



Les Apéritifs

(Durée maximum 1h30)

Open bar « L'Ermitage »

Kir (méthode champenoise), Porto, Martini, Whisky, Vodka, Pastis
Jus de fruits, sodas, eaux minérales
Cacahuètes, olives, mélange exotique, feuilletés chauds

Open bar « Les Loges »

Champagne
Jus de fruits, sodas, eaux minérales
Cacahuètes, olives, mélange exotique, feuilletés chauds

Open bar «L'Ermitage des Loges »

Champagne, Porto, Martini, Whisky, Vodka, Pastis
Jus de fruits, sodas, eaux minérales
Mélange salé, olives, mélange exotique, 3 canapés salés froids

Les Cocktails

(minimum de 15 personnes)

L'Ermitage 06 pièces

Les Loges 10 pièces

L'Ermitage des Loges 10 pièces, 4 Verrines

Nos pains Surprise

Garniture unique au choix :

Roquefort et noix, Mousse canard à l'armagnac, Rosette de Lyon,
Saumon fumé, Mousse de Tarama aux œufs de lump.

La sélection des canapés est effectuée par notre Chef en fonction de la saison et du marché.



Les Apéritifs

(Durée maximum 1H30)

Open bar « L'Ermitage »

*Kir (méthode champenoise), Porto, Martini, Whisky, Vodka, Pastis
Jus de fruits, sodas, eaux minérales
Cacahuètes, olives, mélange exotique, feuilletés chauds*

Open bar « Les Loges »

*Champagne
Jus de fruits, sodas, eaux minérales
Cacahuètes, olives, mélange exotique, feuilletés chauds*

Open bar «L'Ermitage des Loges »

*Champagne, Porto, Martini, Whisky, Vodka, Pastis
Jus de fruits, sodas, eaux minérales
Mélange salé, olives, mélange exotique, 3 canapés salés froids*

Les Cocktails

(minimum de 15 personnes)

<i>L'Ermitage</i>	<i>06 pièces</i>
<i>Les Loges</i>	<i>10 pièces</i>
<i>L'Ermitage des Loges</i>	<i>10 pièces, 4 Verrines</i>

Nos pains Surprise

Garniture unique au choix :

*Roquefort et noix, Mousse canard à l'armagnac, Rosette de Lyon,
Saumon fumé, Mousse de Tarama aux œufs de lump.*

La sélection des canapés est effectuée par notre Chef en fonction de la saison et du marché.



Les Buffets

(Prix nets par personne)

Brunch

Corbeille du boulanger
Assortiment de charcuteries
Céréales divers
Fromages de nos provinces
Tarte de saison
Fromage blanc aux fruits rouges
Pruneaux au vin rouge et aux épices
Salade de fruits frais
Œufs brouillés
Lard grillé
Saucisses grillées
Pan cake et sirop d'érable
Café, Thé, Chocolat, Lait, Jus de fruits
Sélection de vins de pays

Possibilité de plat chaud
(moyennant un supplément)

Emincé de volaille au curry,
Riz madras
ou
Jambon braisé au porto
Gratin d'épinards

Buffet

Saumon en belle-vue
Miroir de poissons fumés, crème acidulée
Barigoule d'artichauts et gambas au vinaigre Balsamique
Terrine de raie aux petits légumes
Flétan mariné au citron vert et aneth
Médailon de foie gras de canard
Miroir de charcuterie de pays
Pyramide de jambon de Bayonne
Chaud-froid de suprême de volaille à l'estragon
Cascade de crudités
Salade Hawaïenne
Taboulé aux aromates et raisin de Smyrne
Salade de haricots verts et magret fumé
Salade exotique

Navarin d'agneau aux petits légumes et pommes fondantes
Ou
Cervelas de barbue à la pistache et beurre blanc, riz à l'indienne et haricots verts
Ou
Contre-filet rôti à la fleur de sel, gratin dauphinois et fricassée de légumes
Ou
Ragoût de lotte au safran et pommes Anglaises

Affinés de nos provinces

Tartes aux fruits
Farandole de Macarons
Opéra café chocolat
Aumônière à la mousseline vanillée
Salade de fruits frais
Fondants de chocolat aux noix de Pécan
Délice aux poires et caramel
Cascade de fruits
Désir des tropiques



