

PIECES SALEES ET SUCREES

Pour vos apéritifs et cocktails

Prix à l'unité

| | | |
|--|---|----------------|
| TOAST SALEES | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mini sandwich de Saumon fumé crème d'aneth ➤ Profiterole crème saveur crabe ➤ Saucisson sec cordon de beurre en pommade ➤ Coppa italienne ➤ Râpé de Surimi ➤ Œufs de lump rouge et noir ➤ Crème de ciboulette et hareng mariné ➤ Tapenade d'olive noire ➤ Mini sandwich italien au jambon cru | 0.75 € |
| TOASTS CHAUDS | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mini croque-monsieur ➤ Mini croissant béchamel et bacon ➤ Roulé au jambon ➤ Saucisses en feuilletage ➤ Feuilleté au chèvre et magret fumé ➤ Gougère au fromage ➤ Brochette de pruneaux et bacon | 0.85 € |
| NAVETTES | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mousseline crémeuse de thon ➤ Mousse de foies de volaille ➤ Au poulet, crudités ➤ Rillettes crudités | 1.10 € |
| PAIN SURPRISE (Environ 35 mini sandwichs) | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mousse de foie ➤ Fromage blanc, ail et fines herbes ➤ Saumon fumé par nos soins ➤ Saucisson sec ➤ Œufs de lump ➤ Emmenthal et jambon blanc | 28.00 € |
| VERRINES | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mousseline de poisson ➤ Mousse de crevettes crémeuse ➤ Crémoux d'avocat et citron ➤ Crème de petits pois au lard ➤ Crème de courgette au basilic ➤ Tartare de légumes | 1.20 € |
| HERISSONS (35 mini-brochettes environ) | <p style="color: red; margin: 0;">EXEMPLE D'HERISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Tomate séchée, dés de jambon et d'emmenthal ➤ Dés de gouda, chorizo, tomates cerise ➤ Magret de canard fumé, pruneau, tomate cerise ➤ Crevettes, Citron confit, Mozzarella ➤ Bacon, olives noir, tomates cerise | 28.00 € |
| MINI BRUSCHETA (20 pers. mini.) | Assortiment de mini-pains bruschetta grillés avec sauces (concassé de tomate, crémoux de chorizo, tapenade d'olive, sauce fraîcheur) | 28.00 € |
| PIECES SUCREES | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mousse au chocolat et spéculoos ➤ Pomme fruit ➤ Tartelettes aux fruits ➤ Mini flanc à la vanille ➤ Mini bavarois ➤ Chou à la crème | 1.00 € |

PLATEAU REPAS - TANCARVILLE

12,00 € TTC

2 crudités aux choix
2 salades composées aux choix
1 cuisse de poulet
Pâté de foie Maison
1 Brie
Flan vanille

Chips, beurre, cornichon, vinaigrette, ¼ de baguette, 1 bouteille d'eau de 1,5 l/ 3 pers., couverts + verre en plastique et serviette papier

PLATEAU REPAS - OCTEVILLE

14.80 € TTC

Assortiment de Saucissons (ail, sec, salami, cervelas)
Jambon à l'os Maison
2 crudités aux choix
2 salades composées aux choix
1/2 œuf dur mayonnaise
2 sortes de fromages
Tarte aux fruits de saison

Chips, beurre, cornichon, vinaigrette, ¼ de baguette, 1 bouteille d'eau de 50 cl/ pers., couverts + verre en plastique et serviette papier

PLATEAU REPAS - FECAMP

17,50 € TTC

Médaille de saumon en Bellevue
Jambon à l'os Maison ou Roti de Bœuf
2 Crudités aux choix
2 Salades Composées Aux Choix
2 Sortes de fromages
Tarte aux fruits, ou Gâteau chocolat poire,

Chips, beurre, cornichon, vinaigrette, ¼ de baguette, 1 bouteille d'eau de 50 cl/ pers., couverts + verre en plastique et serviette papier

