escargots, gambas poêlées, petites ravioles pochées...etc.

Ce type de cocktail vous est proposé à 22.00 €/convive pour une durée de 2h00 min. jusqu'à 3h00.

Dans la mesure où vous optez pour ce forfait, nous vous invitons à louer le buffet circulaire, théâtre des cuisiniers (12 m. de circonférence) au prix forfaitaire de 138.00 €.

Le linge

→ Pour une réception de 50 convives et moins, le forfait est de 100€.

→ De 60 pers. À 150 pers., comptez un forfait de 176€ + 1.65€/ pers.

→ Pour une réception supérieure à 150 convives, comptez un forfait de 176€ + 2€/pers.

La verrerie

Nous vous proposons:

Pour le cocktail ; un forfait global de verrerie au prix de 2€/pers.

Casse ou perte incluse jusqu'à 2%.

L'accompagnement
de
votre
Cocktail

Nappage
Juponage
buffets

Cocktail classique*

Cocktail intermédiaire* (2 ateliers au choix)

Cocktail Prestige*

Cocktail déjeunatoire/ dînatoire*

Feuilletés chauds ****

Gougères bourguignonnes
Mini quiches/ Mini pizzas
Feuilletés
Au comté / sésame / Pavot
Aux olives / Saucisse de Morteau
Mini tourtes
Escargots en coquilles

Miches surprise ****

Miches surprise
Au saumon fumé
Au jambon blanc
À la Rosette
Au jambon cru du Morvan
Pâté de foie & noix

Canapés froids ****

Saumon fumé à la sciure de hêtre
Ecrevisses/ Crevettes roses
Œufs de caille/ Crudités
Duo de magret/ framboises
Duo Foie gras de canard/groseilles
Saucisson du Morvan/Bleu de Bresse
Asperges vertes, chèvre frais en mendiant,
Crabe; tartare de homard,
Etc...

Brioches farcies ****

À la chair de crabe
A la mousseline de foie gras de canard
Au saumon

Mini verrines ***

Tapenade de courgettes et chiffonnade de
Chorizo,
Tomates confites et Bleu de Bresse et
Crevettes roses,
Gaspacho de tomates grappe, guacamole
Frais et mozzarella,
Tapenade d'aubergine et mini dés de saucisses
de Morteau...

Beignets & Fritures ****

Crevettes en croûtes de pomme de terre
Beignets de crevettes
Ablettes de Saône
Accras de morue
Samossas
Beignets de silure
Etc.

Tranchages ***

-Jambon Serrano
-Coppa
-Foie gras frais de canard naturel au
Gin
-Thon Germon cru
Aux épices douces d'Asie
-Terrines maison suivant saison,
-Saumon fumé / confit à l'Hostellerie.

Mini assiettes chaudes *

-Risotto de sandre de Saône
Au parmesan & aux cèpes,
-Cocotte de volaille de Bresse aux morilles;
-Parmentier de queues de bœuf,
Sauce Epoisses.

Soupes rafraîchies **

Pastèque
Crème de concombre
et menthe fraîche
Gaspacho de tomates
Soupe de melon

Mini barbecue **

Brochettes de l'océan
Brochettes de volaille,
d'abats, de porc, de bœuf.

Pochages ***

Petites ravioles de fromages
de chèvres à la crème
Grosses raviole à la truffe blanche

Tortellini ricotta épinard dans un bouillon
de poule

des produits
identiques

Sélection de fromages frais et affinés
De chez nous et d'ailleurs

Poêlages **

Fricassée d'escargots à la
Bourguignonne

Poêlée de gambas au Pontarlier
Noix de St Jacques au beurre de
cacao

Notification

Détail non contractuels, certain produits pouvant
être remplacés suivant l'approvisionnement par

Mini desserts assortis *

Ou

Buffet de fruits coupés à la
fontaine à chocolat

Le repas

Nous vous proposons 5 options

Apéritif

Déjeunatoire/
Dinatoire

Un repas non assis et complet
au prix de 50.00 euros/convive.

