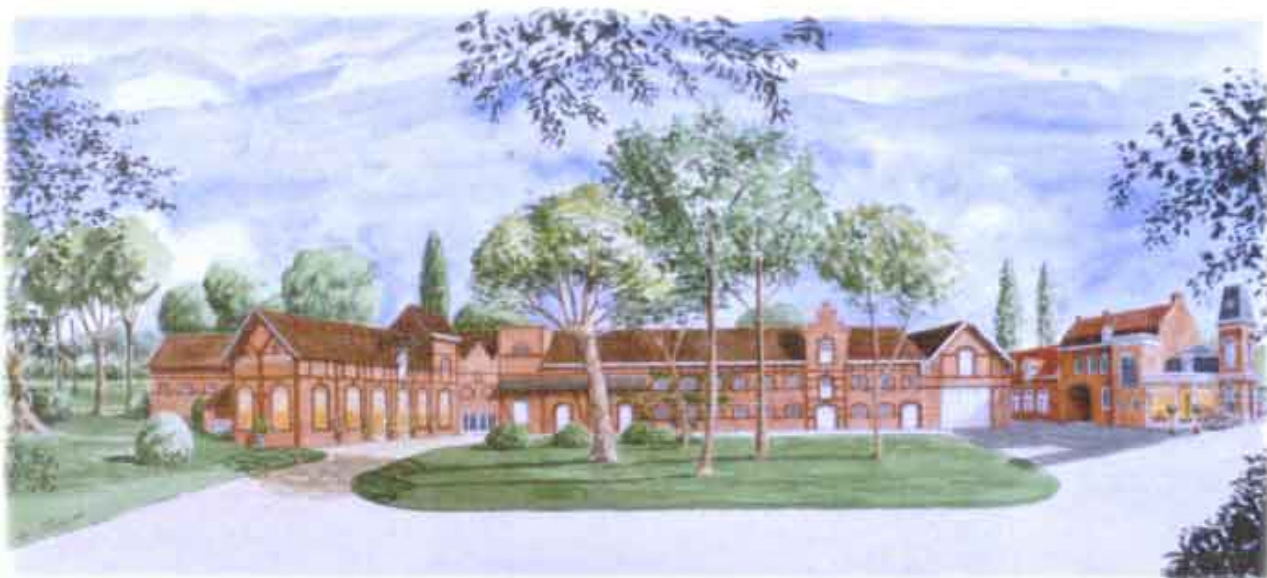


# *Les Salons de l'Amphitryon*

## *Menu à la Carte*



**Les Salons de L'Amphitryon**

414, rue de Lille

**59223 RONCQ**

Tél. : 03 20 94 15 16

Fax : 03 20 03 55 40

**[www.amphitryon.fr](http://www.amphitryon.fr)**

SARL Vins et Mets au capital de 50.000 F  
RCS Roubaix Tourcoing B 414 954 792



# *L'Amphitryon*

Salons de réception

*Madame, Mademoiselle, Monsieur,*

*Je vous prie de trouver ci-joint les différentes propositions de cartes et de buffets pour vos repas de famille, de groupe et de société (sans séminaire).*

*Les prix nets valables jusqu'au 31 décembre 2001 comprennent :*

*Le menu à la carte ou le buffet.*

*Le nappage, le mobilier, la verrerie et la décoration florale de table.*

*Le service.*

## *Location de salons*

*A partir de 40 personnes (adultes) / Location incluse (sauf le samedi)*

*Moins de 40 personnes (adultes) / Sus de 600.00 F soit 91.47 €(sauf le samedi)*

*Moins de 30 personnes (adultes) / Sus de 1.000.00 F soit 152.45 €(sauf le samedi)*

## *Boissons*

*Deux forfaits boissons vous sont proposés. Possibilité d'autres forfaits sur toute la gamme Cuvelier Fauvarque.*

*Toutes boissons achetées en dehors de l'Amphitryon ne donneront pas lieu à une participation de droit de bouchon ; mais le forfait boissons n'aura aucune déduction.*

## *Prestation*

*La prestation est comprise sur une durée de sept heures ex : (12h à 19h ou de 20h à 3h ou de 19h30 à 2h30...), au-delà supplément de 750 F soit 114.34 € par heure qui englobe les boissons consommées, le service et le coût de la salle.*