- ❖ Ces compositions sont données à titre indicatif ; la composition dépend des saisons et peut être modifiable selon les régimes alimentaires spéciaux et nos contraintes d'approvisionnement

BUFFET CAMPAGNARD

12,00 € TTC

ENTREES

Mousse de foie, et assortiment de saucissons et salami

2 crudités au choix

Mini cornets de jambon et macédoine de légumes

1 salade Piémontaise

1 Taboulé ou 1 salade de riz

PLAT CENTRAL FROID

Poulet rôti de nos régions et Rôti de porc

Fromage

Brie et Emmental

DESSERTS : **supplement 2.10 €**

Tarte aux pommes

ou

Mousse au chocolat

ou

Flan nature à la vanille

INCLUS DANS CE BUFFET

Mayonnaise Nature et Cocktail

Vinaigrette

Cornichons

Chips

Beurre

Pain : 1 baguette pour trois personnes

Toute modification fera l'objet de suppléments.

BUFFET GOURMAND

17.90 € TTC

ENTREES

Assortiment de charcuteries
Terrine du chef et rillettes de canard
Oeuf Mimosa
3 crudités au choix
3 salades composées au choix

PLAT CENTRAL FROID

Poulet rôti de nos régions
Rôti de boeuf braisé
Médaille de Saumon farci aux petits légumes
et sa sauce fraîcheur
Salade

Fromages : Assortiment de fromages

BUFFET DES DESSERTS : supplément 3.50 €

Tarte aux fruits de saison
Gâteau chocolat-poire
Mousse au chocolat
Flan nature à la vanille
Crème caramel
Riz au lait
Ile flottante

INCLUS DANS CE BUFFET

Mayonnaise Nature et cocktail
Vinaigrette
Cornichons
Chips
Beurre
Pain : 1 baguette pour trois personnes

BUFFETS PRESTIGE

24.50 € TTC

ENTREES

Assortiment de charcuteries italiennes et gressins

Terrine du chef et rillettes de canard

Mini cornet de jambon

3 salades composées au choix

Salade multicolore de crudités en Verrine

1 Gousset de poisson poché

Buisson de crevettes

Marquise de saumon fume par nos soins

PLAT CENTRAL FROID

Jambon à l'os cuit au bouillon

Gigot d'agneau en persillade et Rôti de boeuf braisé

Salade

Fromages : assortiment de fromages

BUFFET DES DESSERTS : supplement 3.50 €

Tarte aux fruits de saison

Gateau chocolat-poire

Mousse au chocolat

Flan nature à la vanille

Crème caramel

Riz au lait

Ile flottante

INCLUS DANS CE BUFFET

Mayonnaise Nature et Cocktail

Vinaigrette

Cornichons

Chips

Beurre

Pain : 1 baguette pour trois personnes

LES SALADES COMPOSEES

Salade Italienne :

- ✓ Penne, Artichaut, Tomate, Citron confit, Pesto, Huile d'olive

Salade Papillon :

- ✓ Pâtes Farfalle, Mayonnaise, Citron confit, Thon, Tomate

Salade Exotique :

- ✓ Riz, Poivron, Tomate, Ananas, Poulet, Mayonnaise au curry

Salade du Puy :

- ✓ Lentilles vertes cuisinées, Carotte jaune, Oignon rouge, Vinaigrette

Salade piémontaise :

- ✓ Pomme de terre, Jambon, Cornichon, Mayonnaise

Taboulé

- ✓ Semoule, petits légumes

Salade Niçoise

- ✓ Riz, Thon, Poivron, Mais, Concombre, Carottes râpées

Marco Polo

- ✓ Coquille, Surimi, Œuf, Poivron, Tomate, Mayonnaise cocktail,

Salade du chef

- ✓ Pâtes de couleurs, Hareng, Gruyère, Pomme fruit

Salade fécampoise

- ✓ Pomme de terre, Hareng, Persillade, Vinaigrette

Salade gourmande

- ✓ Choux blanc, Dés de Jambon, Lardons, Gruyère, Noix, Champignons, crème ciboulette