Menu

sans entrée

Un menu concis composé d'un
Amuse-bouche / 1 plat principal/ une sélection de fromages / le dessert
suivi du café des petits fours et chocolats
au prix de 35.00 euros/ convive.

Menu

En
2 plats

Un menu décliné en 2 plats (1 Amuse -bouche/1 entrée / 1
plat principal/ une sélection de fromages / le dessert suivi
du café des petits fours et chocolats au prix de 42.00 euros par personne.

Menu

En
3 plats

Un menu décliné en 3 plats (1 Amuse -bouche /1 entrée /
2 mets de résistance/ une sélection de fromages / le
dessert suivi du café, petits fours et chocolats au prix
de 50.00 euros par personnes.

Le buffet froid

Page 14-15

Un repas décliné sous forme de buffets ;
De salades / de poissons / cochonnailles régionales / de fromages et de
desserts.
Le buffet vous est proposé au prix de 50.00 €/ personne.

Le grand buffet

Page 14-15

Un repas décliné sous forme de buffets ;
De salades / de poissons / cochonnailles régionales / d'un
plat chaud servi à l'assiette ou en shaffing dish / de fromages et de
desserts.
Le buffet vous est proposé au prix de 54.00 €/ personne.

L'entrée fraîche

L'amuse-bouche de saison.
&

Le foie gras de canard au naturel parfumé au Gin,
Confiture de figues aux noix.
Ou

Duo de foie gras de canard Apicius aux épices douces et vinaigre balsamique & foie
gras de canard au naturel parfumé au Gin, toast melba.

Ou

Barigoule de homard en coque d'artichaut, saumon confit à l'anis étoilé et citron vert.

Ou

Déclinaison de saumon préparé à l'Hostellerie :
Fumé à la sciure de hêtre, confit à l'anis étoilé,
Rillettes au beurre des Charentes,
Mariné cru façon tartare.

Ou

Pressé de foie gras frais de canard, lentilles vertes du Puy et tomate confite,
petite vinaigrette balsamique.

Ou

Pot au feu de l'océan en demi-gelée d'eau de mer,
crème légère safranée et salade de coquillages.
(présenté en verrine)

Ou

Demi-homard poché en gaspacho de tomates grappes,
avocat écrasé à la fourchette, huile d'olive de Nyons.

Ou

Méli-mélo de crabe et de St Jacques marinés au citron
vert, crème de corail et pince de crabe en chaud froid.

Ou

Ballottine de sandre de Saône aux écrevisses,
sauce mousseline aux œufs de truite fumée.

L'entrée chaude

L'amuse-bouche de saison.
&

Marmite de noix de Saint Jacques aux herbes Thaï,
Petits légumes du Val de Saône.
Ou

Duo de homard et foie gras poêlé au sésame, petit bouillon à la fève de Tonka.
Ou

Soufflé de brochet aux écrevisses, coulis de carapace à la Nantua.
Ou

Risotto de sandre de Saône aux cèpes et parmesan Reggiano 14 mois,
Petite salade de shiso à l'huile de cacahuètes grillées.
Ou

Navarin de l'océan aux senteurs de vanille Bourbon,
Petits légumes du Val de Saône.
Ou

* Petit pâté chaud de gibiers à poils et à plumes aux trompettes de la mort,
Fumet crémeux au poivre vert.
Ou

* Terrine de faisan aux noisettes, pistaches et foie gras frais de canard façon Luculus.
Ou

Cocotte lutée bressane aux escargots de Bourgogne,
rognons de coq et sots l'y laisse, dans un bouillon de cuisson de poule.

Les poissons

Brochette de noix de Saint Jacques aux herbes Thaï, Polenta d'olive noires moelleuse.

Ou

Bar et langouste aux algues marines, parfum d'Orient et huile vierge de tomate. (+3 euros)

Ou

Couscous de l'océan sur un concassé de céréales au parfum de menthe et de vanille à l'huile d'olive vierge.

Ou

Soufflé de brochet aux écrevisses, coulis de carapace à la Nantua.

Ou

Dos de sandre de Saône rôti à l'unilatéral sur une pomme de terre écrasée au persil plat, fleur de sel et Beurre de Bresse.

