

La Suite

Salle de réception 305



Plaquette tarifaire 2017-2018



Tout d'abord, j'aimerais vous remercier de l'attention portée à notre établissement. Avec la Suite, vous faites le bon choix, celui de la qualité au meilleur prix, nous ferons le maximum pour que votre réception soit la plus belle, celle dont vous rêvez!

Guillaume Gergaud
Gérant

Pourquoi choisir la suite pour votre réception?

- Expérience de 15 ans dans l'organisation d'événement (plus de 350 réceptions)
- Formule « tout compris » : Location de salle, service, mise en place, repas avec les vins à volonté, les softs à volonté, le nettoyage.
- Localisation (près de Cambrai, 20mn de Valenciennes, 3/4h de Lille)
- Aménagement Sonorisation (Le meilleur du marché: tout équipé en « L acoustic », Jeux de lumière 2R, éclairage en LED avec possibilité de changer l'ambiance lumineuse. . .)
- Parking de 120 places
- Pas d'heure limite de fermeture
- Terrasse 150 m2 aménagée avec bar lumineux, fauteuils, et clôturée pour la sécurité des enfants
- Salle pour le repas des enfants
- Nursérie pour les plus petits avec table à langer, four micro-ondes, chaise haute, tv, et dortoir équipée d'une camera pour rassurer les parents
- Un repas confectionné sur place, avec les meilleurs produits du marché

Avant votre repas, nous pouvons vous organiser votre vin d'honneur à La Suite (max 260 personnes)
Une location de salle sera facturée 300 euros comprenant le service, pour 3H de prestation.
Nous vous proposons les formules suivantes:

Formule boissons à 1,8€/pers. à volonté

Softs: Coca, jus d'orange, eaux plate et gazeuse
Champagne ou crémant livré par vos soins:
4€/bouteille ouverte

Formule boisson à 6,8€/pers. à volonté

Softs: Coca, jus d'orange, eaux plates et gazeuse
Crémant

Formule boisson à 12€/pers. à volonté

Softs: Coca, jus d'orange, eaux plates et gazeuse
Champagne



Formule Cocktail sucré à 4€/pers.

4 Chouquettes
2 Beignets (sucré et chocolat)

Formule Cocktail salé à 4€/pers.

5 Toasts (assortiments)

Formule Cocktail sucré à 7€/pers.

4 Chouquettes
2 Beignets (sucré et chocolat)
2 verrines sucrées

Formule Cocktail salé à 6€/pers.

5 Toasts (assortiments)
2 pièces chaudes (nems et beignets de crevette)

(Possibilité de mixer salé/sucré)

Formule Cocktail salé à 10€/pers.

4 Toasts (assortiments)
2 pièces chaudes (nems et beignets de crevette)
3 verrines salées

Apéritif

Formule apéritif salé à 2,5€/pers.

3 Toasts (assortiment)

Formule apéritif salé à 5€/pers.

3 Toasts (assortiment)
2 verrines



Entrée au choix

Le foie gras de canard
accompagné de son pain au fruits toasté et Chutney d'oignons grillé
Trilogie de saumon, sauce aigrette
Salade périgourdine
composée de magret fumé et lichettes de foie gras, salade, raisin
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
Accompagné de son risotto sous un lit de légumes grillés

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

Plat au choix

Cigot d'agneau à la crème de romarin
Pièce de Bœuf rôtie, sauce champêtre (+1 euro pour la sauce aux morilles)
Ballotins de volaille fermière farcie aux champignons
Emincé de magret de canard, sauce au choix (framboise, miel...)
Filet de Caille, sauce Foie Gras

Tous nos plats sont accompagnés de 4 légumes de saison

GRANITE (+4 euros) au choix

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 de coco [Malibu] - Framboise [Liqueur de framboise]

FROMAGE au choix

L'assiette de 3 Fromages au choix
sur son lit de salade, vinaigrette framboise
(Brie - Tome - Maroille - 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 Toast de Chèvre chaud)

Aumônière de Tome de Cambrai
en feuille de brique, sur une fondue de poireaux, salade vinaigrette framboise

