



Anniversaire, Baptême, Communion, Repas de Famille

Avec service



*Cocktail
Dinatoire*

Page 3 et 4

*Buffet
Froid ou
Chaud*

Page 5



*Cocktail
+ Plat*

Page 6

*Diner
Cocktail*

Page 7



*Menu
Traditionnel*

Page 8

Rousseau

— TRAITEUR —

Service Commercial & Administratif

6 Rue Balzac - 37190 Azay-le-Rideau

Tél : 02.47.45.40.73 - Fax : 02.47.45.20.36

contact@rousseau-traiteur.fr - www.traiteur-touraine.com

Suivez nous sur  [facebook.etablissementsrousseau-traiteur](https://www.facebook.com/etablissementsrousseau-traiteur) en cliquant sur j'aime 

Une entreprise familiale et artisanale

Toutes les pièces cocktails, repas, buffets ainsi que les pains et les desserts sont élaborés dans nos locaux

Nos prix sont exprimés en TTC.

Matériel inclus dans nos tarifs:

- ♦ Vaisselle
- ♦ Verrerie
- ♦ Nappage en Masline
- ♦ Serviettes « By Rousseau »
- ♦ Pain

Possibilité nappage et serviette tissu + 2 € / pers

Personnel :

Participation au forfait dressage et service obligatoire sera à ajouter à votre prestation :
(Selon le nombre de convives)

- ♦ Jusqu'à 30 personnes : 150 € TTC
- ♦ De 30 à 70 personnes : 280 € TTC
- ♦ De 70 à 120 personnes : 390 € TTC
- ♦ Au-delà : nous consulter

Livraison

Nous ne prenons aucun frais de livraison pour toute prestation en Indre et Loire.
Au-delà, nous consulter.

Nos propositions sont modulables et ces propositions peuvent être personnalisées selon vos besoins.



A partir de

23 €

Par personne

**COCKTAIL
DINA TOIRE**

Matériel & Pain Compris

*Un forfait Dressage et Service obligatoire en sus, tarif en page 2
Hors boissons. tarif en page 9*

PIECES FROIDES VARIEES

Verrine de Saint Jacques sur lit de Crème

Tiramisu salé à la Tomate & crème Basilic

Brochette Chèvre, Poire, Pain d'épices

Verrine de Tartare de Tomates au Cumin

Roulade de Saumon fumé aux fines Herbes

Velouté de Betterave au Chèvre frais

Cassolette de Saumon à la crème de Raifort

Macaron chèvre frais, tomates confites & Basilic

Mini Bagel Pastrami

Carpaccio Saint Jacques marinées Passion

CANAPES SUR PAINS VARIES

Volaille / Curry

Foie Gras & son Chutney

Œuf Mimosa

Caviar d'Aubergine

Chèvre frais au Romarin

Rillettes aux Figues

& Tomates confites

PAIN SURPRISE

Saumon fumé / Charcuteries / Fromages



ANIMATION CULINAIRE

Mini Rillons de Touraine : poêlés au confit d'oignons

PIECES CHAUDES VARIEES

Mini croque Monsieur

Mini Hot Dog

Mini Pita Bœuf

Pizzeta

Mini Burger

Bouchée au fromage

Allumette Comté / Cumin

PIECES FROIDES SUCREES VARIEES

OU 1 DESSERT AU CHOIX PAGE 9

Chouquettes

Verrines sucrées

Tartelettes aux Fruits

Carré Opéra

Bavaroise Cerise, Abricot

Choux praliné

Eclairs Café & Chocolat

Mini Baba au Rhum

Gland

PRIX TTC DU COCKTAIL :

20 pièces /pers	25 pièces / pers	30 pièces / pers
23 €	26 €	29 €

LISTE DE NOS ANIMATIONS

Possibilité si vous le souhaitez de rajouter une animation avec un supplément de **3 € / pers**

Animation culinaire froide au choix

- ♦ Salaison de saumon : filets marinés, découpés et servis sur du pain de seigle
- ♦ Foie gras sur ardoise : servi avec son pain aux figues
- ♦ Animation du Charcutier : jambon à l'os, spécialité tranché devant les convives



Animation culinaire chaude au choix

- ♦ Foie gras poêlé : aux pommes de Touraine et servi sur pain aux figues
- ♦ Cassolettes : Escargots au bleu / Pétoncles safranées aux petits légumes
- ♦ Mini-rillons de Touraine : déglacés au vinaigre de xérès
- ♦ Plancha : canard, saumon, st jacques et requin grillés accompagnés de leur sauce
- ♦ Wok : Poêlée de Saint Jacques aux petits légumes