Salade andalouse

- ✓ Pomme de terre, Poivron, Dés de Chorizo, Tomate, Oeuf dur, Mayonnaise cocktail

Salade sicilienne

- ✓ Pâtes de couleurs, Crevettes, Poivron rouge et vert, Huile d'olive, citron, Estragon

Salade Savoyarde

- ✓ Blé, Gruyère, dés de Jambon, Tomate cerise

LES CRUDITES

- ✓ Carottes râpées
- ✓ Salade de chou rouge
- ✓ Céleri rémoulade
- ✓ Salade de tomates
- ✓ Macédoine de légumes
- ✓ Betterave rouge
- ✓ Concombre à la crème
- ✓ Radis noir
- ✓ Radis roses
- ✓ Poivrons multicolores
- ✓ Champignons à la grecque
- ✓



16 RUE DE LA RÉPUBLIQUE, 76210 Bolbec

TÉL : 02 35 31 48 54 *ou* 06 09 82 46 74

ENTREE au kilo

| | |
|------------------------------|---------|
| ❖ Terrine du chef | 15.00 € |
| ❖ Pâté de foie maison | 10.00 € |
| ❖ Foie gras de canard maison | 95.00 € |
| ❖ Pain d'épices maison | 10.00 € |

POISSON au kilo

| | |
|---|------------------|
| ❖ Saumon fumé par nos soins | 66.00 € |
| ❖ Saumon frais en Bellevue | prix selon cours |
| ❖ Buisson de crevettes (2kg environ 140 pièces) | 54.00 € |
| ❖ Terrine de poisson maison | 35.00 € |

VIANDE au kilo

| | |
|------------------------------------|------------------|
| ❖ Poulet rôti de nos région | 35.00 € la pièce |
| ❖ Rôti de bœuf braisé | 24.00 € |
| ❖ Rôti de porc braisé | 19.00 € |
| ❖ Jambon à l'os cuit par nos soins | 14.90 € |
| ❖ Gigot d'agneau (selon le poids) | 28.50 € |

SALADE au kilo

| | |
|---|---------|
| ❖ Salades composées (voir feuille page 8) | 12.50 € |
| ❖ Crudités (voir feuille page 8) | 7.50 € |

Animation plancha 34.50 €

- ➔ Durée 1heure et ½ / 2 heures
 - 8 pièces froides
 - 5 pièces chaudes
 - 1 pains surprise : (pour 20 personnes)
 - 1 hérissons (pour 15 personnes)

- **Toasts entrées**
- **PAIN DE CAMPAGNE EN TRANCHE AVEC servi avec :**
 - Terrine de foie de volaille et pain de campagne
 - Médaillon de saumon farci aux petits légumes
 - Tartare d'avocat, tomates séchées et noisettes grillées servi en verrine

- **Animation plancha**
- 2 sortes de mini viandes :
 - Mini tranche de Veau sauce chorizo
 - Mini tranches de Rumsteck de bœuf, sauce roquefort
- 3 sortes de mini brochettes
 - Saint Jacques au lard fumé -
 - Poulet mariné huile olive, ail et citron -
 - Filet de canard en cubes et ananas rôti -

Accompagnements

- Salade California
- Salade piémontaise
- Haricots verts, champignons et copeaux de parmesan

Plateau de fromages

- ½ Plateau de fromages
(Camembert, Pont-Evêque, livarot, chèvre, bleu)

- 1/2Croustillant de camembert
Où
- 1/2 Croustillant de chèvre au miel

MENU BOLBEC

19.80 € TTC

Choix de menu unique unique pour l'ensemble des convives

Cake salé pour l'apéritif

Effiloché de saumon poché en salade printanière et son coulis de tomate

Ou

Assiette du chef

(Rillettes de canard maison, terrine du chef, jambon cru)

Ou

Salade landaise

(salade mélangée, gésiers et magret fumé)

