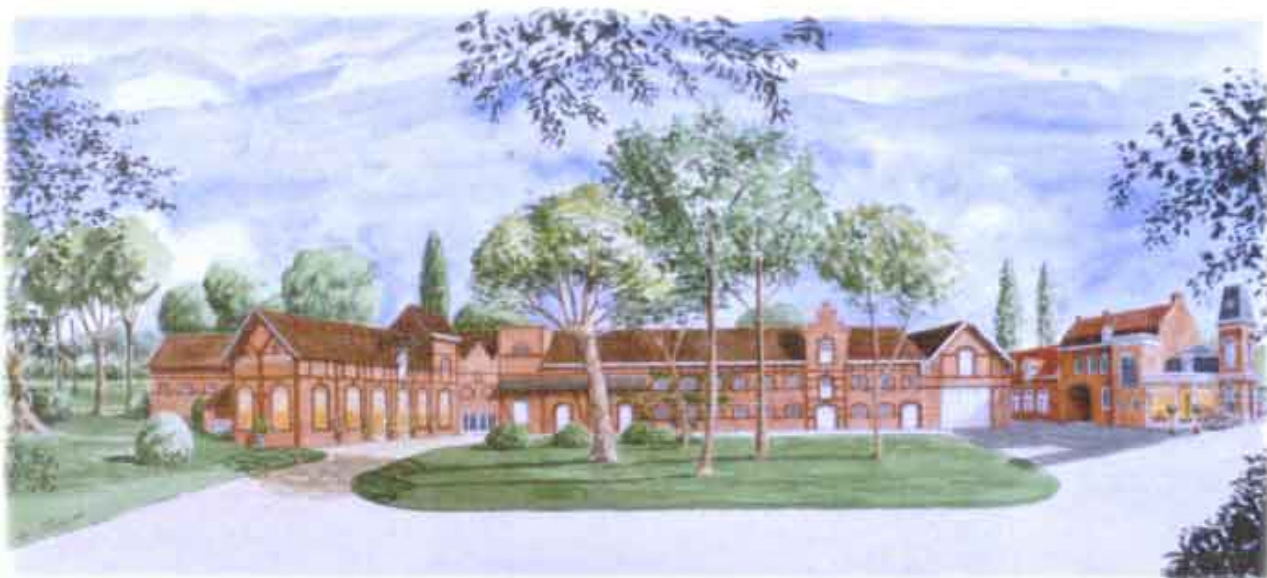


Les Salons de l'Amphitryon

Séminaire



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



Madame, Monsieur,

Je vous prie de trouver ci-joint les différentes propositions de menus. Les prix hors taxe valables jusqu'au 31 décembre 2002 comprennent :

Le menu avec la sélection des vins.

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

Le service

Location des salons

La salle de réception (438 m²) est modulable en trois parties.

Un salon (100 m²) a un tarif forfaitaire de 1200.00 F soit 182.94 Eur hors taxe sur une durée maximale de 8 heures par jour ou 600 f par demi-journée 4 heures maxi ou même pour 1 ou 2 heures (sus : 500 F/heure)

Boissons

Apéritif : un punch ou un planteur et amuse bouches.

Trois sélections de vins vous sont proposées selon la catégorie de menu choisi

L'eau minérale

Toutes ces boissons sont comprises avec les quatre menus proposés.

Matériel

Selon vos besoins de matériel audiovisuel, vous trouverez ci-joint des propositions de tarifs pour magnétoscope, projecteur, micro, écran...

Je suis à votre entière disposition pour toute autre renseignement.

Veuillez recevoir, Madame, Monsieur, mes sincères salutations.

*Arnaud Groult
Chef Propriétaire*

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 du Marché

à 130.00 F soit 19.82 €

Le Menu du Marché est en quelque sorte la Surprise du Chef.

Arnaud Groult vous propose :

Un Apéritif

Une Entrée

Un Plat

Un Dessert

Un Café

&

La sélection des vins

L'eau minérale.

De quoi vous régaler, en sachant que le temps vous est précieux.

Prix hors taxes
Possibilité de faxer le menu la veille.

Menu à 150.00 F soit 22.87 €

Entrées

Terrine de foies de volaille, assortiments maraîchers.