LES PETITS PLUS

OPTIONS

- ♦ **Atelier d'huîtres n° 3 ouvertes devant les convives** **15 € la douzaine**
(citron, vinaigre échalotes, beurre demi sel, pain seigle) (Minimum 10 douzaine)
- ♦ **Cascade de Boules de Fruits variés** (piqués sur Cône, prêt à déguster) **Forfait 75 €**
(~ 50 pers)
- ♦ **Pain surprise** (charcuterie ou poissons) **Forfait 39 €**
(50 pièces)
- ♦ **Plateau de Mini Burgers chauds** **Forfait 75 €**
(50 pièces)
- ♦ **Panier du Maraîcher** : assortiment de légumes croquants avec leur sauce **Forfait 60 €**
(~ 50 pers)
- ♦ **Ardoise de charcuteries** : (env. 10 pers.) **Forfait 60 €**
- ♦ **Bar à bonbons** : (avec 7 variétés bonbons) **Forfait 120 €**
- ♦ **Fontaine à punch avec pompe lumineuse** **Forfait 120 €**
- ♦ **Chariot à glaces** : préparation de glace en cornet **5 € / pers**
(Cornets / glace parfums : vanille, chocolat, fraise, citron)



25 €

Par personne

Matériel & Pain Compris
Un forfait Dressage et Service obligatoire en sus, tarif en page 2
Hors boissons, tarif en page 9

APERITIF NON PREVU

Possibilité : 5 feuilletés variés + Cacahuètes & Olives + 2 € / pers

BUFFET D'ENTRÉES

Salade Coleslaw

(Mélange croquant de chou blanc émincés et de carottes, sauce mayonnaise)

Salade Fromagère

(Féta, Gouda, Emmental, Tomates, Surimi, Croûtons)

Salade Strasbourgeoise

(Pommes de terre, saucisses de Strasbourg, cornichons, ciboulette, mayonnaise)

Mesclun

+

Assortiment de Charcuteries

(Terrine de lapin, de campagne, de rillettes, saucissonnages variés, mini-rillons de Touraine cocktail)

Ou

Assortiment de diverses Terrines fraîcheur (poissons, légumes) & leur sauce cocktail

+

Carpaccio de Tomates Mozzarella au Basilic

Ou

Œuf poché au Saumon fumé sur fond d'Artichaut

2 VIANDES FROIDES à définir

Rôti de Bœuf sur présentoir Ou Poulet rôti

Ou Jambon à l'os Braisé 12 h spécialité maison pré tranché

Ou Rosace de rôti de Porc & Dinde

+

Chips

(Ou Possibilité plat chaud servi au buffet en remplacement des viandes froides + 3 € / pers)

Moelleux de Joutes de Bœuf

Ou Suprême de Volaille sauce forestière

Ou Canard confit au sel de Guérande

Servi avec 1 garniture en accord avec le met

Pain de Campagne - moutarde - mayonnaise - cornichons...

Salade mêlée au buffet

Plateaux de fromages assortis au buffet

(Saint Nectaire, Brie, Bleu, Emmental)

DESSERT

Au choix page 9

Café

35 €

Par personne

Matériel & Pain Compris

Un forfait Dressage et Service obligatoire en sus, tarif en page 2

Hors boissons, tarif en page 9

Cocktail apéritif (servi au buffet) 10 pièces / pers + 1 animation culinaire

Pièces froides variées

Verrine de Saint Jacques sur lit de Crème
Gaspacho de Tomates à l'Estragon
Mini Bagel Pastrami
Roulade de Saumon fumé aux fines Herbes

Canapés sur pains variés
Tiramisu de Truite fumée aux tomates confites
Pics de Tomate cerise / Mozzarella / Chorizo
Cassolette de Patate Douce aux crabes

Animation culinaire

Salaison de Saumon : filets marinés, découpés et servis sur du pain de seigle

Pièces chaudes variées

Mini Hot Dog
Mini Croque-Monsieur
Bouchée au Fromage

Mini Pita Bœuf
Pizzeta
Allumette comté/cumin

PLAT A DEFINIR

Cochon à la Broche

Servi avec mogettes, poêlée de pommes de terre saladaises

Ou

Plancha viandes

1 Chipolata, 1 Merguez, Brochette (15 cm) 1 Poulet mariné & 1 Bœuf

Ou

Plancha poissons

1 Brochette de Saumon, sauce béarnaise - 1 Steak de Requin

1 Brochette de Saint Jacques aux Gambas (= 15 cm)

Ou

Paëlla (au buffet)