Trou normand

Fricassé de Poulet de nos régions, Vallée d'Auge

Ou

Filet de lieu rôti, sauce aurore

Ou

Jambon à l'os maison, jus réduit au porto

Ou

Fricassée de pintade au cidre

Assiette de salade verte et croustillant de camembert

Tous nos plats sont accompagnés de 2 légumes au maximum à choisir

MENU LE HAVRE
26.50 € TTC

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives

Cake salé pour l'apéritif

Assiette de saumon fumé maison, blinis et crème aneth

ou

Terrine de poisson, beurre blanc

ou

Croustade de volaille et champignons

Trou normand

Rôti de porc Orloff, ou aux pruneaux, ou aux olives

ou

Cabillaud rôti, sauce oseille

ou

Moelleux de poulet aux pommes fruit et cidre

Ou

Cuisse de canard confite par nos soins

Assiette de salade verte et ses 3 fromages

- Tous nos plats sont accompagnés de 2 légumes au maximum à choisir

MENU ETRETAT

32.50 € TTC

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives

3 toasts froids et 2 chauds pour l'apéritif

Pressé de foie gras maison, confiture d'oignon et pain d'épices

Où

Assiette Nordique

(Saumon fumé maison, lieu fumé maison, crevettes, crème aneth, blinis)

Où

Assiette du Douanier Rousseau

(Foie gras, rillettes de canard, terrine du chef maison)

Trou normand

Pavé de bœuf à l'estragon

Où

Tournedos de veau vallée d'Auge

Où

Filet de bar à l'unilatéral, sauce dieppoise

Où

Cuisse de canette à l'Armagnac

Où

Moelleux de pintade sauce périgieux

Buffet de fromages et sa salade verte

- Tous nos plats sont accompagnés de 2 légumes au maximum à choisir

MENU DEAUVILLE

2 plats : Menu à 38.50 € TTC

3 plats : Menu à 43.00 € TTC

Choix de menu unique pour l'ensemble des convives

Assortiment de toasts pour l'apéritif

(3 froids et 2 chauds)

Verrine en amuse-bouche

Cassiolette de ris de veau, sauce financière

ou

Salade folle à l'huile de noix et vinaigre de Xérès

(Salade mélangée, gésier de canard confit, magret fumé, foie gras)

ou

Assiette Terre-Mer de foie gras et saumon fumé

Blinis - crème aneth et confit d'oignon - pain d'épices

Charlotte de Saint Jacques, crème de crustacés

ou

Rosette de sole tropicale à la dieppoise

ou

Cabillaud rôti, beurre blanc provençal

Trou normand

Magret de canard aux pommes caramélisées et sauce crémée au cidre

ou

Tournedos de bœuf Rossini, gratin dauphinois

ou

Caille farcie rôtie façon vieille France

Plateau de fromages et salade verte

→ Tous nos plats sont accompagnés de 2 légumes au maximum à choisir

→ Suggestion, en remplacement de l'entrée :

½ langouste ou ½ homard à la Parisienne : supplément selon cours

3 FORFAITS BOISSONS, AU CHOIX, POUR COMPLETER VOTRE MENU

FORFAIT N°1 : 6.50 € TTC

Vin rouge frais unique ½ blle par pers. :
Vin de Loire, « Saint-Nicolas de Bourgueil »
(ce vin unique accompagne harmonieusement l'ensemble des plats)
Eau minérale plate ou gazeuse à discrétion
Café

FORFAIT N°2 : 8.50 € TTC

Apéritif : 1 kir pétillant OU 1 coupe de soupe champenoise
Vins : Blanc ou rosé (¼ blle par pers) ET Rouge (¼ blle par pers)
- Muscadet de Sèvres et Maine sur Lie ou Rosé Fleur de Lys
- Bordeaux « sélectionné par » La Maison du Père Tranquille
Eau minérale plate ou gazeuse à discrétion
Café

FORFAIT N°3 : 12.50 € TTC

3 formules « Apéritif » au choix :
Apéritif traditionnel : Martini, Pastis, Whisky et boissons sans alcool
OU
Planteur des îles
OU
Sangria aux fruits

Vins : Blanc ou rosé (¼ blle par pers) ET Rouge (¼ blle par pers)
Muscadet de Sèvres et Maine sur Lie ou Rosé de Côtes de Provence, Cuvée des
Dames
Bordeaux Puisseguin saint-Emilion, Château BAYENS
Eau minérale plate ou gazeuse à discrétion
Café

OPTION : Pour vos buffets, le vin peut vous être proposé en libre-service sous forme de « tonneau -bib » - nous consulter pour chiffrage –

➔ Nous tenons également à votre disposition la carte des boissons de notre restaurant.

