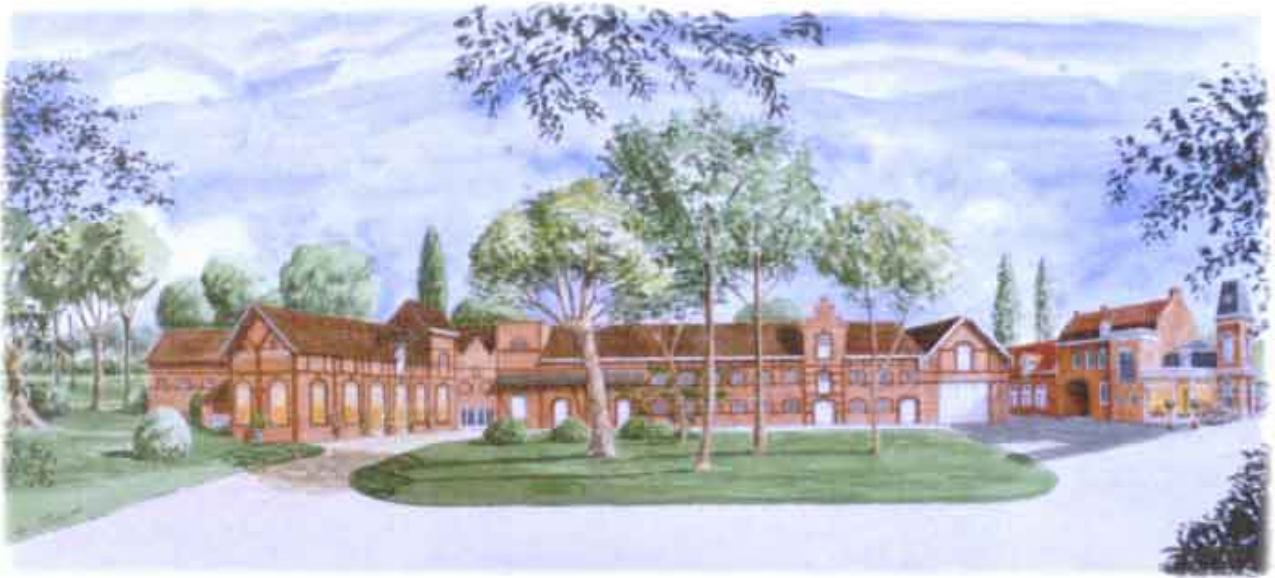


Les Salons de l'Amphitryon

Mariage - 2001



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

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 menus et de buffets pour votre cérémonie de vin d'honneur et de mariage.

Les prix nets, valables jusqu'au 31 décembre 2002 comprennent :

Le menu ou le buffet

Le nappage, le mobilier et la verrerie

La prestation jusqu'à 4 heures du matin

(sus : 750 F/h, 114.34 €/heure boissons, service et coût de la salle compris)

Location des salons :

A partir de 130 adultes au repas/Location incluse

Moins de 130 adultes au repas/Supplément de 2500.00 F soit 381.12 €

Moins de 100 adultes au repas/Supplément de 5000.00 F soit 762.25 €

Boissons :

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

Tous les vins, champagnes et spiritueux achetés en dehors de l'Amphitryon n'auront pas de droit de bouchon mais ils n'auront pas de déduction sur le forfait boissons.

Décoration :

La décoration florale et les bougies de table sont offertes (choix de couleur)

Sonorisation :

L'Amphitryon ne possède aucun matériel audiovisuel, sonorisation amené par vos soins ou nous pouvons vous fournir des adresses pour vous faciliter vos recherches

Enfants :

Un menu ainsi que les boissons seront prévus pour les enfants de moins de douze ans sur une base forfaitaire de 150.00 F soit 22.87 €

Je suis à votre entière disposition pour tout autre renseignement.

Veuillez recevoir, Madame, 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 élimer 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.

Menu Jeroboam

300.00 F soit 45.73 €

Entrées

Saumon mariné à l'aneth et au citron vert

Salade Périgourdine aux copeaux de foie gras

Mosaïque de Saint Jacques aux petits légumes

Feuilleté de loup en mousseline de Saint Jacques

Filet de daurade rôti, salade de jeunes herbes

Plats

Cuisse de canard glacée aux agrumes

Noix de veau braisée à la fleur d'oranger

Gigonette de volaille fermière farcie, saveurs d'été ou d'automne

Noisette d'agneau de lait à la fleur de thym

Escalope de saumon d'Ecosse aux graines de sésame

Desserts

Farandole de desserts

Possibilité d'ajouter

Buffet de fromages affinés : +15 F soit 2.3 €

Menu servi à table

Menu Mathusalem

325.00 F soit 49.55 €

Entrées

Feuilleté d'Empereur et saumon fumé, crème légère aux aromates

Rosé de saumon tiède sauce vierge

Bavarois de Saint Jacques aux légumes tendres, jus de langoustine

Foie gras de canard frais au porto

Foie gras cru fondu sur une poêlée de champignons des bois

Plats

Suprême de volaille de Licques farci, sauce ivoire

Caille fermière à l'ancienne (désossée)

Filet de bœuf en croûte étuvée de rognonnade

Poêlée de Saint Jacques sur tagliatelles fraîches,

Emulsion de coquillages

Grenadin de veau aux pleurotes parfumé au romarin

Desserts

Farandole de desserts

Possibilité d'ajouter

Buffet de fromage chaud : + 15 F soit 2.3 €

Menu servi à table

Menu Balthazar

365.00 F soit 55.64 €

1ères Entrées

Marinade de saumon au genièvre et citron vert

Salade aux filets de rouget, sauce aigrette coraillée

Foie gras de canard frais

2èmes Entrées

Rosace de homard au jus d'étrille

Tian de Saint Jacques, sauce champagne

Moelleux de tourteaux, crème d'huître à la ciboulette

Plats

Grenadin de veau aux pleurotes

Darne de turbot aux baies sauvages

Noisettes d'agneau à la fleur de thym

Filet de bœuf fondant, rattes du Touquet

jus aux truffes noires

Desserts

Farandole de desserts

*Possibilité d'ajouter
Buffet de fromages affinés
ou fromage chaud : + 15 F soit 2.3 €
Menu servi à table*