(Riz, chorizo, crevettes, poulet, moules, lapin)

Ou

Couscous (au centre de la table)

(Semoule, poulet, Agneau, Merguez, Bœuf, Courgettes, Carottes, Navets, Pois chiches)

Ou

La Poêlée des pêcheurs (au centre de la table)

(Assortiments de poissons & crustacés servis dans un poêlon avec une sauce safranée & sa julienne de légumes)

FROMAGES

Salade mêlée - Plateaux de fromages assortis au buffet

(Saint Nectaire, Brie, Bleu, Emmental)

DESSERT

Au choix page 9

Café

Cocktail apéritif (servi au buffet) 10 pièces / pers

Pièces froides variées

Canapés sur pains variés

Verrines de Saint Jacques sur lit de Crème

Mini Bagel Pastrami

Pics de Tomate cerise / Mozzarella / Chorizo

Brochette Féta & Jambon de Pays

Brochette de Crevettes à la Créole

Pièces chaudes variées

Feuilletés variés & Pruneaux au lard

Pomme de Terre au Foie gras & au sel de Guérande

ENTRÉE

Salade de Rillons aux Pommes & Croustillant de Sainte Maure

Ou

Aumônière de Saumon & son tartare de concombre

Ou

Velouté de Potimarron, crème au Lard fumé & feuilleté de Sésame / Parmesan

Ou

Tartare de Saint Pierre & sa mousse aux Poivrons

TROU NORMAND + 2 € / pers

Sorbet Poire / Poire Williams ou Sorbet Citron Vert / Vodka Ou Pomme verte / Calvados

PLAT

Dos de Sandre au Beurre Blanc

Ou

Suprême de Pintade sauce aux agrumes

Ou

Magret de Canard rôti aux épices

Ou

Filet de Bœuf sauce au Chinon

Le plat sera servi avec 1 garniture en accord avec le met

SALADE - FROMAGE

Salade mêlée - Chèvre fermier de St Maure & Brie

Pain aux Noix

DESSERT

Au choix page 9

Café

49 €

Par personne

DINER
TRADITIONNEL

Matériel & Pain Compris

Un forfait Dressage et Service obligatoire en sus, tarif en page 2
Hors boissons, tarif en page 9

APERITIF (à table ou au buffet)

3 Feuilletés chauds variés

Ou

3 Pièces froides salées variées

ENTRÉE

Marbré de Foie gras - Chutney de poires au Miel & Rhum

Ou

Petit Flan d'Asperges & son mesclun à l'émincé de Saumon Fumé

Ou

Timbaline aux 2 saumons & sa chantilly Citron Vert

Ou

Gaspacho de Melon, crème légère au Basilic & bonbon de Crevette

POISSON

Filet de Rouget à la sicilienne, olives, câpres & tomates

Ou

Brochette de Noix de St Jacques flambées au Whisky + 3 € / pers

Ou

Dos de Cabillaud laqué au pain d'épices

Le poisson sera servi avec 1 garniture en accord avec le met

TROU NORMAND

Sorbet Poire / Poire Williams ou Sorbet Citron Vert / Vodka

VIANDE

Grenadin de Veau aux Pleurotes

Ou

Aiguillette de Canard au Poivre Sechuan

Ou

$\frac{1}{2}$ Coquelet en croûte d'Herbes fraîches

Ou

Pavé de Bœuf sauce Périgourdine

La viande sera servie avec 1 garniture en accord avec le met

SALADE - FROMAGE

Salade mêlée - Chèvre fermier & Brie - Pain aux Noix

DESSERT

Au choix page 9

Café



CARTE DES DESSERTS

Craquant Pêches	(Biscuit Amande, Bavaroise aux Pêches, Feuilleté au Praliné et ses oreillons de Pêches)
Calamus	(Génoise, Mousse lait Caramel Crème brûlée et crémeux Vanille)
Douceur Grand Marnier	(Mousse Grand Marnier aux éclats de Noisettes)
Arlequin ♥	(Chocolat, gelée de Framboises et biscuit craquant Pistache)
Pavé d'Azay Craquant ♥	(Mousse aux 2 chocolats & sa feuilletine Praliné Craquante)
Verger	(Bavarois pomme verte, Caramel & biscuit Feuilletine)
Le Printanier ♥	(Financier Noisette, Framboise & crème bavaroise à la Rose)
L'élégance à la Framboise & Verveine	(Biscuit croustillant, Framboise & crémeux Verveine)
Délice à la Poire, Caramel & Vanille ♥	(Biscuit & Coulis Poire, Crémeux Caramel & Mousse Vanille)
Duo de Desserts + 2 € / pers	(1 verrine Panna Cotta Framboise ou Nutella + 1 entremet au choix)
Pièce montée en cône + 2 € / pers	(3 choux + nougatine)