## *Junior*

*Le même menu que pour les adultes, mais avec un forfait boissons «soft» (eau minérale, jus de fruits, coca, café...) de 40 F.soit 6.1 €*

## *Enfants*

*Un menu ainsi que les boissons seront prévus pour les enfants de moins de douze ans sur une base forfaitaire de 100.00 F.soit 15.24 €*

## *Sonorisation*

*L'Amphitryon ne possède aucun matériel audiovisuel ,et de sonorisation amenée par vos soins ou nous pouvons vous fournir des adresses pour vous faciliter vos recherches.*

*Je suis à votre entière disposition pour tout autre renseignement.*

*Veuillez recevoir, Madame, Mademoiselle, Monsieur, mes sincères salutations.*

*Arnaud Groult.  
Chef-Propriétaire de l'Amphitryon*

*Contact et organisation :  
Hélène Roussel*

# ***La Promesse d'une Etape Parfumée de Saveurs***

*Dans ce lieu prestigieux, hors du temps et coloré*

*se joue chaque jour, une même aventure :*

***La quête d'un art de vivre qu'on appelle la fête***

*Passionnément animés par leur goût de la grande cuisine*

*des vins et de la décoration de table*

*Arnaud Groult, Hélène Roussel et leur équipe*

*ont signé pour « **L'Amphitryon** » une carte inventive.*

*Choix des meilleurs crus,*

*accents de terroir,*

*originalité de la table*

*c'est une symphonie de*

***«Couleurs, Parfums et Saveurs»***

*Au cœur d'une brasserie centenaire,*

*dans une ambiance chaleureuse,*

*L'Amphitryon perpétue le charme de la table*

*pour les repas d'affaires, de famille*

*et le plaisir des gourmets.*

# ***Le parcours du Chef***

*Ayant élimé ses culottes courtes «pied de poule» sur le carrelage de la cuisine de son grand-père et de son père, ce petit garçon promettait un joli parcours.*

*Après une scolarité ennuyeuse, c'est à l'adolescence que ce jeune homme s'épanouira au milieu des fourneaux et des casseroles de l'école hôtelière de Tournai. Suite à sept années d'étude, il quitte l'école avec des certificats de qualification et surtout avec le titre de **Major de promotion** accompagné des honneurs de ses professeurs.*

*Ce résultat honorable l'amènera tout droit dans la brigade de **M. Paul Bocuse** à Lyon. Toujours avide d'apprendre plus, il continuera son chemin direction la maison **Scholteshof** dans les Flandres auprès de **M. Souverens**. Puis retour dans le sud de la France à St Etienne dans le restaurant de **M. Pierre Gagnaire** où ce grand créateur culinaire lui apprendra d'avantage encore. Les nuits blanches de **M. Barclay** n'ont plus de secret pour notre chef en herbe. C'est au côté de **M. Jacques Maximin** titulaire du prix du meilleur chef mondial en 92 que le «Jackpot» des grandes maisons se poursuivra au casino de Lyon à la Rotonde et que notre apprenti devenu maître terminera sa route de trois Macarons.*

*En revenant dans sa région d'origine, il était bien décidé après tout ce qu'il avait engrangé dans sa tête et dans ses mains à créer l'endroit où des gourmets partageraient sa bonne cuisine et sa carte inventive puisque pour **Arnaud Groult** chaque cuisiner apporte et réalise des mélanges de saveurs uniques.*

***Harmonie, rigueur et dextérité sont ses règles d'Or.***

*Peut être un jour verra-t-il son fils et son petit-fils éliminer leurs culottes courtes «pied de poule» sur le carrelage de sa cuisine.*

*Mais pour l'heure sa plus belle récompense sera de voir sourire les « Amphytryons » et les « Amphytryonnes » de cet incroyable souper.*

# ***Cartes des Entrées***

## ***Entrées Froides***

---

<i>Saumon d'Ecosse mariné à l'aneth et au citron vert.....</i>	<i>50.00 F soit 7.62 €</i>
<i>Déclinaison de trois saumons crème aigrette.....</i>	<i>55.00 F soit 8.38 €</i>
<i>Médailillon de foie gras de canard, salade périgourdine.....</i>	<i>80.00 F soit 12.2 €</i>
<i>Terrine de saint-Jacques aux petits légumes tendres.....</i>	<i>52.00 F soit 7.93 €</i>
<i>Terrine de foies de volailles, assortiment du Maraîcher .....</i>	<i>45.00 F soit 6.86 €</i>
<i>Mosaïque de Saint-Jacques et saumon, crème aux aromates .....</i>	<i>60.00 F soit 9.15 €</i>