GARNITURES

Choix de 2 Garnitures maximum en accompagnement du plat principal.

Ceci concerne l'ensemble de nos menus et seulement les buffets élaborés avec plats chauds.

Légume supplémentaire

1.50 €

| | |
|--|---|
| <p>HARICOTS VERTS FAGOTS DE HARICOT VERTS AU LARD FLAGEOLETS A LA TOMATE POMMES DE TERRE SAUTEES A L'AIL CHOUX DE BRUXELLES TAGLIATELLES</p> <p>LES PUREES – AU CHOIX –</p> <ul style="list-style-type: none">- DE POMME DE TERRE,- DE CAROTTE,- DE CELERI- DE BROCOLIS | <p>CAROTTES AU CUMIN OU VICHY POEELE DE CHAMPIGNONS JARDINIERE DE LEGUMES POMME D'ARPHIN CHARLOTTE DE POMMES FRUITS POMMES DE TERRE A LA CAMPAGNARDE GRATIN DAUPHINOIS ECRASE DE POMME DE TERRE</p> |
|--|---|

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TTC

NOUS POUVONS METTRE A VOTRE DISPOSITION :

LE PERSONNEL DE SERVICE

ET DES PARTENAIRES DANS DIFFERENTS DOMAINES

- LOCATION DE MATERIEL
- ANIMATION
- D.J.
- CHAPITEAUX

REPAS A THEME DE NOTRE SERVICE TRAITEUR

PAELLA

8,50 € TTC par pers.

Encornet- Poulet-Porc- Moules – Grosses – Crevettes

COUSCOUS

8,50 € TTC par pers.

Mouton – Poulet – Merguez

COUSCOUS ROYAL

9,90 € TTC par pers.

Boeuf – Mouton – Poulet – Merguez

CHOUCROUTE GARNIE

8,50 € TTC par pers.

Jarret et Poitrine de porc, saucisson à l'ail, francfort

POT-AU-FEU avec os a moelle

12,00 € TTC par pers.

Gîte, Macreuse, Queue de boeuf, Plat de Côte

TARTIFLETTE et sa salade verte

7.80 € TTC par pers.

Lardons, pommes de terre et Reblochin

- **PLAT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES**

Pour tout buffet, repas à thème ou toute décoration spécifique : nous contacter pour chiffrage

PLATS A EMPORTER

- SUR COMMANDE 8 JOURS -

ENTRÉES FROIDES

| | |
|---|------------------|
| Cornet De Jambon À La Russe | 3.90 € |
| Terrine De Poisson Mayonnaise | 4.20 € |
| Assiette De Crudités Et De Charcuterie | 4.50 € |
| Coquille De Saumon Frais En Bellevue | 5.50 € |
| Emincé D 'Avocats Au Thon | 5.50 € |
| Médailon De Saumon En Bellevue | 5.90 € |
| Effiloché De Saumon Poché En Salade Printanière , Coulis De Tomates | 6.50 € |
| Salade Landaïse (Salade Mélangée,, Gésiers De Canard Confits, Magret Fumé) | 6.50 € |
| Saumon Fumé Par Nos Soins Et Son Blinis, Crème D' Aneth | 6.80 € |
| Emincé D'avocat Et Rillettes deCrevettes, Sauce Ciboulette | 6.90 € |
| Assiette Du Chef (Rillettes De Canard Maison, Terrine Du Chef,Jambon Cru) | 7.50 € |
| Foie Gras De Canard Maison, Pain D' Épice, Confiture D'oignon (70 G) | 7.90 € |
| Salade Périgourdine (Salade Mélangée, Foie Gras, Gésiers De Canard Confits, Magret Fumé) | 9.50 € |
| Assiette Nordique (Saumon Fume Par Nos Soins , Filet De Lieu Fume Par Nos Soins, Blinis , Crème D' Aneth) | 9.50 € |
| Assiette Du Douanier Rousseau (Foie Gras, Rillettes De Canard Maison, Terrine Du Chef, Maison) | 9.50 € |
| Assiette Terre / Mer – Foie Gras De Canard Et Saumon Fumé (Blinis Et Crème D'aneth – Confit D'oignon Et Pain D'épices) | 11.50 € |
| ½ Langouste À La Parisienne : | Prix Selon Cours |