Œuf de poule poché, mesclun d'herbes fraîches, sauce bordelaise.

Terrine de poisson aux aromates et aux herbes fraîches.

Salade flamande aux jeunes betteraves, oignons confits et lard maigre.

Plats

Filet de loup poêlé au beurre de citron.

Coq façon chasseur, oignons glacés, lardons et champignons.

Jambon à l'os poché rôti, étuvée de légumes verts.

Rôti de porc savoyard aux tomates confites.

Desserts

Assiette de fruits frais, glace à la vanille de la Réunion.

Bavarois aux fruits de saison et coulis frais.

Pomme rôtie à la cassonade, sauce caramel.

Café

Prix hors taxes

Menu à 180.00 F soit 27.44 €

Entrées

Timbale de volaille aux champignons, sauce fines herbes.

Marinade de thon rouge à l'huile d'olive et citron vert.

Feuilleté de saumon aux petits légumes.

Précuit de poisson de mer en terrine.

Plats

Mignon de porc sauce poivre.

Magret de canard aux agrumes.

Crépine de pintadeau aux cerises de Montmorency.

Gigot d'agneau et ses petits légumes.

Desserts

Tarte fine aux pommes, quenelle de glace vanille.

Entremets aux deux chocolats.

Rondelle d'ananas rôtie, glace vanille.

Café

Prix hors taxes

Menu à 200.00 F soit 30.49 €

Entrées

Saumon de Norvège mariné à l'aneth et au citron vert.

Terrine de Saint-Jacques aux herbes folles.

Timbale de volailles et champignons, sauce mousseline.

Marbré de lapereaux en pot au feu.

Plats

Crépine de pintadeau aux pêches de vigne.

Rascasse et saumon en duo, sauce vierge.

Suprême de volaille farci, sauce ivoire.

Mignon de porc, saveur de provence.

Desserts

Tarte fine au granit-smith, quenelle de glace vanille.

Moëlleux aux deux chocolats.

Nougat glacé et coulis de fruits rouges.

Café

Prix hors taxes

Menu à 220.00 F soit 33.54 €

Entrées

Foie gras cru fondu sur une poêlée de champignons des bois.

Cannelloni d'elbot fumé au tartare de thon frais, sauce huître.

Mousseline de Saint-Jacques et langoustines étuvée de légumes frais.

Salade tiède aux filets de rougets, sauce aigrette coraillée.

Plats

Filet d'agneau à la fleur de thym frais.

Filet de loup rôti en écailles de courgettes, petits pois, asperges et riz sauvage.

Caille fermière à l'ancienne. (désossée)

Grenadin de veau aux pleurotes.

Desserts

Gratin de fruits rouges et sorbet citron.

Carrousel de desserts.

Pêche de vigne pochée et sabayon champagne.

Café

Prix hors taxes

Sélection des Vins

*Tous nos menus sont boissons comprises
par catégorie des choix.*

Les menus à 150.00 F (22.87 €) et à 180.00 F (27.44 €) comprennent :

*Vin blanc : Cuvée des Floridées 1996/1997
Côtes de Duras*

*Vin rouge : Château Larroze
Gaillac*

Le Menu à 200.00 F (30.49 €) comprend :

*Vin blanc : Colombelle
Vin de pays des côtes de Gascogne*

*Vin rouge : Château Beausoleil
Bordeaux supérieur*

Le Menu à 220.00 F (33.54 €)

*Vin blanc : Colombelle
Vin de pays des côtes de Gascogne*

*Vin rouge : Château Peybonhomme Les Tours
Premières côtes de Blaye*

COCKTAIL

TARIF HORS TAXES

THEME TRADITIONNEL 80.00 F soit 12.2 EUR

Six canapés
Sélection de l'Amphitryon : Demi bouteille Touraine brut
Méthode traditionnelle

THEME CHAMPAGNE 115.00 F SOIT 17.53 EUR

Cinq canapés
Champagne : B. Delespierre
Demi bouteille

Sélection de l'Amphitryon :
La bouteille de Touraine brut : 80.00 F soit 12.2 Eur

Champagne B. Delespierre 1^{er} Cru
La bouteille : 180.00 F soit 27.44 Eur

TARIFS COCKTAIL A LA PIECE

TOASTS ASSORTIS 5 F SOIT 0.76 €

*Asperges, saumon fumé, crevettes grises, rosette,
oeufs de lump, fraîche, roquefort, etc...*