NOS FORMULES VINS ET BOISSONS

Apéritif et softs fournis par le Traiteur à l'apéritif :

4 €/pers. : Apéritif* + Softs : Jus de fruits et sodas - Eaux plate et gazeuse

*Choix de l'Apéritif :

- ♦ Kir Pétillant ou Pétillant «By Rousseau»
- ♦ Sangria et ses Fruits
- ♦ Punch planteur
- ♦ Soupe Tourangelle (Pétillant, Citron vert, Sucre de canne, Cointreau)



Fontaine à Punch avec Pompe lumineuse pour votre cocktail : **+ 120 €**

Vins et Eaux fournis par le Traiteur à volonté :

10 €/pers. : Sauvignon - Chinon - Pétillant « by rousseau » (1 coupe au dessert)

12 €/pers. : Sauvignon - Saumur Champigny ou St Nicolas de Bourgueil - Chinon - Pétillant « by rousseau » (1 coupe au dessert)

2 €/pers. : Eau plate et gazeuse + jus de fruits et sodas

Bière Pression : Gobelets, Appareil et Gaz fournis

Bière Stella fût de 20 l = 130 € / fût percé ou Leffe fût de 20 l = 150 € / fût percé

Bière Stella fût de 30 l = 150 € / fût percé ou Leffe fût de 30 l = 180 € / fût percé

Nos menus petits loups (Enfant de 4 à 12 ans)

Formule idem adultes : $\frac{1}{2}$ portion adulte - $\frac{1}{2}$ tarif adulte

Formule à 14 € servie à l'assiette :

$\frac{1}{2}$ Crudités et $\frac{1}{2}$ Charcuteries - Steak haché Ou Jambon grillé Ou Filet de Volaille et Pommes de terre sautées
Tarte ou Eclair Chocolat (ou 1 Glace selon possibilité)

Formule à 11 €, servie en Plat au centre de la table : (à partir de 15 enfants)

$\frac{1}{2}$ Crudités et $\frac{1}{2}$ Charcuteries - Poulet froid Ou Jambon et Chips - Tarte ou Eclair Chocolat (ou 1 Glace selon possibilité)

Buffet Retour d'Anniversaire

(service non compris)

Livré sans Service :