Menu *Le Classique*

*Carpaccio de canard cru aux copeaux de parmesan
vinaigrette à l'estragon*

Ou

*Les rillettes de poisson aux amandes torréfiées
vinaigrette safranée*

Ou

*Fondant de légumes au basilic sur son coulis de poivron rouge
à l'huile d'olive*

Ballottine de saumon aux filaments de légumes et risotto crémeux

Ou

*Croustillant de pintade à la crème de poireaux,
pétales de tomates confites*

Ou

*Le contre-filet de bœuf au sel de Guérande, sauce bordelaise
bintje aux lardons*

Affinés de nos provinces, bouquet de salade

Carte des desserts



Menu Le Tourville

Carpaccio de saumon au citron vert accompagné de son bouquet de salades

Ou

Magret de canard fumé et éventail de poire à la vinaigrette de framboises

Ou

Terrine de lapereau à l'ancienne, confiture d'oignons et tomates

Filets de rougets poêlés aux aromates et pesto

Ou

Dos de perche Vert-pré

Ou

Feuilleté de cabillaud au coulis de crustacés

Filet mignon de porc à la graine de moutarde et poêlée de champignons

Ou

*Pavé de bœuf à la purée d'échalotes au cumin, craquant de légumes compotés
et pommes fruits*

Ou

Tranche de gigot d'agneau rôti au jus de basilic, et ses petits légumes confits

Carte des desserts



Menu *Les Loges*

Compote de légumes à la Grecque et queues de langoustine marinées

Ou

Emincé d'artichaut à la chaire de crabe, vinaigrette aux herbes

Ou

Mosaïque de poireaux et foie gras de canard au sel de Guérande

Filet de daurade rôti, émincé de poireaux frits et sa sauce aux deux poivrons

Ou

Vol au vent de salpicon d'escargots et champignons

Ou

Escalope de saumon laquée d'aromates au gingembre, pain frit

*Magret de canard rôti à l'armagnac, compote d'échalotes en aigre-doux,
mousseline de céleri rave*

Ou

Selle d'agneau farcie au beurre de sarriette, brunoise de courgettes poêlées

Ou

Faux filet poêlé en croûte de lard fumé, chou farci à l'embeurré au thym

Affinés de nos provinces, bouquet de salade

Carte des desserts



Menu L'Ermitage

Roulade de saumon fumé et tourteau à la coriandre fraîche

Ou

*Salade gourmande aux larmes de foies gras et magret de canard fumé
à la vinaigrette de noix*

Ou

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques aux aromates, vinaigre de framboise

*Médailillon de sole Bonne Femme, tomates confites,
compote de courgettes poêlées*

Ou

*Minestrone de langoustine cuit minute, saveur orange et aneth,
fondue de poireaux*

Ou

Coulubiatic de saumon à la crème de basilic

Le grenadin de veau masqué au vert et Noilly, tian de tomates et courgettes

Ou

Volaille fermière en croûte de noix, mousseline aux trois légumes de saison

Ou

Carré d'agneau rôti jus au thym, gratin dauphinois et bouquet de cresson

Affinés de nos provinces, bouquet de salade

Carte des desserts



Menu

L'Ermitage des Loges

Foie gras de canard au torchon, compote d'abricots secs et pain d'épices

Ou

Salade de homard crème d'artichaut, vinaigrette de truffe

Ou

Tartare de bar et truite fumée au poivre vert

Filet de turbot en écailles de pommes ratte, beurre blanc au champagne

Ou

Petite blanquette de homard au cerfeuil

Ou

Noix de Saint-Jacques rôties au jambon de Bayonne, sauce vierge

Granité ou Trou normand

*Le filet de bœuf grand veneur, poires rôties et pommes de terre
écrasées à l'huile de noix*

Ou

Le filet de veau au citron confit, navets glacés au miel

Ou

Noisette d'agneau à la crème d'ail doux et tartelette provençale

Sélection de fromages aux trois façons

Carte des desserts



Desserts

Opéra café chocolat

L'Acapulco

Dacquoise coco, bavarois mangue & framboise

L'Intense

Biscuit chocolat moelleux, bavaroise aux trois chocolats blanc, noir et lait

Royal Elysée Chocolat

(Biscuit amande orange, croquant praliné et mousse chocolat)