DESSERT à l'assiette

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

MIGNARDISES

Pour accompagner votre café

Boissons Incluses à volonté

Vin blanc, vin rouge, eau plate, eau gazeuse, coca, jus d'orange, café

Entrée au choix

Le foie gras de canard
accompagné de son pain au fruits toasté et Chutney d'oignons grillé
Trilogie de saumon, sauce aigrette
Salade périgourdine
composée de magret fumé et lichettes de foie gras, salade, raisin
Mille feuilles de saumon fumé chaud
accompagné d'une sauce au beurre blanc

Seconde Entrée

Poisson au choix (80 grammes): Filet de Sandre, Bar, Daurade, Saumon, Cabillaud
Accompagné de son risotto sous un lit de légumes grillés

Plat au choix

Cigot d'agneau à la crème de romarin
Pièce de Bœuf rôtie, sauce champêtre (+1 euros pour la sauce aux morilles)
Ballotins de volaille fermière farcie aux champignons
Emincé de magret de canard, sauce au choix (framboise, miel...)
Filet de Caille, sauce Foie Gras

Tous nos plats sont accompagnés de 4 légumes de saison

GRANITE (+4 euros) au choix

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 de coco [Malibu] - Framboise [Liqueur de framboise]

FROMAGE au choix

L'assiette de 3 Fromages au choix
sur son lit de salade, vinaigrette framboise
(Brie - Tome - Maroille - 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 Toast de Chèvre chaud)

Aumônière de Tome de Cambrai
en feuille de brique, sur une fondue de poireaux, salade vinaigrette framboise

DESSERT à l'assiette

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

MIGNARDISES

Pour accompagner votre café

Boissons Incluses à volonté

Vin blanc, vin rouge, eaux plates, eaux gazeuses, coca, jus d'orange, café

***Pour une soirée originale,
nous vous proposons cette formule qui combine apéritif et entrée debout pour un accueil prolongé,
qui permettra à vos convives de discuter plus longuement ensemble avant de poursuivre le repas
à table à partir du plat.***

Cocktail Dînatoire

5 Toasts
3 verrines
Sushi
Huitres

Atelier culinaire réalisé devant le client:
Flambage St Jacques / Fois gras poêlé

Plat au choix

Gigot d'agneau à la crème de romarin
Pièce de Bœuf rôtie, sauce champêtre (+1 euros pour la sauce aux morilles)
Ballotins de volaille fermière farcie aux champignons
Emincé de magret de canard, sauce au choix (framboise, miel...)
Filet de Caille, sauce Foie Gras

Tous nos plats sont accompagnés de 4 légumes de saison

FROMAGE au choix

L'assiette de 3 Fromages au choix
sur son lit de salade, vinaigrette framboise
(Brie - Tome - Maroille - 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 Toast de Chèvre chaud)

Aumônière de Tome de Cambrai
en feuille de brique, sur une fondue de poireaux, salade vinaigrette framboise

DESSERT à l'assiette

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

MIGNARDISES

Pour accompagner votre café

Boissons Incluses à volonté

Vin blanc, vin rouge, eaux plates, eaux gazeuses, coca, jus d'orange, café

ENTREE

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
Accompagnement:
Purée de pommes de terre ou pâtes ou frites ou riz

DESSERT

Coupe glacée
ou
Crème brûlée
ou
Gâteau des mariés

Boissons Incluses à volonté
eau plate, eau gazeuse, coca, jus d'orange

OPTIONS

Boissons

Fût de bière 30L (120 bières) = 165 €

Fût de bière 50L (200 bières) = 195 €

Bière 25cl = 2 €

Verre d'alcool divers = 5 €

Bouteille d'alcool divers = 38 €

Bouteille de Crémant = 12 €

Bouteille de Champagne = 28 €

Divers:

Centre de table fleuri = 20 €

Photo Booth avec 100 feuilles + encre + Photo sur clef USB = 180 € ★ Bestseller !

Redevances SACEM et SPRE (obligatoire si la soirée est dansante) = 200 €

Housse de chaise Blanche: 1€/housse

Animateur/DJ: sur demande

Animations musicale, danseurs, artistes: sur demande

Heures supplémentaires salle après 6h de présence: 50€/h

Heures supplémentaires service, après 6h de prestation : 25€/h par serveur présent

Et Pourquoi ne pas avoir un prix unique?

ou toutes les options seront incluses

Découvrez le « ALL INCLUSIVE » (min 80 pers.)

