



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Des salles dans un lieu d'exception pour réussir votre réception ...

Réception 2010

La Chapelle

Capacité : 100 personnes



Le Saint Lazare

Capacité : 140 personnes



Le Bas Dortoir

Capacité : 250 personnes





TARIFS LOCATION DE SALLES 2010

LES SALLES	ETE (de mai à fin octobre)	HIVER (de novembre à fin avril) Supplément pour le chauffage
<i>La Chapelle – Le Saint Lazare</i> Capacité d'accueil jusqu'à 140 personnes Mise à disposition : <ul style="list-style-type: none">▪ Pour le déjeuner de 12h à 16h▪ Pour le dîner de 19h à minuit	300.00 €	500.00 €
<i>Le Bas Dortoir</i> Capacité d'accueil jusqu'à 300 personnes Mise à disposition : <ul style="list-style-type: none">▪ Pour le déjeuner de 12h à 16h▪ Pour le dîner de 19h à minuit	500.00 €	700.00 €

Ce tarif comprend :

La mise à disposition d'une salle d'exception privatisée au sein de l'abbaye Royale.
Le nettoyage, la mise en place, le débarrassage et le chauffage selon saison.

En cas de dépassement horaire : au-delà de 16h pour le déjeuner et de minuit pour le dîner, chaque heure supplémentaire sera facturée 10% du montant de la salle.

A partir de minuit, un forfait heure supplémentaire pour le personnel de service :

- Jusqu'à 100 personnes : 90.00 € par heure
- De 101 à 150 personnes : 150.00 € par heure
- De 151 à 200 personnes : 200.00 € par heure
- Au-delà de 201 personnes : 250.00 € par heure



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Les apéritifs

Kir avec les crèmes de la maison « Combiér » au vin blanc d'Anjou	3.10 €
Flûte de Saumur brut	4.60 €
Kir au Saumur brut	5.20 €
Cocktail de l'abbaye	6.20 €
Flûte de Champagne	9.80 €
Cocktail de fruits (sans alcool)	4.10 €
Carafe de jus de fruits	3.60 €

Ces apéritifs sont tous accompagnés de feuilletés chauds, pistaches et « peppadew » au chèvre

Découverte du Coteau du Layon 8.00 €

Ce vin moelleux est accompagné de toasts de fromage de chèvre, bleu ou fourme d'Ambert et rillettes Tourangelles

Découverte du Saumur brut 15.00 €

(Durée 30 minutes, base 1 bouteille pour 5 personnes)

Découverte du Saumur Brut blanc et rosé, accompagné de trois canapés variés, trois feuilletés chauds, pistaches et « peppadew » au chèvre

Méthodes traditionnelles et champagnes

Bouteille de Saumur brut à partir de	22.00 €
Bouteille de Crémant de Loire à partir de	23.00 €
Bouteille de Champagne <i>Drappier</i>	58.00 €
Bouteille de Champagne <i>Billecard Salmon</i>	65.00 €
Forfaits feuilleté chauds pistaches et « peppadew » au chèvre (Par personne)	2.50 €



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Nos apéritifs cocktails

3 PIECES

DUREE DE 1 H A 13.00 €

3 canapés froids variés
Pistaches, olives mélangées, allumettes feuilletées
Saumur Brut (1 bouteille pour 5),
jus de fruits et eau minérale.

6 PIECES

DUREE DE 1H30 A 17.00 €

4 canapés froids, 2 pièces chaudes
Pistaches, olives mélangées et peppadew au chèvre
Saumur Brut (1 bouteille pour 3),
jus de fruits et eau minérale

10 PIECES DUREE DE 1H30 A 23.00 €

6 canapés froids, 4 pièces chaudes
Pistaches, olives mélangées et peppadew au chèvre
Saumur Brut Cuvée Prestige (1 bouteille pour 3), Whisky, Porto, jus de fruits, eau minérale

Possibilité de petits fours sucrés en remplacement de pièces salées

Option : Champagne à la demande

Nos quotas de bouteilles sont calculés en fonction de la durée du cocktail, en cas de dépassement nous consulter

Animez votre cocktail avec la présence d'un cuisinier

(Stand possible pour au moins la moitié des convives)