PAINS SURPRISES (50 triangles) 180 F soit 27.44 €

*Crabe, mousse de canard, rillettes, jambon d'Ardennes,
Fromages, fraîche, etc...*

NAVETTES BRIOCHEES 6 F soit 0.91 €

Crabe, thon, hollandaise

CROQUANTS DE FRAICHE 5 F SOIT 0.76 €

Fromage frais, tartare de poisson, œufs de caille norvégiens

FOURS CHAUDS 4 F SOIT 0.61 €

*Pizza, feuilletés au saumon, quiches lorraine, poireaux, oignons,
Vol au vent, saucisses en feuilleté, etc...*

PANIER DU PICOTIN 300 F SOIT 45.73 €

*Nids d'œufs durs de caille fermiers, panier de crudités,
sauces d'accompagnement
Endivettes aux crevettes grises*

DEGUSTATION A LA CUILLERE 8 F SOIT 1.22 €

*Huître marinée au citron vert
Noix de pétoncle à la ciboulette
Œufs de caille norvégien*

MINI PORCELAINE 12 F SOIT 1.83 €

*Tartare de saumon
Volailles au colombo
Cabillaud aux aromates*

CAROLINES SUCREES 6 F SOIT 0.91 €

Mousses de fruits, mini choux, feuilletés aux fruits, pavés aux chocolats, truffes

PAUSE SEMINAIRE

TARIF HORS TAXES

PAUSE DU BOULANGER 30.00 F SOIT 4.57 €

Thé, café, jus de fruits

Viennoiseries

PAUSE NORDIQUE 50.00 F SOIT 7.62 €

Thé, café, jus de fruits, vin blancs

Poissons fumés, Toasts

PAUSE CAMPAGNARDE 45.00 F SOIT 6.86 €

Terrine de foies de volaille

Jambon de pays

Cochonnailles

Bière, vin rouge, eau, jus de fruits

Matériel Audiovisuel

TARIF DE LOCATION HORS TAXES

Magnétoscope VHS Pal/Secam.....	200.00 F soit 30.49 €
Caméscope d'épaule HITACHI VHS Pal/Secam (Grande Cassette)	300.00 F soit 45.73 €
Moniteur 70 cm Stéréo 2x10w Pal/Secam.....	400.00 F soit 60.98 €
Tablette Appareil Diapos	100.00 F soit 15.24 €
Vidéoprojecteur	de 850.00 F à 3550 F soit 129.58 € à 541.19 €
Appareil Diapos 400 W – panier circulaire 80 vues	450.00 F soit 68.60 €
Rétroprojecteur 250 W.....	300.00 F soit 45.73 €
Rétroprojecteur 400 W.....	450.00 F soit 68.60 €
Ecran rouleau 2m40 x 1m80	250.00 F soit 38.11 €
Ecran cadre 3m20 x 2m10.....	400.00 F soit 60.98 €
Micro SEENHEISER, pied micro et enceinte 200w amplifiée 1 entrée ligne + 1 entrée micro	300.00 F soit 45.73 €
Micro cravate UFH SENNHEISER 1280 fréquences	450.00 F soit 68.60. €
Micro Casque UFH SENNHEISER 1280 fréquences	450.00 F soit 68.60 €
Lecteur DVD SHARP DV700 – Zone 2.....	250.00 F soit 38.11 €
Platine CD et K7 autoreverse avec Pitch.....	200.00 F soit 30.49 €

Conditions de Réservation

La réservation s'effectue par le versement d'un chèque d'arrhes de 1.500 F H.T. soit 228.67 Eur soit 1.794 F soit 273.49 Eur T.T.C. à l'ordre de la S.A.R.L. Vins et Mets.

Le solde sera payable à réception de la facture.

PRECISIONS

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

Le choix du menu doit être au minimum défini 5 jours avant la date de réception.

Le matériel audio visuel doit être commandé 10 jours avant le séminaire.

En cas d'annulation, vos arrhes ne vous seront pas retournés.

Toutes dégradations, à l'intérieur ou à l'extérieur, seront facturés.

La confirmation du client ou de la société 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)