Champagne ou crémant, softs, bière pression, alcools & toasts :

A Volonté durant l'apéritif et le dessert:

Heures supplémentaires «salle et service» de 19H30 jusqu'à 5 heures du matin

Housses de chaise + Redevances SACEM / SPRE.

Prix:

Prix du menu choisi + 23 € (formule avec du crémant)

Prix du menu choisi + 30 € (formule avec du Champagne)

Location de salle (uniquement le samedi):

Pour toute les manifestations de plus de 80 personne **location de salle est OFFERTE**

Pour les manifestation de 60 à 79 personnes (adulte, hors menu enfant) = 800€

Pour les manifestations de 45 à 59 personnes (adulte, hors menu enfant) = 1500€

Location de salle avec traiteur extérieur validé par la direction = 4000 €

Apéritif:

Nombre de formule x prix de la formule =

Champagne ou crémant livré:

Droit de bouchon (env.1bte pour 2 pers.) x x 4€ =

Champagne ou crémant:

Champagne, nombre de bouteille x 28€ =

Crémant, nombre de bouteille x 12€ =

Menu

Nombre de menu adulte x prix du menu =

Nombre de menu enfant x prix du menu (20€) =

Formule ALL INCLUSIVE:

au Champagne, nombre de personne x Prix du menu + 30€ =

au Crémant, nombre de personne x Prix du menu + 23€ =

Autres OPTION

Housse de chaise , nombre de personne x 1€ =

Fût de bière , quantité: x 165€ =

Redevance SACEM/SPRE (si soirée dansante) x 200€ =

Photo Booth 180€ x =

Bière à l'unité , quantité x 2€ = Verre d'alcool, quantité x 5€ =

Bouteille d'alcool, quantité x 38€ =

Location de salle

Si plus de 80 personnes: OFFERTE

si de 45 à 59 menu adultes x 1500€ =

Si de 60 à 79 menus adultes x 800€ =

Si salle avec traiteur extérieur x 4000€ =

Heures supplémentaires après 6h de prestations (à voir le jour même)

TOTAL

Ils nous ont fait confiance

Notre mariage à La suite fut une vraie réussite ! Tout était magique : la salle magnifique, le repas délicieux, le « timing » parfait, une ambiance de folie (mention spéciale à Matthieu !) ... Merci à Guillaume pour ton écoute, ta gentillesse et ton professionnalisme. Un moment inoubliable pour nous !
Bérangère et Frank 29.10.2016

Nous nous sommes mariés à la suite le 27 août 2016. Ce fut un jour magique grâce à Guillaume et son équipe. Repas et service de qualité. Nos invités ont tout apprécié (salle, repas, photo booth...). C'était vraiment génial. Un grand MERCI à Matth (plug-in événement) il a été une aide très précieuse dans l'organisation du mariage et a mis le feu toute la soirée derrière ses platines.
Delphine et Stéphane

Le 09/07/2016 nous avons vécu un moment inoubliable, en grande partie grâce à Guillaume et son équipe.
Nous avons apprécié le professionnalisme et l'attention du personnel, le repas divin du vin d'honneur au dessert, l'organisation sans faille de la soirée...
Nous avons eu beaucoup de compliments de la part de nos invités sur l'ensemble de la journée: salle magnifique, repas, ambiance (merci Matthieu) au TOP!
Le photobooth à vraiment eu du succès et nous a permis de faire un livre d'or original.
Les lanternes célestes un moment magique!
Si vous cherchez une salle, n'hésitez pas.
Merci d'avoir fait de notre mariage, un mariage qui nous ressemble, nous n'aurions pas pu rêver mieux.
Mathilde et Kévin

Un grand merci à Guillaume et toute son équipe !
La salle est sublime, tous ses équipements très appréciés par nos invités (surtout le photobooth !) , les serveurs souriants et discrets, le repas un délice !
Tout était parfait !
Merci à Guillaume et Mathieu de PlugIn Evénement pour avoir été ce soir là de véritable Wedding Planner !
Vous avez contribué à faire de ce jour le plus beau de notre vie !
Coralie & Rémi : marié du 02 Avril 2016 !

