

Chez Gégène

Bal – Restaurant

162 bis, allée des Guinguettes, (quai de Polangis) – 94340 - Joinville-le-Pont France

Téléphone : 33 (0)1 48 83 29 43

www.chez-gegene.fr

chez.gegene@orange.fr

MENUS GROUPES **SAISON 2016**

Prix TTC, par personne
(TVA 10% et 20% comprises)

La composition des menus et tarifs peut éventuellement changer en cours de saison en fonction des approvisionnements, des tarifs des fournisseurs et des taxes diverses.

Informations :

Les prix des menus de groupes sont établis T.T.C. à partir de 10 personnes (hors animations la semaine), pour l'année 2015

Ces menus sont valables avec la danse uniquement le samedi soir et le dimanche midi.

Supplément fromage : Brie de Meaux 4€.

Possibilité de changer les desserts en gâteau festif : Framboisier ou Opéra (chocolat café) ou Omelette Norvégienne, sans supplément.

Menu n°1 à 45 €

Kir vin blanc à la crème de cassis
Terrine de St. Jacques et sa
Bisque de homard crémée
Magret de canard aux trois poivres,
Ecrasé de pomme de terre
à l'huile d'olive
Sablé crémeux Gianduja
1/2 Blle de Vin :
Bordeaux rouge et blanc
Eau de source - Café

Menu n°2 à 55 €

Kir vin blanc à la crème de cassis
Mousse de canard au magret fumé
à la gelée de Porto
Persillade de Gambas et riz
Tarte Tatin et sa crème fraîche
1/2 Blle de Vin :
Bordeaux rouge et blanc
Eau de source - Café

Menu n°3 à 60 €

Kir vin blanc à la crème de cassis
Saumon fumé aux pointes d'asperges
vertes et à la crème ciboulette
Carré d'agneau au jus de thym
Ecrasé de pomme de terre
à l'huile d'olive
Saint Honoré revisité
1/2 Blle de Vin :
Bordeaux rouge et blanc
Eau de source - Café

Menu Prestige n°4 à 80 €

Kir vin blanc à la crème de cassis
Toast de foie gras de canard
aux pommes
Grenadins de veau au Banyuls, Girolles et
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
Macaron praliné et framboise
1/2 Blle de Vin :
Bordeaux rouge et blanc
Eau de source - Café

Nous vous demandons de choisir un menu unique pour l'ensemble de votre groupe.
Toute consommation prise en dehors de la prestation choisie sera facturée.

Conditions de réservation :

Merci de poser une option ou réservation le plus rapidement possible, celle-ci sera valable jusqu'à un mois avant la date concernée.
L'envoi d'un acompte de 30% du montant total de la prestation, trois semaines à l'avance, confirmera formellement votre réservation.
Vous devrez préciser le nombre exact de personnes une semaine avant.
Tout changement du nombre de couverts non signalée 72 h à l'avance fera l'objet de l'encaissement des parts manquantes.
Toute annulation de groupes non signalée 3 semaines à l'avance fera l'objet de l'encaissement des 30% de l'acompte versé.

Conditions de règlement :

Le règlement total de la facture devra se faire le jour même de votre venue (ou à 30 jours maximum sur accord de la direction).
En vertu de l'article L.441-6 du code du commerce, alinéa 8 : des pénalités au taux de 10% s'appliqueront de plein droit en cas de retard de paiement et dès le jour suivant la date du règlement portée sur la facture, ou à défaut le 31^{ème} jour suivant la date de la prestation.

Modes de règlements acceptés : Carte Bleue Visa au dessus de 15€ – Chèque bancaire français – Espèces jusqu'à 300€

SIRET : 404 852 899 00016

APE : 5610 A

RCS Créteil 96 A 00560

TVA INTRA : FR78404852899