## ***Entrées Chaudes***

---

<i>Ficelle Picarde aux truffes. ....</i>	<i>65.00 F soit 9.91 €</i>
<i>Timbale de volaille en aumônière.....</i>	<i>60.00 F soit 9.15 €</i>
<i>Filet de loup aux écailles de courgettes, sauce vierge.....</i>	<i>65.00 F soit 9.91 €</i>
<i>Feuilleté aux deux saumons légumes tendres.....</i>	<i>55.00 F soit 8.38 €</i>
<i>Bavarois de Saint-Jacques et langoustine sauce coraillée .....</i>	<i>75.00 F soit 11.43 €</i>
<i>Foie gras cru fondu sur une poêlée de champignons des bois.....</i>	<i>70.00 F soit 10.67 €</i>

## ***Fraîcheurs Alcoolisées***

---

<i>Sorbet à la pomme verte aromatisé au calvados.....</i>	<i>25.00 F soit 3.81 €</i>
<i>Sorbet au citron jaune aromatisé à la vodka.....</i>	<i>25.00 F soit 3.81 €</i>
<i>Sorbet à l'ananas aromatisé au rhum.....</i>	<i>25.00 F soit 3.81 €</i>
<i>Sorbet au citron vert aromatisé au genièvre .....</i>	<i>25.00 F soit 3.81 €</i>

# Carte des Plats

## ***Plats Chauds Traditionnels***

---

<i>Caille fermière à l'ancienne. (désossée).....</i>	<i>75.00 F soit 11.43 €</i>
<i>Suprême de volaille de Licques farci, sauce ivoire.....</i>	<i>70.00 F soit 10.67 €</i>
<i>Grenadin de veau aux pleurotes parfumés aux romarins. ....</i>	<i>95.00 F soit 14.48 €</i>
<i>Filet d'agneau parfumé au thym et sa garniture.....</i>	<i>75.00 F soit 11.43 €</i>
<i>Bœuf tendre farci au foie gras poêle, sauce truffe.....</i>	<i>130.00 F soit 19.82 €</i>
<i>Canard à l'orange.....</i>	<i>75.00 F soit 11.43 €</i>
<i>Gigonette de volaille fermière farcie, saveurs d'été ou d'automne.....</i>	<i>75.00 F soit 11.43 €</i>
<i>Janbon de « Prague » braisé.....</i>	<i>60.00 F soit 9.15 €</i>

## ***Plats Régionaux***

---

<i>Carbonnade à la bière de garde, tagliatelles fraîches.....</i>	<i>65.00 F soit 9.91 €</i>
<i>Coq à l'ancienne aux endives et bintjes simples. ....</i>	<i>75.00 F soit 11.43 €</i>
<i>Volaille de Licques cuite au foin, lard rôti aux jets de houblon, fèves, petits pois et pointes d'asperges.....</i>	<i>100.00 F soit 15.24 €</i>
<i>Cabillaud de ligne aux jeunes betteraves et rattes du Touquet.....</i>	<i>90.00 F soit 13.72 €</i>
<i>Waterzoï de poissons à la flamande.....</i>	<i>70.00 F soit 10.67 €</i>

# *Cartes des Fromages*

## *A L'Assiette*

---

*Composition de 3 fromages..... 20.00 F soit 3.05 €*

*Croustillant de chèvre sur lit de salade ..... 25.00 F soit 3.81 €*

*Pointe de brie..... 15.00 F soit 2.29 €*

*Trilogie de fromages affinés..... 25.00 F soit 3.81 €*

*Trilogie de fromages régionaux affinés ..... 20.00 F soit 3.05 €*

## *Au Buffet (Prix par personne)*

---

*Roue de brie..... 15.00 F soit 2.29 €*

*Fromages affinés d'Appellation d'Origine Contrôlée..... 25.00 F soit 3.81 €*

*Fromages régionaux affinés (Maroilles, Tome de Cambrai...) ..... 22.00 F soit 3.35 €*