Le Marrange

(Biscuit et mousse au marron, marmelade d'orange, parfait orange et Grand Marnier)

Fraisier

Uniquement en saison

Carré Exotique

Dacquoise coco, mousse exotique, crémeux satin et étouffée de fruits

Framboisier

Uniquement en saison

Pièce Montée

*choux garnis crème mousseline à la vanille ou Macarons
(avec facturation d'un supplément par personne)*

Sur demande personnalisation de votre entremet



LES VINS

Forfait n°1

Blanc

Château Beau Rivage (Bordeaux)
(Bordeaux)

ou

Muscadet sur Lie (Vin de Loire)

Rouge

Réserve James Deschartrons (Bordeaux)

ou

Gamay de Touraine (Vin de Loire)

Forfait n°2

Blanc

Château Gantonet (Bordeaux)

ou

Domaine du Tariquet (Côtes de
Gascogne)

Rouge

Château Pizay (Beaujolais)

ou

Château Haut-Pasquet (Bordeaux A.C.)

Forfait n°3

Blanc

Château Pizay (Beaujolais)

ou

Château le Tuquet (Graves)

Rouge

Saint Nicolas de Bourgueil (Vin de
Loire)

ou

Château Côtes de Mouchet
(Lussac Saint-Emilion)

Forfait n°4

Blanc

Macon Lugny "Saint Pierre"
(Bourgogne)

ou

Pouilly Fumé (Vin de Loire)

Rouge

Mercrey (Bourgogne)

ou

Château Beau Site Haut-Vignoble
(Saint-Estephe, Cru Bourgeois)

Forfait Adolescent à 7 €
(Boisson sans alcool à discrétion)

Les Champagnes

Les Champagnes de dessert (vendus uniquement pour les fins de repas)

Champagne de marque

Champagne de prestige sur demande

*Tous nos forfaits incluent l'eau minérale et le café
(Prix nets par personne, servis à discrétion)*

Les Services Additionnels 2010

Enfants de 6 à 12 ans

Pour les enfants un forfait à 24 € vous est proposé comprenant un menu avec une entrée, un plat chaud, un dessert et des boissons non alcoolisées servies à discrétion. Pour les enfants ou les adolescents prenant le même menu que les adultes un forfait boisson sans alcool sera facturé 7 €.

Heures supplémentaires

(Jusqu'à 4 heures maximum)

Au delà de 17 h pour le déjeuner et 1h du matin pour le dîner il vous sera facturé des heures supplémentaires pour la prestation suivante : présence du personnel de service, boissons non alcoolisées à discrétion, corbeille de fruits et location des salons :

Salon Cerf 195 € par heure

Salon Parc 135 € par heure

Salon Tourville 120 € par heure

Salon Terrasse 120 € par heure

Sonorisation

Toute latitude est laissée au client dans le choix de l'animation. A votre demande, nous pouvons vous communiquer les coordonnées de plusieurs prestataires.

Photos et vidéo

Pour des reportages photos et vidéo avec des prises de vue professionnelles (Films montés avec générique et musiques). Coordonnées des prestataires sur demande.

Conditions de paiement

250 € par salon réservé. Un acompte de 80 % à verser au plus tard un mois au plus tard avant la manifestation et le solde à l'issue de la manifestation ou le lendemain. Nos conditions générales de ventes figurent au verso du contrat de réservation.

Soirées à thème

Pendant votre soirée pour vous et vos invités un moment de détente peut vous être proposé avec l'organisation d'une soirée CASINO animée et dirigée par des professionnels.

Décoration florale

Nos tables sont pourvues de lampe bougeoir uniquement. Sur votre demande un centre de table de fleurs fraîches de 20cm de diamètre environ vous sera facturé 22 € pièce et 44 € le chemin de table d'une longueur de 50cm.

Droit de bouchon

Toute bouteille de champagne fournie par vos soins pour le dessert et consommée vous sera facturée à 8€. Néanmoins nous vous proposons notre champagne de marque qui vous sera facturé 25 € la bouteille quelle que soit la quantité.

