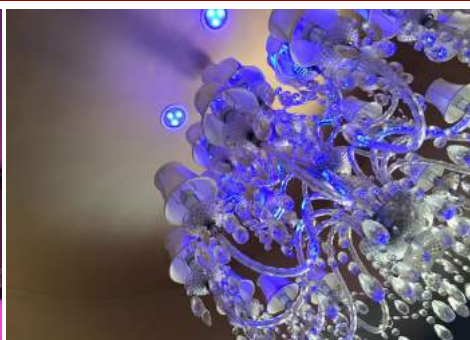




LA SUITE
³⁰⁵
SALLE DE RECEPTION



Guillaume GERGAUD
Responsable évènementiel
LA SUITE 305

Adresse :

305 Rue Jean Jaurès
59161 ESCAUDOEUVRES

Téléphone : 03-27-81-46-54

Adresse mail :

lasuite305@gmail.com

www.lasuite305.fr

Madame, Monsieur,

En choisissant « La Suite » pour votre réception, vous faites le choix de la qualité, du service et de la disponibilité.

Nous mettrons tout en oeuvre afin que celle-ci soit le reflet de votre personnalité et qu'elle reste, à jamais, gravée dans vos esprits et ceux de vos invités.

Vous trouverez ci-joint nos différents menus.

*Votre réception «clef en main» comprend:
la location de salle, le repas boissons comprises, la mise en place, le service et le nettoyage de la salle.*

Dans l'attente de vous recevoir pour visiter «La Suite» et élaborer ensemble votre réception, veuillez accepter, Madame, Monsieur, nos sincères salutations.

*A bientôt
Guillaume Gergaud
Responsable évènementiel
La Suite 305*

Location de salle, service,
mise en place, nettoyage...
Tout est Compris !

Boissons à volonté:
Vin Blanc (Sauvignon)
Vin rouge (Bordeaux)
Eaux (plates et gazeuses)
Jus de fruits
Coca
Café

Option | Fût de bière: 30L: 165 €
50L: 195 €
Champagne maison: 25 €
Crémant Maison: 12 €

Housses de chaises incluses
Nappages et serviettes tissés

pour accompagner
votre foie gras:
Verre de Sauternes:
2€/pers.

Apéritif: 3 toasts/pers conseillés (2,4€)

ANIMATION :

Location de sonorisation : 200 €
(Obligatoire pour soirées dansantes, Inclus
jeux de lumières, vidéoprojecteur, micro, ...
-Animateur DJ : Nous contacter pour obtenir
des coordonnées

Photo Booth: 180 euros

OPTIONS:

Centre de table (Fleurs) : 20 €

Au-delà de 6h de prestation:

Serveur 25 €/h et salle 50€/h

Formule Confort à 69€ tout compris (location de salle,service,vins,repas...)

Entrée au choix

Le foie gras de canard

(accompagné de ses pains toastés et sa compotée d'oignons confits)

Trio de Saumon (tartare, rillettes et fumé), sauce aigrette

Salade de magret fumé et lichettes de foie gras

Mille feuilles de Saumon fumé chaud accompagné d'une sauce au
beurre blanc

Poisson au choix (80 grammes): Filets de Sandre, Bar, Daurade,
Saumon, Cabillaud

Possibilité de rajouter une deuxième entrée
avec un supplément de 9 €

Avec le foie gras, nous vous proposons un verre de Sauternes
2 euros / personne

Plat au choix

Gigot d'agneau à la crème de romarin

Pièce de Boeuf rôtie, sauce champêtre
(+ 1 € pour la sauce aux morilles)

Suprême de volaille fermière

Emincé de magret de canard, sauce au choix (framboise, miel ...)

Longe de Porc, sauce au choix

Filet de Caille, sauce Foie Gras

Magret de canard, sauce au choix (framboise, miel ...)

Granité au choix (+4 euros)

Pomme verte (Manzana verde ou Calvados) - Mandarine (Mandarine
impériale) - Citron (Genièvre de houlle) - Poire (Liqueur de poire) -
Mojito (Jet 27 ou Crème de bêtises) - Crème coco (Malibu) -
Framboise (Liqueur de framboise) etc...

Fromage

L'assiette de 3 Fromages au choix sur son lit de salade
(Brie - Tome - Maroilles - Chèvre - Bleu d'Auvergne - Mimolette -
Camembert)

Duo de Toasts grillés au Chèvre et Maroilles sur lit de salade

Trio de fromages chauds sur lit de salade
(Stick de Mozzarella, Chouquette de Camembert
et Toasts de Chèvre chaud)
Aumônière de Tome de Cambrai

Dessert

Nous élaborons votre dessert ensemble selon vos goûts
(Pièce montée, Trilogie de gâteaux, Café gourmand ...)

Signardise

Pour accompagner votre café

Location de salle, service,
mise en place, nettoyage...
Tout est Compris !