STAND NORDIQUE

5.00 €/personne

Saumon fumé
Tarama avec blinis et œufs de saumon

STAND JAPONAIS

9.00 €/personne

Sushi, maki et nigiri
avec wasabi et gingembre confit

STAND FOIE GRAS

6.00 €/personne

Dégustation de 3 foies gras suivant la saison
Et ses toasts

STAND DE LA MER

7.00 €/personne

Huîtres n°3 et nos différents pains
(Avril à décembre)

STAND MINIS BROCHETTES PARTY

7.00 €/personne

Brochettes de volaille marinées
au tandoori et au curry

STAND VEGETARIEN

4.00 €/personne

Dégustation de légumes croquants avec leurs sauces

NOS VERRINES SUIVANT LA SAISON – 1.50 € pièce

Printemps / Été :

- Gaspacho andalou aux céréales
- Mousse de guacamole et crabes
- Tartare de saumon au sésame

Automne / Hiver :

- Nuage de lentilles vertes
- Crème de potiron et huile de courge
- Crème Du Barry à la pistache



Cocktail Dînatoire

Formule à 23.00 €	Formule Prestige à 41.00 €
Saumur Brut (1bouteille pour 5), jus de fruits, eau de source Base : 15 pièces par personne	Accompagné de crus locaux, Saumur blanc, Saumur Champigny et Crémant de Loire servi avec le dessert, eau de source, jus de pomme et poire, café (50cl par personne)
Pièces froides <ul style="list-style-type: none">4 pièces de pain surprise : Saumon fumé, rillettes de thon, jambon blanc, fromage de chèvre2 cakes variés : olive et lardons fumés3 canapés cocktails1 verrine au choix suivant la saison : gaspacho, courge, champignons, crème Du Barry, melon, canard fumé, foie gras	Pièces froides <ul style="list-style-type: none">Cuillère de saumon mariné à l'aneth, crème de raifortVerrine de guacamole et chair de crabe, tomates confitesBrochette de saumon et chèvre fraisDuo de noix de st jacques et saumon marinés au citron vertGondole de crevettes sautées à la thaïlandaiseCanapés gourmets suivant la saisonDips légumes et ses saucesAssortiment de sushis
Pièces chaudes <ul style="list-style-type: none">2 mini salés cocktails (quiche lorraine, pizza)1 beignet de crevette, sauce aigre douce	Pièces chaudes <ul style="list-style-type: none">Ailerons de volaille caramélisés au miel d'acaciaBrochette de noix de st jacques et sa verrine de champignonsAccras de morue nature et chorizoCrevettes en chemise de pommes de terre, sauce balsamiqueMini pizza campagnarde
Pièces sucrés <ul style="list-style-type: none">1 tartelette aux fruits de saison1 mille feuille vanille et chocolat	Pièces sucrés <ul style="list-style-type: none">Duo spéculoos, mousse chocolatPanna cotta suivant la saisonCarré Opéra chocolat et caféVariation de mini macarons



Anthony Vaillant, Chef de cuisine

Mise en bouche

Gaspacho « Andalou », flûte de sésame	1.50 €
Queues de crevettes sautées, tartare de courgettes	2.00 €
Aiguillettes de magret fumé, tomates confites	2.20 €

Entrées froides et chaudes

Marbré aux deux poissons, mélange d'herbes, sauce au pistou	8.00 €
Carpaccio de saumon et sa tartine de pain fusette aux courgettes	11.00 €
Délice de crabe aux agrumes, verrine de gaspacho, mesclun niçois	12.00 €
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney au gré des saisons et brioche toastée	14.00 €
Croustillant de foie gras de canard mi-cuit au Layon, balsamique réduit et saladine	18.00 €
Brochette de noix de Saint Jacques sur une julienne de légumes croquants à l'huile de vanille Bourbon	19.00 €

Poissons

Filets de rouget barbet juste saisis, sa tarte fine au fenouil, émulsion de citron jaune	18.00 €
Aiguillettes de bar cuit sur peau, compotée niçoise, vinaigrette aux herbes du jardin	21.00 €
Pavé de sandre à la peau croustillante, fondue de poireaux, Beurre Blanc Nantais	25.00 €

Viandes

Suprême de volaille poêlé, sauté de pommes de terre et pleurotes, sauce au Saumur	14.00 €
Magret de canard rôti, galette d'aubergine, courgettes à la provençale, jus miellé	16.00 €
Demi-selle d'agneau rôtie, polenta crémeuse aux petits légumes de saison sauce au romarin	24.00 €
Filet de bœuf à la Plancha, pommes de terre façon Darphin, échalote confite	23.00 €