La suite 305...salle chaleureuse et classe. La cuisine y est raffinée et savoureuse. Quel régal! un lieu extraordinaire pour un arige inoubliable. Un grand merci au personnel très compétent et souriant! Et un énorme MERCI à toi Guillaume pour ta gentillesse, tes conseils et ton professionnalisme! Nous reviendrons!!!!
14/05/2016 maman de Julie

Que dire si ce n'est que PARFAIT! ou juste ABSOLUMENT PARFAIT! MERCI Guillaume, Mathieu et toute la team pour votre professionnalisme, votre gentillesse et votre implication! Bref maîtrise parfaite du sujet! Mehdi, les enfants, nos invités et moi même sommes conquis!
Nous nous sommes entourés des bonnes personnes pour notre mariage! Continuez ainsi et j'espère que bon nombre vous feront confiance car vraiment c'est les yeux fermés que l'on reviendra!
D'ailleurs pouvons nous prendre rendez vous pour nos 10 ans?
Des bisous à tous et à très vite!!!!
Julie T.

Excellente prestation avec un personnel aimable et souriant. Merci, vous avez contribué à ce que le mariage de ma fille soit une grande fête.
nysrep62

Un Grand Merci à Guillaume et toute son équipe pour la qualité de la prestation (accueil, serveurs, repas, ambiance...) lors de notre mariage.
Vous avez participé à la réussite de cette journée unique ! Amis et famille ont été enchantés de la soirée !
Nous garderons un excellent souvenir de cette journée qui est passée trop vite....!! Merci !
Anne-Cécile et Matthieu

Un mariage de rêve!
Un grand merci à Guillaume d'avoir toujours été présent. La salle est magnifique et le repas excellent!
Ce fût une soirée des plus festive et son équipe ne manquait pas de nous servir.
Nos invités étaient ravis, photobooth, nurserie, tout le monde s'est beaucoup amusé.
La prestation est de grande qualité, encore merci pour tous!
Stéphane et Willy

Université
de Valenciennes
et du Hainaut-Cambrésis

Crédit Mutuel

GRUPE
Imprimerie Nationale

Tereos

CAISSE D'ÉPARGNE

BNP PARIBAS
La banque d'un monde qui change

HARTMANN

LABCO
Quality Diagnostics

ROYAL CANIN

ARTICLE 1 - APPLICATIONS DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par «La Suite 305» dans le cadre des prestations décrites dans le devis préalable. Ces conditions générales de vente sont adossées au devis, qui permet au client, après signature, d'effectuer sa réservation. Les dispositions figurant aux présentes conditions générales de ventes sont et seront seules applicables.

ARTICLE 2 - RESERVATIONS – ANNULATION – MODIFICATIONS DE LA RESERVATION

2-1. Toute réservation doit, pour être enregistrée, faire l'objet du versement d'acompte de cinq cents (500) euros encaissé le jour de la réservation et mille cinq cent (1500) euros encaissé 1 semaine avant la manifestation, qui ne pourront prétendre à remboursement.

2-2. L'annulation notifiée après 90 jours précédant la prestation, l'Etablissement conservera l'ensemble des acomptes versés.

ARTICLE 3- CONDITIONS DES PRESTATIONS

3-1. 48 heures au plus tard avant la date de la manifestation, le nombre définitif de personnes devra être confirmé à l'Etablissement par écrit. C'est ce nombre qui sera retenu comme base minimum de facturation au client si celui-ci n'est pas atteint au jour de la manifestation. Si un nombre supérieur de personnes est atteint le jour de la manifestation, ce nombre servira de base de facturation.

Le plan de table est à communiquer au minimum 7 jours avant la manifestation.

3-2. Du 1er avril au 30 septembre, chaque mariage organisé un samedi devra avoir un minimum de 80 convives (hors enfants). Si lors de la réception, le nombre est inférieur à ce chiffre, la base de facturation sera quand même établie sur la base de 80 personnes.

ARTICLE 4 – PRIX - REGLEMENT

Le montant de l'acompte est déduit de la facture finale (solde), sous réserve de l'application éventuelle d'indemnités d'annulation prévue à l'article 2.2 ci-dessus. Sauf disposition contraire prévue par un accord spécifique, les factures du solde sont payables à réception. En cas de désaccord sur une partie de la facture, le client s'oblige à payer sans retard la partie non contestée et à indiquer par écrit à l'Etablissement, les motifs de la contestation.