Assortiment de Charcuteries variées et condiments

Ou

Assortiment de Terrines de Poissons
et Melon au Jambon du Pays (selon saison)

~~~~~

Piémontaise - Riz Niçois  
Duo de Rôtis de Porc et Poulet  
Salade - Fromages  
Tarte aux Fruits de saison  
Café

**Buffet Retour « Brunch »**

(service non compris)

**Livré sans Service :**

Viennoiseries  
Salade de fruits  
Fromages  
Charcuteries  
Œufs brouillés  
Yaourts  
Céréales et lait  
Café, thé, chocolat, jus d'oranges

**Matériel :** Vaisselle - Verreries - Nappes et Serviettes papier - Pain

**Dressage, tenue du buffet et débarrassage en sus :**

- ♦ Jusqu'à 60 personnes : Forfait 150 €
- ♦ De 60 à 120 personnes : Forfait 280 €
- ♦ Au-delà : nous consulter

**PRIX TTC / PERS (à l'Espace Réceptions de Vallères) : 16 €**

**PRIX TTC / PERS (en Extérieur / Livraison) : 18 €**

**Buffet Retour « FOUÉES »**

Four à fouées (four, bois et fouacier)

**Forfait 400 €**

La fouée par pers. avec sa garniture **1,50 €**

**Minimum. 300 fouées**

**Salées :** Beurre d'Escargot / Rillettes /  
Beurre de Sardine / Rillons / Rillettes  
de poulet rôti / Fromage de Chèvre frais

**Sucrées :** Nutella / Confitures /  
Caramel au beurre salé / Compote



**LES PETITS PLUS**

- ♦ Fontaine à Champagne (lors de la présentation du dessert)
- ♦ Bar à Bonbons (avec bonbons)
- ♦ Option café pendant la nuit :
- ♦ Cascade de Boules de Fruits variés (Piquées sur cône, prêt à déguster)
- ♦ Chouquettes (environ 100 pièces, soit 2,50 € les 100 g)
- ♦ 100 petits Macarons variés :
- ♦ 100 petits fours frais sucrés variés  
éclairs au chocolat, mini tartelettes aux fruits, aux pommes, mini glands etc...)
- ♦ Soupe à l'Oignon  
(Fournie avec fromage, croûtons, bols et cuillères plastiques)

(~ 50 pers)

**forfait 80 €**

**forfait 120 €**

**forfait 60 €**

**forfait 75 €**

**25 € le Kg**

**forfait 109 €**

**forfait 85 € (Mini**

**2.30 € /pers**



## PRESTATAIRES EXTERIEURS

### Musique / Animations :

|                                                        |                                                                                              |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sono concept plus - Gabriel                            | 06.98.65.55.00                                                                               |
| Phoenix Events                                         | 06.61.04.54.36 / 06.60.96.60.70                                                              |
| Guy'sco (Actifêtes)                                    | 02.47.67.06.91                                                                               |
| Concept Animation                                      | 06.37.05.11.03                                                                               |
| Terre de Son Dj Chris (Animation, Photos, Karaoké)     | 06.60.27.44.18 / <a href="http://www.terredeson37.com">www.terredeson37.com</a>              |
| Denis Anim'                                            | 06.24.29.16.47 / <a href="http://www.denisanim.jimdo.com">www.denisanim.jimdo.com</a>        |
| DJ Pascal                                              | 06.68.28.48.78                                                                               |
| Anim concept                                           | 07.87.03.38.83 / 06.75.15.85.89 / <a href="http://www.animconcept.fr">www.animconcept.fr</a> |
| Daniel animation Disco night                           | 06.71.02.60.09                                                                               |
| Eric animation                                         | 06.10.34.54.95                                                                               |
| Phil Animation (Animation, Photos, Karaoke, Imitation) | 06.19.93.27.61 / 02.47.63.19.11                                                              |

### Orchestres / Musiciens :

|                                          |                                 |
|------------------------------------------|---------------------------------|
| Orchestre Michel Ville                   | 02.47.50.22.76                  |
| Jean-Yves Rousseau (Orchestre show-time) | 06.13.50.07.01                  |
| Blin Olivier                             | 02.43.92.59.72 / 06.62.64.59.72 |
| Musiclaude                               | 02.47.55.97.40 / 06.77.11.02.58 |
| JM Diebold                               | 06.83.48.54.10                  |
| Franck SIROTTEAU                         | 02.47.49.77.17 / 06.09.08.04.45 |

### Autres

|                                        |                                                                                                         |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Magicstef (magicien)                   | 06.65.27.88.03                                                                                          |
| Mandragore (magicien)                  | 06.60.57.90.31                                                                                          |
| Emmanuel Ducroux (+ show humoristique) | 02.47.65.23.18 / 06.68.44.06.31                                                                         |
| JC Coutand (photographe)               | 06.11.76.40.83                                                                                          |
| Light animation (structure gonflables) | 02.47.53.96.54 / 06.08.82.89.95<br><a href="http://www.light-animation.com">www.light-animation.com</a> |

### Fleurs / Véhicules

|                                                 |                |
|-------------------------------------------------|----------------|
| Comme une fleur (Julie Marais)                  | 02.47.44.49.83 |
| Location de véhicules : Marc Bonvalet (Otentic) | 06.10.49.04.76 |

## L'ESPACE RECEPTIONS DE VALLERES

[www.location-salle37.com](http://www.location-salle37.com)



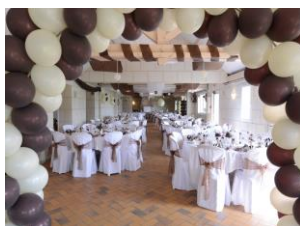
### L'Espace Réception est modulable et propose un vaste cadre champêtre

Dans le cas d'une location sur plusieurs jours ou de plusieurs espaces, nous vous proposons un devis personnalisé\*