# *Cartes des desserts*

## ***Présentation de Gateaux..... 30.00 F la part soit 4.57 €***

---

### *Le Patchwork*

*Mousses de chocolats blanc, au lait et noir amer.*

### *Le soleil*

*Mousseline vanille saveur d'orange, fruits de saison, meringue caramélisée.*

### *L'Amphitryon*

*Biscuit dûchesse, mousse chocolat blanc, mousse chocolat noir mi-amer.*

### *Le Passiflore*

*Biscuit aux amandes, mousse aux fruits rouges, mousse aux fruits de la passion.*

### *Le Fraisier*

*Mousseline à la vanille, fraises fraîches.*

### *Le Verger*

*Biscuit chocolat, mousse chocolat noir, morceaux de poires pochées, poires en éventail.*

## ***Présentation à l'assiette***

---

*Pomme rôtie à la cassonnade,*

*sauce caramel quenelle de glace vanille..... 30.00 F soit 4.57 €*

*Tarte fine tiède aux pommes ou aux fruits de saison*

*(nectarine, abricot, pêche). ..... 30.00 F soit 4.57 €*

*Pêche de vigne pochée et sabayon au champagne. .... 40.00 F soit 6.1 €*

*Gratin de fruits rouges et sorbet..... 35.00 F soit 5.34 €*

*Spéciale communion Pièce montée en choux. .... 40.00 F soit 6.1 €*



# ***Buffet Couleur***

225.00 F soit 34.3 €

## ***Entrées Froides***

*Marinade de saumon à l'aneth et au citron vert*

*Terrine de poisson de mer et sa salade croquante*

*Salade Périgourdine*

## ***Buffet***

*Œufs en gelée*

*Gigot d'agneau*

*Langue reconstituée*

*Pièce de charolais rôtie*

*Vannerie de cochonnailles*

*Jambon de Prague*

*Terrine de foies de volaille*

*Assortiment de crudités*

## ***Fromage***

*Trilogie de fromages*

## ***Desserts***

*Tarte fine tiède aux pommes, quenelle de glace vanille*

*ou*

*Omelette Norvégienne*

*ou*

*L'Amphitryon*

*(Entremets aux deux chocolats)*

*Entrée servie à table*

*Possibilité Buffet Desserts + 25.00 F. soit 3.81 €*

# ***Buffet Parfum***

*245.00 F soit 37.35 €*

## ***Entrées Chaudes***

*Timbale de volaille et ris de veau en aumônière*

*Feuilleté aux deux saumons, légumes tendres*

*Foie gras fondu sur une poêlée de champignons des bois*

## ***Buffet***

*Œufs en gelée*

*Gigot d'agneau*

*Langue reconstituée*

*Pièce de charolais rôtie*

*Vannerie de cochonnailles*

*Jambon de Prague*

*Terrine de foies de volaille*

*Assortiment de crudités*

## ***Fromage***

*Trilogie de fromages affinés*

*ou*

*Trilogie de fromages régionaux*

## ***Desserts***

*Gratin de fruits et sorbet*

*ou*

*Omelette Norvégienne*

*ou*

*Gâteau Le Soleil ou L'Amphitryon*

*Entrée servie à table*

*Possibilité Buffet Dessert + 25.00 F. soit 3.81 €*

# ***Buffet Saveur***

305.00 F soit 46.5 €

## ***1ères Entrées***

*Médailillon de foie gras, salade Périgourdine*

*Terrine de Saint-Jacques aux petits légumes*

## ***2èmes Entrées***

*Feuilleté aux deux Saumons*

*Timbale de volaille et ris de veau en aumônière*

## ***Fraîcheur Alcoolisée***

### ***Buffet***

*Œufs en gelée*

*Gigot d'agneau*

*Langue reconstituée*

*Pièce de charolais rôtie*

*Vannerie de cochonnailles*

*Jambon de Prague*

*Terrine de foies de volaille*

*Assortiment de crudités*

### ***Fromage***

*Déclinaison de Fromages Affinés*

### ***Desserts***

*Farandole de dessert*

*Entrée servie à table*

# ***Farandole de Desserts***

*50.00 F soit 7.62 €*

## ***L'Amphitryon***

*Biscuit Duchesse*

*Mousse Chocolat Blanc et Noir Mi-Amer*