Pièces montées

Un supplément de 7,50 € par personne sera facturé pour l'élaboration d'une pièce montée traditionnelle en supplément d'un dessert initialement prévu au menu pour un minimum de 30 personnes.

Impression des menus

Sur votre demande l'élaboration et l'impression des menus vous seront facturées 4 € par menu.

Sur demande pour votre café d'accueil

Viennoiseries 3,50 € par personne.

Article 1. Désignation des parties.

Le présent document définit les conditions dans lesquelles la S.A.S. S.I.H. est liée avec la personne morale ou physique avec qui elle traite et qui est désignée dans les présentes sous le terme de responsable.

Si le client ou responsable n'est pas l'organisateur ou si l'organisateur fait intervenir un intermédiaire, ceux-ci sont solidairement responsables de toutes les obligations découlant du contrat.

Article 2. Réservation.

Toute manifestation se déroulant à l'Ermitage des Loges fera l'objet d'un devis. Ce devis énumère les différentes prestations, le nombre de personnes, les dates de même que les services à fournir. La signature du devis par la personne responsable entraîne une relation contractuelle, ce qui implique la réservation ferme et définitive de l'intégralité des prestations stipulées dans le devis. Le responsable s'engage par cette signature à verser un acompte représentant 80% minimum du montant total au plus tard un mois avant la manifestation. Cette signature implique l'acceptation et le respect des conditions générales de vente. Toute modification ultérieure du devis initial ne pourra se faire que par écrit.

Article 3. Annulation. (Séminaires, Banquets et Locations d'espaces)

En cas d'annulation totale ou partielle des prestations ou locations, la S.A.S. S.I.H. percevra :

De 180 à 60 jours de la date de l'opération	20 % du montant de la prestation annulée.
De 59 à 30 jours de la date de l'opération	30 % du montant de la prestation annulée.
De 29 à 15 jours de la date de l'opération	50 % du montant de la prestation annulée.
De 14 à 07 jours de la date de l'opération	75 % du montant de la prestation annulée.
Moins de 7 jours de la date de l'opération	100 % du montant de la prestation annulée.

L'Ermitage des Loges sera exonéré de toute responsabilité, sans indemnité, dans l'inexécution partielle ou totale d'un contrat résultant d'un cas fortuit, du fait d'un tiers ou d'un fait de force majeure. Les événements de force majeure ici visés sont tous les sinistres accidentels ou catastrophiques, attentats, incendie, la grève totale ou partielle, dégâts et autres sinistres, une pandémie déclarée par l'organisation Mondiale de la Santé ou toute mesure émanant de l'Autorité Administrative ou des Pouvoirs publics rendant impossible l'exécution du contrat ou empêchant son exécution normale. En cas d'acompte versé, celui-ci sera remboursé dans la totalité au client sans que ce dernier ne puisse prétendre à une quelconque indemnité.

Article 4. Prestations, prix et règlements.

L'hôtel est tenu de fournir les prestations commandées et définies avec le client.

Les suppléments aux prestations prévues devront être réglés par leurs bénéficiaires avant de quitter les lieux; à défaut, ils seront obligatoirement pris en charge par la société ou l'organisme ayant approuvé le contrat.

Les prix indiqués sur le contrat lors de la signature ne feront l'objet d'aucune modification jusqu'à la fin de la manifestation. L'organisateur est tenu de payer à l'hôtel le prix convenu pour ces prestations. Ceci vaut également pour les prestations et les dépenses en relation avec la manifestation et fournies par l'hôtel à des tiers.

Les factures de l'hôtel ne mentionnant pas de date d'échéance sont dues sans escompte dans les 15 jours suivant leur réception. En cas de non respect de la date d'échéance, l'hôtel est en droit de facturer une pénalité de retard équivalent à une foie et demie le taux de l'intérêt légal de la Banque de France.

Article 5. Données prises en compte dans l'élaboration des factures.

5.1. Banquets : Les prestations de restauration seront facturées sur la base du nombre de personnes confirmé par écrit au service des banquets au moins 3 jours francs avant la date de la manifestation. Lorsque le nombre de participants est supérieur à celui annoncé, la facturation se fera sur la base du nombre réel effectif de participants.

Article 6. Horaires.