### PRIX DE LOCATION (hors cuisine)

| <br>Capacité d'accueil de la salle | <br><b>La Grande Salle</b><br>1000 pers.<br><br>Avec écran | <br><b>La Longère</b><br>150 pers.<br><br>Avec écran | <br><b>La Grange</b><br>80 pers.<br><br>Avec écran | <br><b>La Panoramique</b><br>70 pers. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Avec Prestation Traiteur</b>                                                                                     |                                                                                                                                             |                                                                                                                                       |                                                                                                                                       |                                                                                                                          |
| <b>Tarif journée</b><br>(samedi uniquement)                                                                         | 350 €                                                                                                                                       | 250 €                                                                                                                                 | 180 €                                                                                                                                 | 220 €                                                                                                                    |
| <b>Tarif week-end</b><br>(samedi/dimanche)                                                                          | 600 €                                                                                                                                       | 400 €                                                                                                                                 | 300 €                                                                                                                                 | 400 €                                                                                                                    |
| <b>Tarif WE PLUS</b><br>(vendredi/samedi/dimanche)<br><b>Sous réserve de disponibilité</b>                          | 700 €                                                                                                                                       | 500 €                                                                                                                                 | 400 €                                                                                                                                 | 500 €                                                                                                                    |
| <b>Sans Prestation Traiteur</b>                                                                                     |                                                                                                                                             |                                                                                                                                       |                                                                                                                                       |                                                                                                                          |
| <b>Tarif journée</b><br>(samedi uniquement)                                                                         | De 2000 € à<br>2500 €                                                                                                                       | 1 000 €                                                                                                                               | 500 €                                                                                                                                 | 600 €                                                                                                                    |
| <b>Forfait Nettoyage</b><br>(possibilité assurée par le client)                                                     | 300 €                                                                                                                                       | 250 €                                                                                                                                 | 200 €                                                                                                                                 | 200 €                                                                                                                    |

Nous disposons de tables rondes (10 pers), tables rectangulaires ainsi que de Chaises blanches en PVC en fonction du nombre de vos convives



#### Conditions de location

En cas de location de l'une de nos salles sans notre prestation traiteur : **Aucun traiteur extérieur** n'est autorisé dans notre Espace Réceptions ; Eventuellement, possibilité de préparer les repas **par vos soins**

#### MODALITES DE RESERVATION LOCATION DE SALLE AVEC NOTRE PRESTATION TRAITEUR

Un chèque d'acompte vous sera demandé lors de votre réservation

#### SANS NOTRE PRESTATION TRAITEUR

Un chèque de caution ainsi que la totalité du règlement vous seront demandés lors de votre réservation (un chèque du forfait + un chèque de caution)

## La décoration de salle

**Nos coloris :** (2 au choix)

Vert Anis  
Turquoise  
Chocolat

Bordeaux  
Fuchsia  
Gris

Noir  
Blanc

### **LA GRANGE :**

- 2 voilages + 1 bande de couleur au plafond
- Ballons gonflés à l'hélium+ bolduc de couleur
- Boules chinoises

### **LA LONGÈRE**

- 2 voilages + 1 bande de couleur au plafond au-dessus du parquet
- 2 voilages + 2 nœuds de couleur sur les poutres au-dessus du carrelage
- Ballons gonflés à l'hélium + bolduc de couleur