## ***Gâteau Soleil***

*Mousseline Vanille, Saveur d'Orange*

*Fruits de Saison, meringue caramélisée*

## ***Le Passiflore***

*Biscuit aux Amandes*

*Mousses aux Fruits Rouges et Fruits de La Passion*

## ***Omelette Norvégienne***

## ***Assortiments de Carolines Sucrées***

## ***Fruits Frais***

*En morceaux et salades*

*Supplément de 25.00 F soit 3.81 €  
Buffets Couleur & Parfum*

# ***Forfaits Boissons***

***Forfait à 80.00 F soit 12.2 €***

---

***Apéritif :*** Touraine Brut  
Amuse-bouches

***Vin Blanc :*** Colombelle/ Gascogne  
ou Muscadet de Sèvres et Maine sur Lie

***Vin Rouge :*** Terres rouge/ Bordeaux  
ou Les Bastions/ Gascogne

***Boissons non alcoolisées :*** Eau minérale, jus de fruit, coca cola  
Bière pression (pression Artois)

***Dessert :*** Touraine Brut

***Café***

***Forfait à 95.00 F soit 14.48 €***

---

***Apéritif :*** Touraine Brut  
Amuse-bouches

***Vin Blanc :*** Muscadet de Sèvres et Maine sur Lie  
ou Pichon Le Maine/ Graves de Vayres

***Vin Rouge :*** Pichon Le Mayne  
Graves de Vayres

Eau minérale, jus de fruit, coca-cola  
Bière pression (pression Artois)

***Dessert :*** Touraine Brut

***Café***

au Champagne : + 50 F soit 7.62 €,  
au Champagne de Marque : + 100 F soit 15.24 €

# ***Hôtels et Gîte***

## ***Les acacias Hôtel\*\*\****

*Neuville en Ferrain*

*03.20.37.89.27*

## ***Novotel Hôtel\*\*\****

*Neuville en Ferrain*

*03.20.28.88.00*

## ***Campanille Hôtel***

*Roncq*

*03.20.03.46.23*

## ***Première Classe Hôtel***

*Roncq*

*03.20.03.45.50*

## ***Formule 1 Hôtel***

*Roncq*

*03.20.03.46.10*

## ***Ferme du «Nid de Mousse» Gîte***

*Halluin*

*03.20.03.58.05*

# *Conditions de Réservation*

*La réservation s'effectue par le versement d'un chèque d'arrhes de 5.000,00 F soit 762.25 € à l'ordre de la S.A.R.L Vins et Mets.*

*Un second versement de 50% sera effectué lors de l'entretien de mise au point de la réception et au minimum 30 jours avant la réception.*

*Accompagné de la signature du contrat*

*Le solde sera payable à réception de la facture.*

## **PRECISIONS**

*Le choix du menu doit être au minimum défini 1 mois avant la date de réception.*

*Le nombre des repas commandés, dernier délai 4 jours avant la date de réception, sera le nombre des repas facturés.*

*Tout débordement, toute incorrection (vomi, jet d'alimentation ou de boisson, confettis...) seront facturés 500 F nets au minimum selon les dégâts pour les frais de nettoyage soit 76.22 €.*

*En cas d'annulation, vos arrhes vous seront retournés sous réserve d'une autre réception. (Plus ou Moins de la même Valeur).*

*Toutes dégradations, à l'intérieur comme à l'extérieur, seront facturées.*

*La confirmation du client implique son accord sur l'ensemble des conditions.*

*L'Amphitryon décline toute responsabilité pour les dommages «quels qu'ils soient» causés au matériel déposé à l'occasion de la réception ainsi qu'aux effets personnels des clients y compris les véhicules stationnés sur le parking.*

## **ITINERAIRE**

*Autoroute A22 Tourcoing/Gand – Sortie n°17 Halluin*

*Au stop à gauche*

*1<sup>er</sup> Rond Point – Roncq Centre (CIT – Campanile)*

*Feu - Tout Droit*

*2<sup>ème</sup> Rond Point – Roncq Centre (Formule 1 – Buffalo Grill)*

*A 150 m sur votre gauche – L'Amphitryon (Caves Cuvelier Fauvarque)*

*Entrée – Parking (250 véhicules)*