Boissons à volonté:

Vin blanc (Sauvignon)
Vin rouge (Bordeaux)
Eaux (plates et gazeuses)
Jus de fruits
Coca
Café

Nappage tissus
et Housse de chaise:
inclus

pour accompagner
votre foie gras:

Verre de Sauternes:
2€/pers.

Apéritif: 3 toasts/pers conseillés (2,4€)

ANIMATION :

Location de sonorisation : 200 €

(Obligatoire pour soirées dansantes, Inclus
jeux de lumières, vidéoprojecteur, micro, ...)

-Animateur DJ : Nous contacter

Photo booth: 180 euros

Centre de table (Fleurs) : 20 €

BABY SITTER : 25 € par heures

Au-delà de 6h de prestation:

Serveur 25 €/h et salle 50€/h

Formule Prestige à 79,50€ tout compris (location de salle,service,vins,repas...)

1ere entrée au choix

Le foie gras de canard accompagné de son pain toasté et petite
confiture d'oignons

Trio de Saumon (tartare, rillettes et fumé), sauce aigrette

Salade de magret fumé et lichettes de foie gras

Mille feuilles de Saumon fumé chaud

(accompagné d'une sauce au beurre blanc)

Poisson au choix (80 grammes): Filet de Sandre, Bar, Daurade,
Saumon, Cabillaud

Avec le foie gras, nous vous proposons un verre de Sauternes
2 euros / personne

2eme entrée au choix

Poisson au choix (80 grammes)

(accompagné d'une julienne de légumes et risotto)

(Filet de Sandre, Bar, Daurade, Saumon, Cabillaud, filet de Lotte)

Plat au choix

Gigot d'Agneau à la crème de romarin

Filet de Boeuf (180 grammes), sauce aux morilles

Suprême de volaille fermière

Emincé de magret de canard, sauce au choix (framboise, miel ...)

Longe de Porc, sauce au choix

Filet de Caille, sauce foie gras

Tous nos plats sont accompagnés de 4 légumes de saison

Granité au choix

Pomme verte (Manzana verde ou Calvados) - Mandarine (Mandarine
impériale) - Citron (Genièvre de Houille) - Poire (Liqueur de poire) -

Mojito (Jet 27 ou Crème de bêtises) - Crème coco (Malibu) -

Framboise (Liqueur de framboise) etc...

Fromage

L'assiette de 3 Fromages au choix sur son lit de salade

(Brie - Tome - Maroilles - Chèvre - Bleue d'Auvergne - Mimolette -
Camembert)

Duo de Toasts grillés au Chèvre et Maroilles sur lit de salade

Trio de fromages chauds sur lit de salade

(Stick de Mozzarella, Chouquette de Camembert
et Toasts de Chèvre chaud)

Aumônière de Tome de Cambrai

(et son fondu de poireaux sur lit de salade)

Dessert

Nous élaborons votre dessert ensemble selon vos goûts
(Pièce montée, Trilogie de gâteaux, Café gourmand ...)

Mignardise

Location de salle, service,
mise en place, nettoyage...
Tout est Compris !

Formule Convivialité à 78€ tout compris (location de salle, service, vins, repas...)

1ere partie : Cocktail dinatoire

- 5 Toasts : Toasts saumon fumé, jambon de pays, foie gras, oeufs de pompe, navettes, ...
3 Verrines : Tartare de betteraves rouges, crème brûlée au foie gras, tartare de saumon sauce aigrette, oeufs brouillés au crabe, beignet de crevette, mignonnette de reblochon, ...
Pierrade au choix : Volaille, boeuf, gambas flambées au whisky, St Jacques cuites devant vous au Wok

2eme partie : Service à table (vers 22 heures environ)

Plat au choix

- Gigot d'agneau à la crème de romarin
Flet de Boeuf 180 grammes; sauce aux morilles
Suprême de Volaille fermière
Emincé de magret de canard, sauce au choix
(framboise, miel, ...)
Longe de Porc, sauce au choix
Filet de caille, sauce au Foie gras

Tous nos plats sont accompagnés de 3 légumes de saison

Fromage

- L'assiette de 3 Fromages au choix sur son lit de salade
(Brie, Tome, Maroilles, Chèvre, Bleue d'Auvergne, Mimolette, Camembert)
Duo de toasts grillés au Chèvre et Maroilles sur lit de salade
Trio de Fromages chauds sur lit de salade
(Stick Mozzarella, Chouquette de Camembert et toast de Chèvre chaud)
Aumônière de Tome de Cambrai
(et son fondu de poireaux sur lit de salade)

Dessert

Nous élaborons votre dessert avec vous selon vos goûts
(Pièce montée, Trilogie de Gâteaux, Café gourmand, ...)