- Boules chinoises

### **LA GRANDE SALLE**





- Voilages blanc + 1 bande de couleur au plafond au-dessus du parquet
- Séparation voile sur colonnes avec nœud de couleur
- Ballons gonflés à l'hélium + bolduc de couleur
- Boules chinoises

## La décoration Tables et chaises

- Chemin ou centre de table
- Bougeoirs 3 branches
- Vase haut « martini »
- Vase conique
- possibilité sable, pierres, billes d'eau, perles de couleur + bougies
- Housses de chaises simples ou avec nœud papier intissé de couleur



## TARIFS DECORATION

|                                     |  <b>La Grande Salle</b><br>1000 pers. |  <b>La Longère</b><br>150 pers. |  <b>La Grange</b><br>80 pers. |  <b>La Panoramique</b><br>70 pers. |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Décoration de salle</b>          | 350 €                                                                                                                    | 250 €                                                                                                              | 200 €                                                                                                              | 200 €                                                                                                                   |
| <b>Housse de chaise</b>             | Sans noeud                                                                                                               | 2.00 € / pers.                                                                                                     | Avec noeud                                                                                                         | 2.50 € / pers.                                                                                                          |
| <b>Décoration tables et chaises</b> | 4.50 € / personne                                                                                                        |                                                                                                                    |                                                                                                                    |                                                                                                                         |

### Location (à l'Espace Réceptions de Vallères)

- Chaises PVC blanches supplémentaires **1,50 € / chaise**
- Chaises en velours rouges **3 € / chaise**
- Vidéo projecteur **forfait 70 €**
- Barnum 3x3 **40 € / barnum**
- Barnum 3x6 **70 € / barnum**

## RESIDENCE HOTEL DE LA SALLE A VALLERES

[www.location-salle37.com](http://www.location-salle37.com) (rubrique : hébergement)



### Location de chambres par les mariés ou organisateurs

Un chèque d'acompte de 30 % vous sera demandé lors de votre réservation

Le règlement total de la chambre 10 jours avant le séjour.

Les prix s'entendent toutes charges incluses y compris le linge de lit et de toilette (sauf gants de toilette), couverture, taie d'oreillers, parking non gardé, chauffage, terrasses, et buffet de petits déjeuners offerts

Arrivée sur rendez-vous pour la Remise des clés : de 10 h00 à 12 h00 et de 15 h00 à 17 h00

Départ : à 14 H 00 au plus tard

| Nombre chambres                                   | CAPACITE 64 personnes | 1 NUIT | 2 NUITS |
|---------------------------------------------------|-----------------------|--------|---------|
| 4                                                 | 2 Personnes           | 79 €   | 129 €   |
| 3                                                 | 3 Personnes           | 89 €   | 149 €   |
| 2                                                 | 4 Personnes           | 99 €   | 169 €   |
| 4                                                 | 5 Personnes           | 109 €  | 189 €   |
| 2                                                 | 6 Personnes           | 119 €  | 209 €   |
| 1                                                 | 7 personnes           | 129 €  | 229 €   |
| + Taxe de séjour : 0.90 cts d'€ / personne / nuit |                       |        |         |

**Toute chambre réservée sera facturée dans sa totalité, retirée de la vente et donc non remboursable**

### Adresse pour le Règlement des chambres :

SARL JP ROUSSEAU -6 Rue Balzac- 37190 AZAY LE RIDEAU -Tél. 02.47.73.80.75 - Fax 02.47.73.80.76



### 2 Hôtels - Restaurants et 2 résidences à 5 Minutes

#### Sur Villandry

Situé au pied du célèbre Château de Villandry

**Hôtel\*\*\* - Restaurant Le Cheval Rouge** - Affilié Inter-Hôtel

9, rue Principale - 37 510 VILLANDRY

Tel: 02.47.50.02.07 – [contact@lechevalrouge.com](mailto:contact@lechevalrouge.com)

50 chambres (dont 2 PMR) (tarif 2 pers ≅ 65 € - Hors PDJ)

Parking privé



#### Sur azay le rideau

Situé au pied du célèbre Château d'Azay le Rideau

**Hôtel \*\*\* - Restaurant Les Trois Lys**

Affilié Logis de France

45 chambres (tarif 2 pers ≅ 60 € - Hors PDJ)

[www.hotel-lestroislys.com](http://www.hotel-lestroislys.com)

**Résidence les Portes du Château**

5 appartements de 2 à 6 personnes (tarif nous consulter)

[www.location-vacance37.com](http://www.location-vacance37.com)

**Résidence Balzac**

10 appartements de 2 à 8 personnes capacité 50 personnes (tarif nous consulter)

#### CONTACT

2, rue du Château  
37 190 AZAY LE RIDEAU

Tel: 02.47.73.80.68

[contact@hotel-lestroislys.com](mailto:contact@hotel-lestroislys.com)

Nos prix s'entendent selon les conditions (service, matériel, décoration du buffet...) fixés dans nos devis.

## SERVICE

Un maître d'hôtel de l'encadrement de la société gestionnaire du personnel de service est responsable sur la réception de toute l'organisation et du parfait déroulement de votre soirée.

Les heures supplémentaires débuteront donc dès l'heure de fin de service indiquée dans le devis (lorsque ceci est précisé) **le cas échéant**, l'heure supplémentaire vous sera facturée 40.00 € HT (TVA 20 %) par heure et par serveur (minimum 2 pers).