PLATS A EMPORTER

- SUR COMMANDE 8 JOURS

ENTREES CHAUDES

| | |
|--|---------|
| Crêpe Normande | 3.90 € |
| Médailon de Saumon farci sauce oseille | 5.10 € |
| Terrine de poissons sauce crustacés | 5.60 € |
| Bouchée à la reine | 5.80 € |
| Bouchée de volaille vallée d'auge | 5.80 € |
| Filet de lieu et petits legumes au beurre blanc (130 g) | 6.80 € |
| Pavé de Cabillaud à la normande (130 g) | 6.90 € |
| Pavé de Saumon à la fondue de poirreaux (130 g) | 7.30 € |
| La douzaine d'escargots | 7.80 € |
| Coquille Saint Jacques à la Normande (90 g) | 9.50 € |
| Jardinière de Saint Jacques (90 g) | 9.50 € |
| Quiche (8 à 10 personnes) | 9.80 € |
| Quiche Lorraine, Tarte aux poirreaux, Tarte à l'oignons, Tarte aux thon, Tarte aux fromages) | |
| Cassolette de ris de veau (130 g) | 12.50 € |

PLATS A EMPORTER

- SUR COMMANDE 8 JOURS -

PLATS DE POISSONS

| | |
|--|---------|
| Filet De Lieu À L'oseille | 7.50 € |
| Pavé De Cabillaud À La Fondue De Poirreaux | 9.50 € |
| Pavé De Saumon Au Beurre Blanc | 11.50 € |
| Rosette De Sole À La Dieppoise | 13.50 € |
| Coquille Saint Jacques à La Normande (130 G) | 13.50 € |
| Jardinière De Saint Jacques (130 G) | 14.50 € |
| Filet De Bar À La Dieppoise | 14.50 € |

Tous nos plats sont accompagnés de 2 légumes au maximum à choisir

PLATS A EMPORTER

- SUR COMMANDE 8 JOURS -

PLATS DE VIANDES

| | |
|---|---------|
| Langue De Boeuf Sauce Piquante | 6.50 € |
| Sauté De Porc Marengo | 7.50 € |
| Jambon À L'os Cuit , Au Bouillon, Au Porto , Au Madère Ou Périgueux | 7.50 € |
| Boeuf Carbonade | 7.50 € |
| Boeuf Bourguignon | 7.50 € |
| Coq Au Vin | 7.50 € |
| Civet De Porc | 7.50 € |
| Rôti De Dinde Farci Aux Petits Légumes | 8.40 € |
| Sauté De Poulet Fermier De Nos Regions Au Cidre | 8.50 € |
| Blanquette De Veau À L'ancienne | 9.20 € |
| Sauté De Veau Marengo | 9.20 € |
| Sauté D'agneau Au Curry | 9.20 € |
| Fricassée De Pintade Fermière Vallée d'Auge | 9.50 € |
| Cuisse De Canette À L'Armagnac | 9.90 € |
| Filet Mignon De Porc À La Graine De Moutrarde | 9.90 € |
| Pavé De Boeuf À L'estragon | 11.50 € |
| Tournedos De Veau Vallée d'Auge | 12.50 € |
| Moelleux De Pintade Au Cidre Et Aux Pommes Fruits | 13.90 € |

Tournedos De Magret De Canard Au Miel 13.90 €

Tournedos De Boeuf Rossini 16.50 €

Tous nos plats sont accompagnés de 2 légumes au maximum à choisir

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Article 1 : Toute commande fait l'objet d'un versement d'arrhes de 30% ; La réservation devient ferme et définitive uniquement à réception de ce premier versement.