Menu unique pour l'ensemble des convives



HOTEL ABBAYE ROYALE DE FONTEVRAUD

Fromages (Accompagnés de pain aux noix)

Sélection de fromages affinés (Ste Maure de Touraine, Pont l'évêque, reblochon), méli-mélo de salades de saison	5.00 €
Sélection de 3 fromages affinés selon votre choix, méli-mélo de salades de saison	8.00 €
Buffet de fromages affinés de nos régions, panaché de salade, Fruits du mendiant et variation de pains	11.00 €

Gourmandises (Dessert à l'assiette ou grande pièce, hors décoration spécifique)

Mangue Passion <i>(Mousse mangue et passion, gelée de fruits rouges sur un biscuit Joconde)</i>	6.00 €
Corsé au chocolat amer <i>(Mousse au chocolat amer / caramel, biscuit et chocolat noir extra bitter)</i>	8.00 €
Concerto praliné <i>(Mousse chocolat, salpicon de poires et crème brûlée)</i>	8.00 €
Mille-feuille carmin <i>(Entremets léger à la pistache, coulis de griotte gélifié et mousse de chocolat blanc)</i>	8.00 €
Plantagenet <i>(Mousse vanille Cointreau, griotte et praliné sur glaçage chocolat au lait)</i>	8.00 €
Fraisier et framboisier (suivant la saison) <i>(Biscuits à la cuillère, fraises ou framboises et crème au beurre)</i>	9.00 €
Macaronade de fraises (suivant la saison) <i>(Mousse vanille au riz à l'impératrice sur biscuit macaron et fraises)</i>	10.00 €
Pièce montée, au parfum de votre choix (base 3 choux) <i>(Possibilité de présentation d'une pièce montée de 150 choux maximum)</i>	11.00 €
Assiette gourmande (2 demi-portions au choix)	11.00 €
Buffet de desserts (base 3 desserts au choix) <i>(Accompagné de crème anglaise, coulis de fruits rouges, crème Chantilly, corbeille de fruits, salade de fruits et mousse)</i>	14.00 €

Menu unique pour l'ensemble des convives

Tous nos Tarifs sont TTC

10/07/2009



Options

Granité à votre goût 2.00 €

Trou normand (Sorbet et alcool de votre choix) 2.50 €

Pour la soirée dansante :

Buffet de boissons soft 3.00 €
(0.5L de jus de fruits, eau minérale, café, soda)

Assortiment de mini-gourmandises (base 3 pièces par personne) 3.20 €

Corbeille de fruits de saison (base 50 personnes) 100.00 €

Pyramide de Champagne avec sabrage : sur demande



Anthony Vaillant, Chef de cuisine et Corinne Bouchet, Maître d'hôtel

Amuse bouche « au fil des saison », Crémant de Loire rosé « cave des vigneron »



Tartare de bar aux petits légumes de saison, mesclun niçois, émulsion de gingembre
Savennières « la Jalousie » Domaine du Closel

Ou

Mille feuille de foie gras mi-cuit au Coteau du Layon, pain d'épices et chutney de mangue
Coteau du Layon « Cuvée Simon » Domaine du petit val



Pavé de sandre sur peau croustillante, mousseline de choux fleur, sauce au Crémant de Loire
Saumur blanc Domaine de Nerleux

Ou

Noisettes d'agneau roulées au basilic puis infusées au thym, mini ratatouille
Pommes de terre fondantes, jus corsé
Chinon « Cuvée Prestige » Domaine Charles Pain



Plateau de fromages affinés de nos provinces, pain aux noix, mesclun de salades



Démonstration de la crème Chantilly par le chef de cuisine
Membre de la confrérie des chevaliers fouetteurs de crème Chantilly



Sablé breton, pommes caramélisées au sel de Guérande, mousse légère au praliné
Ou
« Tout chocolat » en déclinaison, Saumur brut « cuvée flamme » Gratien Meyer

Café, mignardises

Prestation pour un minimum de 15 personnes et un maximum de 50 personnes

Option : Vins commentés par un sommelier : forfait à partir de 300 €

Menu unique pour l'ensemble des convives



Forfaits Boissons

Forfait N° 1 : Boissons incluses (50 cl de vin par personne) 15.00 €
Saumur blanc (1 bouteille pour 6)
Saumur Champigny (1 bouteille pour 3)
Flûte de Saumur Brut au dessert (1 bouteille pour 6)
Evian, Badoit
Café et petits fours