Tous les salaires, charges sociales et taxes de notre personnel de service sont payés par la société gestionnaire du personnel. Si toutefois notre client emploie son propre personnel, il se charge de la rétribution et des charges. Notre responsabilité est alors entièrement dérogée.

## BOISSONS

Nos formules boissons sont à votre disposition. Nous vous laissons la possibilité de fournir vos boissons, sous réserve qu'elles soient mises à disposition et à température sur le lieu de réception. Dans le cas où les boissons seraient entreposées à distance, le temps de manutention vous sera facturé. Nous ne prenons aucun droit de bouchon.

## ESPACE RECEPTIONS

Le client, lors de sa réservation, a versé un acompte fixé entre les parties. Celui-ci s'est vu remettre un contrat notant le montant de l'acompte, la date de la prestation et le Nom de la salle ou le lieu de la réception ainsi réservés. En cas de résiliation de notre fait, nous restituons au client l'acompte versé. En revanche, nous nous réservons la possibilité de conserver cet acompte pour une résiliation faite par le client (hors cas de force majeure), à titre d'indemnité forfaitaire définitive et irréductible.

Le client devient, par loi de conséquence, loueur de la salle définie dans son contrat et doit tenir compte de l'horaire d'ouverture tardive (maximum 4 h du matin) allouée par la Préfecture d'Indre et Loire (autorisation demandée par le traiteur), ainsi que responsable des nuisances sonores nocturnes et diurnes occasionnées par toutes animations ou autres sources de bruit anormales, dans les locaux loués et à l'extérieur (parking, voisinage...).

Ainsi nous nous dégageons de toutes poursuites provoquées par ses nuisances sonores anormales ainsi qu'à l'endommagement matériel de l'animation dû à la coupure en alimentation. Nous sommes dérogés également de tout endommagement survenu sur notre parking non surveillé.

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE & DE REGLEMENT

**Pour la meilleure exécution de votre ordre :**

Toute commande ou réservation doit être accompagnée d'un premier acompte fixé entre les parties pour nous permettre d'enregistrer celle-ci. En cas de résiliation de notre fait, nous restituons au client l'acompte versé. En revanche, nous nous réservons la possibilité de conserver cet acompte pour une résiliation faite par le client (hors cas de force majeure), à titre d'indemnité forfaitaire, définitive et irréductible (sauf convention particulière, nos factures sont payables nettes et sans escompte dès leur réception).

Le Traiteur fera parvenir à son client par courrier ou par Email un feuillet « [Confirmation du Nombre de Personnes](#) » avant la prestation.

Le Client nous le retournera rempli, signé avec le règlement final de la prestation au plus tard 10 jours avant la date de la prestation.

Dès réception du feuillet et du règlement toute modification à la baisse du nombre de personne ne sera pas prise en compte.

Le chèque sera débité uniquement après la prestation.

Toute facture qui sera présentée à la livraison devra être payée comptant. Tout retard de règlement entraînera des pénalités de 0.5% par période de 10 jours de retard, sans mise en demeure préalable, toute période de 10 jours commencée étant considérée comme acquise. Tout litige non réglé à l'amiable, pouvant survenir, seront soumis au Tribunaux compétents. En cas de non paiement, les frais de contentieux seront à la charge du client.

Le client ne serait en droit d'annuler sa commande ou de refuser la marchandise que si les retards ou avances éventuels dans l'horaire prévue (donné à titre indicatif) dépassaient 3 h sauf cas de force majeure ou tout événement susceptible d'empêcher une livraison normale : embouteillage notoire, manifestation de rue, grèves, incidents climatiques...

La confirmation du nombre d'invités du client doit nous parvenir par écrit par courrier (fax & e-mails ne seront pas pris en compte) au moins 10 jours ouvrables avant la date de livraison (sauf convention particulière) & accompagnée d'un chèque du montant total de la réception (encaissé après la prestation). Toute augmentation ou diminution exceptionnelle de commande doit nous être parvenue 10 jours avant le jour de livraison. Nos devis sont réalisés pour un nombre précis de convives. Si ce chiffre est dépassé, sans que nous soyons prévenus à temps, nous ne serions pas en mesure d'assurer notre prestation de façon satisfaisante. En outre, le prix par personne étant fixé en fonction du nombre de participants, il pourra être augmenté en cas de diminution de participants à la réception. Ces situations portent préjudices aux invités du client, et donc à notre image de marque, et nous contraignent, à titre de dédommagement, à établir notre facturation à partir de convives présents.

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne peut être reprise ou échangée.

Dans le cas de vente d'alcool, il appartient au client de faire les démarches nécessaires auprès des services de Douanes (Licence)

Les risques, casse, dégradations ou disparition de matériel, ou des biens présents sur le lieu de la réception ne sont pas couverts par nos assurances et sont à la charge effective du client. Il lui appartiendra ainsi d'assurer à ses frais les biens de valeurs que ses invités ou lui-même introduiraient sur le lieu de réception.

Lorsqu'un vestiaire est inclus dans nos prestations, la remise d'un ticket doit être exigée lors du dépôt. Nous dégageons toute responsabilité en cas de perte du ticket. Nous regrettons de ne pouvoir accepter les sacs à main, ou tout accessoire contenant des espèces ou des objets de valeur.

Les présentes conditions de ventes sont réputées acceptées par le client sans réserve ni restriction.

Conformément aux lois des 11 Mars 1957 et 3 Juillet 1985 les redevances sur la propriété littéraire et artistique, demeurant à la charge du preneur de la salle, c'est-à-dire notre client. La déclaration correspondante, doit ainsi être effectuée par le client auprès de la SACEM.

« Nos prix sont établis sur la base des taux de TVA prévu au 1<sup>er</sup> Janvier 2014 (10 % et 20 %) Toute variation ultérieure de ces taux, imposée par la loi, sera répercutée sur ces prix »