Article 2 : 30 jours avant la manifestation, un deuxième versement d'arrhes correspondant à 60% du montant global de la prestation prévue sera demandé.

Article 3 : Le restaurateur/traiteur se réserve le droit d'annuler de plein droit la réservation ou la manifestation pour laquelle le versement d'arrhes n'aura pas été effectué.

Article 4 : En cas d'annulation par le client, les arrhes versés resteront acquis par le restaurant à titre de dédommagement mais, selon les circonstances et après étude du dossier par la direction, pourront être attribués à une autre réservation souhaitée par le même client.

Article 5 : Le nombre définitif de couverts devra être communiqué 8 jours avant la date de l'évènement ; dans l'hypothèse où le nombre de convives viendrait à être inférieur, le nombre précis et exact de participants devra être impérativement communiqué par le client 72 heures avant le repas. Si le client ne communique pas ces modifications, la facturation sera établie sur le nombre de couverts réservés 8 jours auparavant.

Article 6 : Le client s'engage à respecter et à faire respecter par ses participants les consignes de sécurité en vigueur dans les locaux du restaurant ou les locaux loués et mis à la disposition de la clientèle. Lorsque la salle est louée par le client, celui-ci s'engage à communiquer son règlement intérieur au restaurateur/traiteur, au plus tard 8 jours avant la manifestation.

Article 7 : Le client s'interdit de recevoir toute personne dont le comportement est susceptible de porter préjudice à la bonne tenue du restaurant ou de l'évènement et se réserve le droit d'exclure ou d'expulser de la manifestation ou des locaux du restaurant toute personne ayant un tel comportement sans que la responsabilité du restaurant ne puisse en aucune façon être engagée à l'égard du client. Hors le cas de faute dûment prouvée du restaurant ou de ses préposés, le client sera seul responsable et répondra seul de ce fait, de tout dommage corporel ou matériel, de toute nature, survenu lors de l'exécution du contrat, tant de son fait personnel que de celui des participants à l'évènement organisé par le client. La responsabilité civile du client serait alors engagée

Article 8 : Après minuit le niveau sonore dans le restaurant ne devra pas gêner le voisinage immédiat du restaurant qui se réserve le droit de limiter le niveau sonore en cas d'excès.

Article 9 : Tout mets ou boisson apporté de l'extérieur par le client est totalement prohibé mais peut néanmoins faire l'objet d'une autorisation express préalable de la direction et sera soumis, éventuellement et selon le cas, à une participation financière du client. En aucun cas, la responsabilité du restaurateur/traiteur ne saurait être engagée dans l'hypothèse où ces produits ne présenteraient pas les qualités d'hygiène et de conservation suffisantes.

Article 10 : Sauf accord express de la direction, le règlement du solde de la facture devra être effectué sur place par le client, au terme de la manifestation.

Article 11 : Toute allergie alimentaire devra être signalée au préalable ; tout objet de décoration apporté par le client devra être précisé au responsable ; tout feu d'artifice, pétard, cotillons et confettis sont prohibés (des frais de nettoyage ou de remise en état pourront être facturés dans le cas d'utilisation intempestive) ; Les parkings alentours sont publics et ne sont donc pas sous la responsabilité du restaurant ; nos amis les chiens sont les bienvenus mais ils devront être tenus en laisse, y compris dans le jardin.

Article 12 : Tout différend entre les parties, relatif à l'interprétation ou l'exécution du contrat sera soumis à la compétence exclusive du Tribunal de ROUEN.

Date : le

Cachet commercial
De l'établissement

Nom du client

Signature du client

(mention manuscrite « lu et approuvé, bon pour accord »)