Le règlement des extras et autres prestations réclamées individuellement par un ou plusieurs participants, est assuré par le client avec l'accord de celui-ci le jour même ou par ledit participant avant son départ.

Tous nos tarifs sont exprimés toutes taxes comprises, service compris.

ARTICLE 5 – RECOMMANDATION – RESPECT DES DISPOSITIONS LEGALES ET REGLEMENTAIRES

5-1. Le Client s'engage à n'inviter que des personnes dont le comportement ne sera susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à «La Suite 305». L'établissement se réserve le droit d'intervenir si nécessaire. L'usage de feux d'artifices, cotillons, confettis et pétards sont interdits.

Le Client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire, sauf sur accord préalable avec la Direction de l'établissement. Le droit de bouchon est applicable uniquement sur les bouteilles de soixante-quinze (75) centilitres. Le droit de bouchon est à multiplier en fonction de la contenance en centilitres de chaque bouteille.

Précisez 3 semaines au minimum avant votre réception si vous souhaitez un vin différent de celui indiqué dans nos forfaits boissons.

5-2. En cas de diffusion d'œuvres musicales et plus généralement de toute animation au sein des locaux de l'Etablissement (orchestre, spectacles, disques, etc.), fournies par le client, celui-ci doit faire son affaire personnelle de toute déclaration et du paiement de tous droits notamment à la SACEM. Le Client s'engage à respecter la limitation de décibels demandée par l'établissement.

ARTICLE 6 – AFFECTATION DES LOCAUX

6-1. Le client, prend les locaux, équipements et matériels dans l'état où ils se trouvent au moment de l'entrée en jouissance et les rend au moment convenu, dans le même état.

6-2. Les installations ou matériels spéciaux éventuellement apportés par le Client avec l'accord de l'Etablissement demeurent sous la garde exclusive du Client et tout vol ou dégradation de ces installations ou matériels ne pourront en aucun cas engager la responsabilité de l'Etablissement. Ces installations ou matériels doivent être enlevés dès la fin de la manifestation. A défaut l'Etablissement fera procéder à cet enlèvement aux frais, risques et périls du client, sans préjudice de toute indemnité d'occupation supplémentaire ou de dommages et intérêts qu'elle pourra réclamer. 6-3. Toutes dégradations constatées dans les lieux par l'Etablissement engagent la responsabilité solidaire de son auteur et du Client. Ce dernier supportant seul les frais de réparation si l'auteur des dégradations n'était pas identifié.

ARTICLE 7 – EVENEMENT EXCEPTIONNEL - FORCE MAJEURE

L'Etablissement pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution s'il se trouve dans l'impossibilité de les assumer du fait de la survenance pour une cause indépendante de sa volonté d'un événement exceptionnel, ou d'un cas de force majeure, et notamment en cas de destruction totale ou partielle de l'établissement, grève, réquisition des lieux, attentats, inondations, coupures d'électricité, eau, gaz, etc.

ARTICLE 9 - RECLAMATION

Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée par l'ère recommandée avec accusé de réception à l'établissement dans un maximum de huit (8) jours après la fin de la prestation.

ARTICLE 10 – LITIGE

Tout litige qui n'aurait pu être réglé à l'amiable entre les parties sera de la seule compétence du tribunal de Cambrai.

ARTICLE 11 - HEURES SUPPLEMENTAIRES

Des heures supplémentaires sont facturées au delà de six (6) heures de prestation pour le service tout comme la location de salle, soit: cinquante (50) euros de l'heure pour la salle et vingt-cinq (25) euros de l'heure par serveur présent. Tarif identique au delà de quatre (4) heures de prestation pour les cocktails dînatoires.

ARTICLE 12 - Redevances

Deux cents (200) euros est à verser obligatoirement lors d'une animation musicale effectuée par un animateur, artiste ou disc-jockey.

Fait le _____ à _____

Signature du client

(précédée de la mention: «lu et approuvé»)

Guillaume GERGAUD Gérant de La Suite 305

Tarifs 2014-2015