Ou

Tronçon de turbot rôti au jus de viande et compote d'oignons, Grosse tuile aux épices douces.

Ou

Dorade soufflée aux langoustines, sauce normande aux coquillages et couteaux bretons.

Ou

Lasagnes de cuisses de grenouilles désossées aux pleurotes, sauce fleurette au Chardonnay.



Barigoule de homard en coque d'artichaut, saumon confit à l'anis étoilé et citron vert. (Froid)

Viandes & Volailles

Mignon de veau rôti, son fagotin d'asperges vertes, poêlée de premières girolles.

Ou

Carré d'agneau en croûte de pain d'épices, jardinière de petits légumes du Val de Saône, jus légèrement mielleux.

Ou

Poitrail de pintadeau à la Jurassienne, saucisse de Morteau et vieux Comté, sauce au vin jaune, quelques morilles.

Ou

Râble de lapereau désossé puis farci à la ricotta, aux pruneaux et basilic, jus au thym citronné.

Ou

Pavé de filet de bœuf poêlé, méli -mélo de légumes de saison.

Ou

Magret de canard caramélisé au miel, bonbon croustillant de champignons des bois et cuisse de canard confite, jus aux mille épices.

Ou

Suprême de volaille de Bresse farci aux morilles, Sauce au vin jaune.
(Croûte aux morilles: +7€)



(Notez que chaque plat bénéficie d'une garniture de légumes, qu'elle soit précisée ou non)

Les fromages

L'assiette de fromages

Les plus :

Fromages servis sur une salade de mesclun ou fruits secs & frais.
Rapidité du service.

Le moins :

Choix des fromages imposé.

La boîte de fromages

Les plus :

-Originale (dans une boîte en porcelaine)
-Rapidité du service.

Le moins :

-Choix des fromages imposé.

Le plateau de fromages

Comptez un supplément de 3.00 € par convive.

Les plus :

-Traditionnel.

Idéal pour le libre choix de vos convives (Environ 10 variétés de fromages)

Idéal également pour un 2ème service lors d'un repas du lendemain

Le moins :

-Service plus lent.

Le dessert

Le gros macaron de framboises, crème au Pontarlier, Glace aux bonbons d'anis de Flavigny.

Ou

Succès au chocolat Gianduja, glace au Carambar.

Ou

La très fine tarte aux pommes au beurre demi -sel, cannelle, vergeoise, sauce au caramel mou, glace à la vanille bourbon.

Ou

Fondant léger au chocolat Guayaquil et crème colombienne.

Ou

Croustillant tiède de fruits frais au Grand Marnier, sorbet fruit de la passion et coulis de mangue.

Ou

Charlotte aux framboises, sorbet fruits rouges et éventail de coulis de fruits.

Ou

Meringué verdunois aux éclats d'amandes et crème anglaise, glace à la confiture de lait

Ou

La grande assiette de desserts maison (+2 €/ convive)

Café/ décaféiné Espresso en Open Bar de nuit, petits fours et chocolats.

Le buffet de desserts :

(+ 7 €/ personne)

Composé de

Miroir Cassis

Mousse au chocolat Grand Cru Manjari

Dacquoise lactée au thé Earl Grey

Mousseline de mangues du Brésil, écume de noix de coco

Mousseline à la **Poire Belle Hélène**

Fondant Ivoire

Salade de fruits frais du verger et petits fruits rouges

Ile flottante aux pralines roses

Charlotte Chocolat Banane au vieux rhum Succès au

chocolat extra bitter

Variation de glaces & sorbets

Crème brûlée aux pralinés et éclats de nougatine

La tarte aux pommes Grannys Smith à la cannelle de Ceylan

Délice pain d'épices à la **Vanille** de Madagascar

& Pièce Montée *en choux/macarons*

Etc...

Le repas en buffets

Buffet de salades

Mesclun, carottes, céleri,
Salade de taboulé à la menthe,
Salade de lentilles à la saucisse de Morteau,
Salade Piémontaise au crabe,
Tomate mozzarella au basilic,
Salade de pâtes multicolores Marco Polo,
Salade de Paella aux coquillages et crevettes,
Ratatouille froides à l'huile d'olive
Salade aux céréales, salade niçoise
Salade Francomtoise, salade de maïs au cœur de palmier...etc...