Menu Nabuchodonosor

415.00 F soit 63.27 €

1ères Entrées

Grand Buffet de crustacés et de Fruits de Mer

2èmes Entrées

Foie gras cru fondu sur une poêlée de champignons des bois

Fricassée d'asperges vertes et ris de veau

Bar d'Ouessant rôti aux cèpes

Plats

Volaille de Licques cuite au foin, lard rôti aux jets de houblon,

fèves, petits pois et pointes d'asperges

Bœuf tendre farci au foie gras poêlé, sauce truffes

Déclinaison d'agneau de Sisteron, ail confit,

Tomates aux saveurs de Sicile

Desserts

Farandole de desserts sur assiette

Farandole de desserts sur buffet

*Possibilité d'ajouter
Buffet de fromages affinés
ou Fromage chaud : + 15 F soit 2.3 €
Menu servi à table*

Buffet Salmanazar

305.00 F soit 46.50 €

Entrées Froides

Trilogie de Saumons

Mosaïque de Saint Jacques

Filet de daurade rôti, salade de jeunes herbes

Buffet

Œufs en gelée

Gigot d'agneau

Langue reconstituée

&

Pièce de charolais rôtie

Vannerie de cochonnailles

Jambon de Prague

&

Terrine de foies de volaille

Volaille de Licques en gelée

&

Assortiment de crudités

Plats Chauds

Rôti de porc savoyard

Gigonette de volaille farcie

Emincé de bœuf poivrade

Desserts

Farandole de desserts

Possibilité d'ajouter

Buffet de fromages affinés : +15 F soit 2.3 €

Entrée servie à table

Deux plats chauds au choix

Buffet Impérial

320.00 F soit 48.78 €

Entrées Chaudes

Feuilleté d'Empereur au Noilly Prat

Foie gras fondu sur une poêlée de champignons des bois

Bavarois de Saint Jacques aux légumes tendres, jus de langoustines

Buffet

Œufs en gelée

Gigot d'agneau

&

*Caille Fermière à l'ancienne
(désossée)*

Langue reconstituée

Pièce de charolais rôtie

Vannerie de cochonnailles

Jambon de Prague

&

Grenadin de veau aux pleurotes

Terrine de foies de volaille

Volaille de Licques en gelée

&

*Suprême de volaille de Licques
farci, sauce ivoire*

Assortiment de crudités

Plats Chauds

Desserts

Farandole de desserts

*Possibilité d'ajouter
Buffet de fromages affinés : + 15 F soit 2.3 €
Entrée servie à table
Deux plats au choix*

Forfaits Boissons

Forfait à 85.00 F soit 12.96 €

*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 100.00 F soit 15.33 €

*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*

*Boissons non alcoolisées : 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 €

**Toutes ces boissons sont à discrétion et jusque 4 heures du matin*

Vin d'Honneur

Descriptif

***Toasts Assortis :** Asperges, saumon fumé, crevettes grises, rosette, fraîcheur, œufs de lump, roquefort, etc...*

***Pains Surprise :** Crabe, mousse de canard, rillettes, jambon d'Ardennes, fromage, fraîcheur, etc...*

***Navettes Briochées :** Crabe, thon, hollandaise*

***Croquants de Fraîcheur :** Fromage frais, tartare de poisson, œufs de caille*

***Fours Chauds :** Pizza, feuilletés au saumon, quiches Lorraine, quiches aux poireaux, quiches aux oignons, vol au vent, saucisses en feuilleté, etc...*

***Panier du Picotin :** Melon de Parme, endivettes aux crevettes grises, panier de crudités et ses sauces d'accompagnement*

***Carolines Sucrées :** Mousse de fruits, mini choux, feuilletés aux fruits, pavés, aux chocolats, truffes, etc...*

Vin d'Honneur à l'Amphitryon

Forfait à 80.00 F soit 12.20 €

6 Pièces Salées/Sucrées par personne

La sélection de l'Amphitryon

(Touraine Brut)

ou

Champagne

Avec un supplément de 50.00 F soit 7.62 €

Forfait à 100.00 F soit 15.24 €

10 Pièces Salées/Sucrées

La sélection de l'Amphitryon

(Touraine Brut)

ou

Champagne

Avec un supplément de 50.00 F soit 7.62 €

Ces forfaits comprennent :

Le service pendant trois heures

(500.00 F par heure supplémentaire soit 76.22 €

Le nappage, le mobilier et la verrerie

La décoration du buffet d'honneur

L'eau minérale et les jus de fruits

Soirée

Forfait à 100.00 F soit 15.24 €

Farandole de Desserts

Touraine Brut

Bière Pression

Eau minérale, soda et jus de fruits

Café

Ce forfait comprend :

Le service jusqu'à quatre heures du matin (supplément de 500.00 F/heure supplémentaire soit 76.22 €)

Le nappage, le mobilier, la verrerie et la décoration florale.

Ce forfait ne concerne que vos invités de soirée.

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 RESERVATION

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^{er} Rond Point – Roncq Centre (CIT – Campanile)

Feu - Tout Droit

2^{ème} Rond Point – Roncq Centre (Formule 1 – Buffalo Grill)

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

Entrée – Parking (250 véhicules)