6.1. Banquets : Les salons sont mis à disposition des clients de 12h00 à 17h00 et de 19h00 à 01h00; au-delà de ces heures la direction de l'Ermitage des loges se réserve le droit de facturer des heures supplémentaires au tarif en vigueur à la signature du contrat.

6.2. Location de salon : La location de salle comprend la salle, tables, chaises et lingerie. Les salons sont mis à disposition de 09h00 à 16h00 et de 18h00 à 01h00; au-delà de ces heures, la direction de l'Ermitage des loges se réserve le droit de facturer des heures supplémentaires au tarif en vigueur à la signature du contrat.

Article 7. Responsabilité de l'organisateur.

Les pièces d'exposition ou autres objets, y compris les objets personnels apportés par l'organisateur, sont installés dans les locaux de la manifestation ou dans l'hôtel aux risques de l'organisateur.

Les éléments apportés par le client devront être en conformité avec les réglementations en matière de protection contre l'incendie. L'hôtel est en droit d'exiger que lui soit présentées toutes attestations allant dans ce sens. Une fois la manifestation terminée, les pièces d'exposition ou autres objets doivent être immédiatement enlevés. Si l'organisateur néglige de le faire, l'hôtel est en droit de faire procéder à l'enlèvement aux frais du client. Si les objets sont restés dans le local de la manifestation, l'hôtel est en droit de facturer le loyer du local pour la période concernée.

7.1. Location de salle : Le preneur s'engage à restituer les lieux dans l'état où il lui ont été livrés. Toutes dégradations matérielles feront l'objet d'une constatation des deux parties et d'une remise en état à l'identité par le preneur. Dans le cas où la cuisine ferait partie du contrat locatif, le preneur s'engage à rendre cet espace dans l'état de propreté où il lui a été livré.

7.2. Le client devra également être garanti en "Responsabilité Civile" auprès d'une compagnie notoirement solvable, au terme de l'article 1382 et suivant du code civil couvrant les dommages qui pourraient être causés à l'immeuble et à ses abords, y compris parkings, aménagements, installations et autres biens appartenant à la S.A.S. S.I.H.

Article 8. Equipements et manutention.

Lorsqu'à la demande du client l'hôtel procure à l'organisateur des équipements techniques et autres appartenant à des tiers, il agit au nom, par mandat et pour le compte du client organisateur. Le client est tenu de traiter ces équipements avec le plus grand soin et de les restituer correctement et en état de fonctionnement. Il dégage l'hôtel de toute responsabilité en égard aux revendications de tiers découlant de cette cession.

L'hôtel ne disposant pas de main-d'œuvre ni de matériel de manutention, il appartient au client de prévoir, le cas échéant, le matériel et le personnel nécessaires à la bonne tenue de cette tâche.

Article 9. Apport d'aliments et de boissons.

Il est par principe interdit à l'organisateur d'apporter des aliments et des boissons. Seule une convention écrite passée avec le service des banquets de l'hôtel permet de déroger à cette règle. Il est dans ce cas facturé un forfait destiné à couvrir les frais généraux.

Article 10. Contributions indirectes et Autorisations officielles.

10.1. Le client doit déclarer sa réception si ses invités participent financièrement à celle-ci. Cette déclaration devra être adressée aux contributions indirectes de Saint-Germain-en-Laye et une copie de celle-ci devra être fournie à la direction de l'Ermitage des Loges.

10.2. En cas de manifestation commerciale, exposition, présentation organisées par le client dans les salles de convention de l'hôtel pouvant entrer dans le champ d'application de l'article 1er de l'ordonnance du 11 septembre 1945, le client devra avoir satisfait à l'obligation prévue à l'article 2 de ladite ordonnance et avoir obtenu l'agrément et l'autorisation des autorités officielles dans les conditions prévues à l'article 1er de l'arrêté du 7 avril 1970 pris en application de l'article 5 du décret du 10 octobre 1969 et relatif au régime d'agrément des manifestations commerciales.

Article 11. Litiges.

Tout litige découlant de l'utilisation des locaux ou du matériel sera de la compétence du Tribunal d'Instance de Versailles.

Signature client accompagnée de la date et mention « lu et approuvé »

Pour l'Ermitage des Loges
Anne RAMAROSON
Directrice