Buffet de poissons

Buisson d'écrevisses
Buisson de langoustines
Terrine de sandre aux écrevisses
Saumon farci St Pierre
Brochet à la Parisienne
Saumon fumé à la sciure de hêtre
Saumon mariné aux herbes
Saumon confit à l'anis étoilé
Rollmopps, Maquereaux marinés
Persillé de rivière

Buffet campagnard

Pâté en croûte luculus
Grosse terrine de campagne
Jambon du Morvan, Rosette, Saucisson pur porc
Andouille traditionnelle, Jambon persillé, Rillettes d'oie
Mosaïque de volaille aux petits légumes

Suite ci -dessous

Le repas en buffets

Suite

Option Grand Buffet

Le plat chaud

À l'assiette ou au shaffing dish

Confer I :

Les poissons page 9

Les viandes page 10

Buffet de pain de campagne et spéciaux

Buffet de fromages frais et affinés

De Bourgogne et d'ailleurs.

Buffet de desserts

Confer page 14.

Café, petits fours et chocolats

Le buffet du lendemain

17.00€/personne

Option 1

Buffet de salades

Mesclun, carottes, céleri,

Salade de taboulé à la menthe,

Salade de lentilles à la saucisse de Morteau,

Salade Piémontaise au crabe,

Tomate mozzarella au basilic,

Salade de pâtes multicolores Marco Polo,

Salade de Paella aux coquillages et crevettes,

Ratatouille froides à l'huile d'olive...

Le poulet froid et les sauces qui l'accompagnent

Buffet de pain de campagne et spéciaux

Le fromage blanc bressan en faisselle

Crème fraîche, sucre et fines herbes.

Le dessert.

Assortiment de tartes en bandes aux fruits.

Café.

Le buffet du lendemain

22.00€/personne

Option 2

Buffet de salades

Mesclun, carottes, céleri,

Salade de taboulé à la menthe,

Salade de lentilles à la saucisse de Morteau,

Salade Piémontaise au crabe,

Tomate mozzarella au basilic,

Salade de pâtes multicolores Marco Polo,

Salade de Paella aux coquillages et crevettes,

Ratatouille froides à l'huile d'olive...

Assortiment de charcuteries

Jambon cru, jambon blanc, Coppa, saucissons, rillettes, pâtés en croûte

Gigot d'agneau, rôti de porc et de roastbeef
et leur farandole de sauces assorties, poulet froid.

Buffet de fromages blanc & fromages affinés

Buffet de pain de campagne et spéciaux

Le dessert.

Assortiment de tartes en bandes aux fruits
Ou
Salade de fruits frais et pain d'épices maison.

Café.

Les prestations annexes

1/3

Le nappage

Nous vous proposons un forfait de 4 euros par personne pour la location des nappes et des serviettes en coton blanc nécessaire au repas.

Dans la mesure où vous souhaitez le renappage de vos tables pour votre repas du lendemain, nous vous proposons le nappage en papier au prix de 2€/convive.

La vaisselle

Nous vous proposons pour votre repas

- un forfait vaisselle pour un menu concis au prix de 8€/personne
- un forfait vaisselle pour un menu décliné en 2 plats au prix 8.50€/ personne.
- un forfait vaisselle pour un menu décliné en 3 plats au prix de 10.00€/ personne.
- un forfait vaisselle pour un buffet au prix de 10€/personne.

La boisson

Les softs : Nous sommes en mesure de vous fournir eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, sodas...nécessaire à votre cocktail (2.5€/ personne) ainsi qu'au repas (2.75 €/ personne). Devis sur demande.

Les boissons alcoolisées :

Crémant & Champagnes, sélection de l'Hostellerie

Nous vous proposons la bouteille de champagne au prix de 22.00euros/bouteille.

La bouteille de Crémant de Bourgogne vous est proposée 15.50€/bouteille.

Les vins : Nous vous proposons une très large gamme de vins de domaines aux meilleurs tarifs ; nous consulter.