Mignardise

Pour accompagner votre café

Boissons à volonté:
Vin blanc (Sauvignon)
Vin rouge (Bordeaux)
Eaux (plates et gazeuses)
Jus de fruits
Coca
Café

Nappage tissus
et Housse de chaise:
inclus

ANIMATION :

Location de sonorisation : 200 €

(Obligatoire pour soirées dansantes, Inclus jeux de lumières, vidéoprojecteur, micro, ...)

-Animateur DJ : Nous contacter pour obtenir des coordonnées

Photo booth: 180 euros

Centre de table (Fleurs) : 20 €

Au-delà de 6h de prestation:

Serveur 25 €/h et salle 50€/h



Pour les plus jeunes, nous mettons à leur disposition une TV avec playstation 3 (jeux à ramener) ainsi qu'une nurserie, équipée d'une table à langer d'une chaise haute, et d'un four à micro ondes. Pensez à ramener les lits enfants. la direction se décharge de toutes responsabilités.

Formule Enfant à 20€ tout compris (location de salle, service, vins, repas...)

Pour vos enfants de moins de 12 ans, nous vous proposons le menu suivant ...

Entrée

Saumon fumé
ou
Ficelle Picarde
ou
Bouchée à la Reine
ou
Assiette de charcuterie
ou
Oeufs mayonnaise

Plat

Suprême de volaille
ou
Cordon Bleu
ou
Steak haché
ou
Poisson du jour
ou
Jambon de campagne

Accompagnement

Purée de pommes de terre
ou
Pâtes
ou
Frites
ou
Riz

Dessert

Coupe glacée
ou
Crème brûlée
ou
Gâteau des mariés

Pour accompagner votre café



Tout est Compris:
Location de salle, service,
mise en place, nettoyage...
Pour 3 h : 300 €



Jus d'orange
et Coca :
OFFERT



Tarifs des boissons :

Champagne Sélection Maison 75 cl : 25 €
Crémant Sélection Maison 75 cl : 12 €
Bouteille d'alcool (Whisky, Vodka, Ricard, Bacardi) : 38 € par bouteille de 75 cl
Droit de bouchon (Sur les bouteilles de champagne & Crémant de 75 cl) : 4 € par bouteille

Formule Apéritif

(Pour les vins d'honneur ajouter une location de salle de 300€ pour 3 h...)

Formule n°1

3 Toasts
+
Possibilité de ramener
votre Champagne
(avec droit de bouchon)

2,50 €
par personne

Formule n°2

3 Toasts ou 6 Chouquettes
+
2 verrines
+
Possibilité de ramener
votre Champagne
(avec droit de bouchon de
4 €/ bouteille)

6 €
par personne

Formule Vin d'Honneur « Gourmet »

2 Toasts ou 4 Chouquettes
+
2 Verrines ou navettes
+
2 pièces sucrées
+
Possibilité de ramener votre
Champagne (avec droit de
bouchon)

7, 50 €
par personne

Formule Vin d'Honneur « Epicurien »

2 Toasts ou 4 Chouquettes
+
2 Verrines ou navettes
+
2 Pièces chaudes
+
2 Pièces sucrées
+
Possibilité de ramener votre
Champagne (avec droit de
bouchon)

10,50 €
par personne

Pièces salées froides : Toasts, navettes, verrines aux recettes de saison ...

Pièces salées chaudes : Beignet de crevettes, mignonnettes de reblochon, nems, accras de poissons ...

Pièces sucrées : Chouquettes, mignonnettes de crumbles, mi-cuit au chocolat, verrines aux recettes de saisons ...

FORMULE VERY All Inclusive (Minimum 80 pers. adulte)

19h30 > 05h00



Pas d'heure supplémentaire

Rajoutez au prix de votre menu:

la Formule All in:

- au Crémant + 23 €
- au Champagne + 30 €



Champagne à volonté
(formule à 30€)

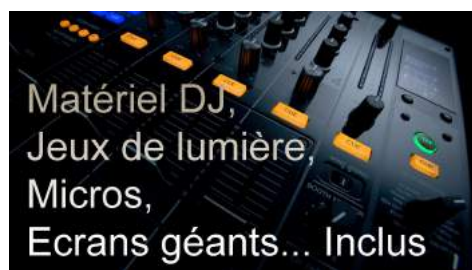
Crémant à Volonté
(formule à 23€)

Alcools à Volonté
(whisky, vodka, bière, rhum...)



Nurserie Incluse

Matériel DJ,
Jeux de lumière,
Micros,
Ecrans géants... Inclus



Ne vous souciez pas des
options, dans cette formule
tout est compris. (hors DJ)



Toasts Compris

La Formule « ALL IN » est
très intéressante de 80
à 120 personnes,
au delà, les charges
fixes étant incluses,
il est plus économique de
prendre les options
(heures supplémentaires...)



Photobooth avec:
-100 feuilles
-Encre
-Livre d'or
-Clef USB

