

BON DE RESERVATION

DATE.....

NOM, TEL, MAIL

1ER JOUR 750€

2EME JOUR

1/2 JOURNEE SUPPLEMENTAIRE

FORFAIT MENAGE

TOTAL

Règlement par chèque à la réservation (encaissé 1 mois avant la date de la prestation)

Chèque de caution de 750€ non encaissé

Toute annulation entrainera les frais suivants:

Au delà de 90 jours, 10% du montant total

Au-delà de 60 jours, 30% du montant total

Au-delà de 30 jours, 60% du montant total

En deça de 30 jours, 100% du montant total

Fait le A

.....

Signature:

SASU RESTAURANT LA MANGEOIRE

Le Bois Moret 91580 Auvers Saint Georges

01.60.80.28.68 / 06.15.15.33.46

« Le Gîte »

Salle de location en gestion libre

La salle:

Située dans le cadre idyllique d'un centre équestre, «Le Gîte » se compose d'un hall d'entrée, et d'une salle (75 m2 l'ensemble)

Sans voisinage proche, vous découvrirez le lieu idéal pour faire la fête.

Une cuisine équipée d'un réfrigérateur, d'un four et d'une plaque de cuisson est à votre disposition.

Le restaurant « La Mangeoire » situé sur place, vous propose un service traiteur. N'hésitez pas à nous consulter.

Les couchages:

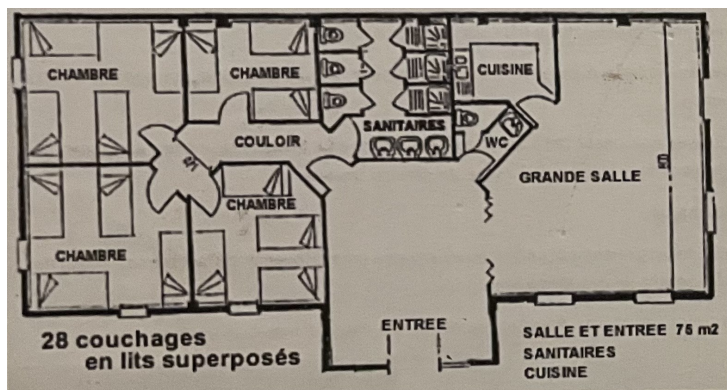
La partie hébergement est entièrement équipée pour accueillir 28 personnes dans 4 dortoirs de 6 à 8 lits superposés.

Les lits sont équipés de drap housse, traversin et taie.



Les tarifs de location du 1er jour 13h00 au lendemain 11h00

1er jour	750€
2eme jour	360€
Journée suivante	310€
1/2 journée supplémentaire	250€
Forfait ménage (hors débarrassage des tables)	180€
Caution à la réservation	720€



Également sur place, 4 chambres tout confort

Chambre 1:	2lits simples	60.00€
Chambre 2:	1 lit double	55.00€
Chambre 3:	1 lit double	55.00€
Chambre 4:	1 lit double + 2 lits superposés	70.00€
Petit déjeuner:		8.00€

De 9h00 à 10H30

SERVICE TRAITEUR

APERITIF:	Sangria x 3l	35.00€
	Planteur x 3l	65.00€
	Verrines x 30 PC	39.50€
EN BUFFET:	Plateau de charcuteries x 10 personnes	42.00€
	Terrine de campagne x 2kg	37.00€
	Assortiment de viandes froides x 2kg	45.00€
	Tartes salées x10 pers	23.00€
	Saumon fumé tranché x 1kg	49.00€
PLATS CUISINES:	Tajine de volaille, riz blanc	10.50€
	Coq au vin, tagliatelles	12.50€
	Joues braisées miel—épices	11.50€
	Souris d'agneau rôtie à l'ail, Gratin	16.50€
	Jambon à l'os (10 kg), pommes au four	295.00€
	Agneau à la broche (20 kg), pommes au four	560.00€
FROMAGES:	1/2 Brie de Meaux	45.00€
	Plateau 4 fromages	55.00€
DESSERTS:	Fraisier, Framboisier, Tout chocolat (10/12 personnes)	65.00€
	Pièce montée (10 personnes– 40 choux)	85.00€