Le matériel

Nous vous proposons la location de :

- La chaise Garden en plastique blanc sans accoudoir au prix de 2.75 €/ chaise,
- la chaise velours rouge tube bronze pliante au prix de 6.00 euros/ chaise.
- La chaise tressée en Inox (de jardin) au prix de 5.50€/ chaise.
- Table de jardin au prix de 10.00 € / table.
- La chaise Chivari au prix de 7.50 € / chaise.

Notez également qu'une multitude de chaises s'offrent à vous sur demande

Nous vous proposons la location de

- tables rondes de diamètre 1.50m de 8 personnes au prix de 14.50 €/ table.
- La table ovale des mariés (de 12 à 22 convives), comptez une location de 2.75 €/personne assise.
- La table buffet d'une longueur de 2 mètres au prix de 11.00 €/pièce.
- Mange-debout drapé au prix de 22.00€/ pièce

Le menu de table

Si vous souhaitez, nous vous proposons d'élaborer vos menus (marqué de l'Établissement) au prix de 3.50euros/pièce.

Les prestations annexes

2/3

Le personnel de salle

Nous vous proposons les services de notre personnel de salle. Comptez à ce sujet 1 personne par tranche de 15 à 18 couverts dont le salaire horaire est de 31 €/serveur. Cette équipe est accompagnée par un maître d'hôtel/maître de cérémonie au salaire horaire de 35.00 €/heure. Notre personnel de salle est responsable de la mise en place de la salle, du service et du débarrassage.

Le personnel de cuisine

L'équipe de cuisinier est responsable de l'animation du cocktail du dressage de l'envoi du repas ainsi que de la remise en état des cuisines, leur nombre dépendra de l'importance de votre réception et leur salaire horaire est de 29 euros/heure/cuisinier. Le personnel est accompagné d'un chef de cuisine dont le salaire horaire est de 35.00 € / heure

Manutention de fin de prestation.

-Le débarrassage du gros matériel (Four, étuve, table, chaises, vaisselle, verrerie, consignes de softs drinks) sera effectué le lundi entre 10h00 et 12h00 par 2 personnes au prix de 32euros/heure/personne, départ Verdun retour Verdun.

Fourniture du matériel de cuisine.

Location du matériel suivant format de réception, type de menu choisi et nombre de convives
Pour information ;
Location ETUVE électrique GASTR O : 88€/ pièce.
Location FOUR : 55€ / pièce.
Location CHAUFFE ASSIETTE 60pièces environ : 33€/pièce.

Les plus

3/3

La Pièce montée de la Mariée.

La pièce montée en choux ou en macarons assortis
Idéale en seconde partie de soirée , à déguster en open
bar.

Nous vous proposons la pièce montée avec nougatine
-au prix de 5.50€/convive (2 choux/personne)
-au prix de 7.00€/convive (3 choux/personne)

Les distributeurs de boissons en open bar et autre

Afin d'agrémenter la deuxième partie de votre soirée
nous vous proposons la location de
-La tireuse à bière (220€ pour 30 L)
-La machine à Margarita. (341 € pour 10 L)
-La Charrette à glace garnie de 18 litres de glaces & sorbets à
déterminer selon vos envies. (275 €)
Nous consulter pour un devis personnalisé.

Conditions générales de vente.

I/ Nos tarifs sont indiqués TTC sur une base de TVA à 10%.

II/ Toute confirmation de commande implique le versement d'un acompte dont le montant s'élève à environ 40% du prix de la prestation globale.
L'acompte sera encaissé 5 jours avant de la date prévue de la prestation.

III/ La facturation sera basée sur le nombre de convives arrêté 48h00 avant le début de la manifestation.

IV/ Le linge taché ou détérioré qui ne pourra être reloué sera facturé au minimum :
LANAPPE: 62.00€ LA SERVIETTE : 6.00€

V/ Dans le cadre d'une prestation livrée sans service, le transport sera facturé 1.00 euros/ km aller et retour.

VI/ Toute casse, perte ou dégradation de matériel ou décoration sera facturée au tarif en vigueur.

VII/ L'intégralité du paiement de la prestation interviendra dès réception de facture.