Forfait N° 2 : Boissons incluses (50 cl de vin par personne) 17.00 €
Savennières ou Coteau du Layon (1 bouteille pour 6)
Chinon ou Saumur Champigny (1 bouteille pour 3)
Flûte de Saumur Brut Cuvée Prestige servie au dessert (1 bouteille pour 6)
Evian, Badoit
Café et petits fours

Forfait N° 3 : Boissons incluses (50 cl par personne) 19.00 €
Saumur Blanc ou Savennières ou Coteau du Layon (1 bouteille pour 6)
Chinon ou Saumur Champigny (1 bouteille pour 3)
Flûte de Saumur Brut Cuvée Prestige au dessert (1 bouteille pour 6)
Evian, Badoit
Café et petits fours

Forfait N° 4 : Boissons incluses (62,5 cl bouteille par personne) 26.00 €
Vin blanc moelleux : Coteau du Layon (1 bouteille pour 6)
Vouvray ou Pouilly fumé (1 bouteille pour 6)
Chinon ou St Nicolas de Bourgueil (1 bouteille pour 3)
Flûte de champagne Drappier au dessert (1 bouteille pour 6)
Evian, Badoit
Café et petits fours

Option « Champagne » à la place du crémant pour les forfaits 1,2 et 3 pour un supplément de 4.00 €

Possibilité de proposer des vins d'autres régions (Beaujolais, Bourgogne, etc.)

Droit de bouchon : Pour les Crémants ou autres méthodes traditionnelles apportés par vos soins pour le dessert ou la soirée dansante : 5.00 € par bouteille et 7.00 € par magnum.



Conditions générales de vente

Réservation et acompte

Toute demande de réservation acceptée sera donnée avec une date d'option. La réservation devra être confirmée par écrit et ne sera considérée comme ferme et définitive qu'après versement d'un acompte représentant 50% du montant de la prestation.

Garantie des couverts

Le nombre de couverts à servir doit être confirmé par écrit au plus tard 72 heures avant la date de la manifestation. En cas de défection, ce nombre sera retenu comme base minimale de fabrication et de facturation. En cas d'absence de précision de la part du client 72h avant la manifestation, il sera retenu le nombre de couverts initialement commandés. Si le nombre de couverts servis s'avère plus important que le nombre de couverts commandés, il sera facturé le nombre réel de couverts servis.

Location des salles

Pour toutes les espaces réservés au sein de l'abbaye Royale de Fontevraud (Bas Dortoir, Réfectoire, Cloître du Grand Moutier, Cour St Benoît, Celliers), il n'est pas prévu l'exclusivité totale des lieux. L'abbaye (Centre culturel de l'ouest) se réserve le droit d'avoir un programme d'animations culturelles en journée ou en soirée. Le service commercial de l'hôtel de l'abbaye (France Patrimoine) informera le client des activités prévues dès qu'il en aura connaissance. En aucun cas, France Patrimoine ne pourra être retenu comme responsable des modifications dans le programme culturel.

Assurances

Dans le cas d'annulation par écrit par le client, il sera retenu le montant des frais suivants :

- | | |
|---|---------------------------|
| ▪ Annulation plus de 60 jours avant la prestation | pas de frais d'annulation |
| ▪ Annulation entre 60 et 30 jours avant la prestation | 30% du montant total |
| ▪ Annulation entre 30 et 8 jours | 50% du montant total |
| ▪ Annulation moins de 8 jours avant la prestation | 100% du montant total |

Horaires des réservations

Le restaurant est ouvert aux heures de service et pour les dîners tardifs une prolongation de la réception est possible. Au delà de minuit, des heures supplémentaires seront facturées (voir tarifs location de salle).

Réclamation

Toute contestation ou réclamation ne sera prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée à dans un délai de 8 jours maximum après la manifestation. Tout litige non réglé à l'amiable sera soumis à la juridiction des tribunaux compétents.

Le client

Déclare avoir pris connaissance et accepter les conditions générales de ventes

Nom du signataire :

Fait à :

Le :

Signature (s) : précédée(s) de la mention « lu et approuvé, bon pour acceptation »

L'hôtel

Nom du signataire :

Fait à :

Le :

Cachet :

A la signature du contrat, les conditions générales de vente sont dès lors implicitement considérées comme acceptées (même non retournées ou non signées)