

# **MARIAGE, RECEPTION, REPAS DE GROUPE**

## **LES CHAIS D'HAUSSMANN**

Nous offrons aux Chais d'Hausmann un espace modulable à la disposition des organisateurs de réceptions. Nous sommes en mesure de vous proposer une surface développée de 130 M2 en une salle. Le charme intacte et la discrétion en plus.... De 10 à 130 personnes chaque organisateur trouvera salle à la mesure de ses envies.

### **LA GRANDE SALLE :**

Jusqu'à 50 personnes, dans la salle principale du restaurant, vous apprécierez le volume et l'atmosphère de cet espace classique et moderne à la foi.

### **LA SALLE JARDIN :**

Dernière extension en date, cette salle s'ouvre entièrement sur le jardin et la terrasse par de grandes baies vitrées. Plus intime de part son plafond plus bas elle offre toutefois une plus grande capacité d'accueil : jusqu'à 70 personnes.

### **LA MEZZANINE :**

Le coin calme et charmant. A l'étage, jusqu'à 30 personnes, c'est l'endroit idéal pour des repas ou réunions en toute discrétion. Intime mais pas confinée, car elle n'est pas fermée et donne vue sur la grande salle. Elle se loue seule pour des réunions ou expositions.

### **POUR LES GRANDS BANQUETS :**

Pour l'organisation de vos grandes réceptions La grande salle et La salle jardin peuvent communiquer et pousser la capacité d'accueil jusqu'à 130 couverts. Vous disposer d'un grand espace convivial et clair.

### **LA TERRASSE :**

Aux beaux jours, vous apprécierez notre terrasse couverte. Donnant sur le jardin vous dégusterez votre repas au calme apaisant des massifs colorés. Les enfants pourront courir et jouer à l'extérieur sous la surveillance de leurs parents.

# LES FORMULES COCKTAIL EN TERRASSE

## **Formule apéritif simple (les boissons) :**

Cocktail maison avec ou sans alcool accompagné d'un feuilleté, pruneau lardon, olives et cacahuètes : 6 euros

Cocktail maison à volonté (base deux trois verres par personne) et accompagnement simple : 10 euros

Champagne et accompagnement classique voir carte des vins

Buffet apéritif : Whisky, anis martini ou porto ou Lillet et accompagnement classique : 5 euros le verre

Buffet apéritif ouvert et accompagnement classique : dans la limite de 3 verres par personnes 13 euros

## **Buffet apéritif :**

### **Formule jardin à 12 euros**

Accompagnement classique

Croissant feuilleté au lard

Mini pizza feuilleté

Toast de saumon fumé

Toast de saumon mariné

Verrine de gaspacho

Verrine danoise aux crevettes

Dés de cake aux olives

Deep de légumes au fromage frais

Brochette de champignon mariné au magret fumé

Billes de melon d'Espagne en « rugby »

### **Formule jardin gourmand à 20 euros:**

Formule jardin

Canapé de foie gras mi-cuit maison

Canapé de foie gras fumé à la confiture de figues

Coupelle d'écrevisse pomme et céleri

Farci monégasque au crabe (tomate cocktail)

Ces prestations seront présentées sous forme de buffets dans le jardin ou en salle en fonction de la saison.

## Menu à 44 euros

Salade gasconne aux cochonnailles de canard

Ou

Salade de la mer

ou

Pressée de mozzarella aux poivrons rôtis, tomate et basilic

Escalope de saumon

Ou

Suggestion du moment

Magret de canard aux quatre épices

ou

Confit de canard

ou

Pièce de bœuf rôtie

ou

Gigue d'agneau au thym

Assiette de fromage

Pâtisserie

## **Menu de Fête à 50 euros**

Tourtière de Foie frais aux pruneaux

ou

Foie gras mi-cuit

ou

Duo de foie gras mi-cuit et fumé

Millefeuille de saumon et de julienne au basilic

Ou

La suggestion du moment

Demi pigeonneau rôti au caramel d'épices

ou

Pavé de veau aux champignons sauvages

ou

Trilogie de bœuf

ou

Carré d'agneau à la fleur de thym

Assiette de fromage

Pâtisserie

## **Menu des gourmets à 58 euros**

Les Foies gras au choix

ou

Mystère de foie gras aux figues

ou

Tatin de champignons au magret fumé

ou

Carpaccio de Saint-Jacques sur une petite salade marocaine

Bar de ligne et son fumet

ou

Petite brochette de lotte aux agrumes

Croustillant de filet de bœuf aux champignons sauvages

ou

Filet de veau à l'huile de truffe

ou

Noisettes d'agneau aux saveurs de basilic

Assiette de fromage

Pâtisserie

## Notre savoir faire sur vos menus : Suggestion aux grés du moment

### Les entrées

- Tartare de tomate et mozzarella au basilic (1)
- Salade gasconne de magret de canard fumé  
et gésiers au vinaigre de framboise (1) avec foie gras (2)
- Paupiette de saumon, crème à la ciboulette (1)
- Rosace de saumon mariné à l'aneth, caviar de truite, crème citronnée (1)
- Méli-mélo de gambas, noix de pétoncle et chair de crabe,  
grosse salade de printemps à la graine de sésame (2)
- Queues de langoustine, mesclun vert en vinaigrette douce au soja (3)
- Tartare de champignons de Paris aux agrumes, crème acidulée et lard croustillant (1)
- Salade de homard, crème de corail et saveurs orientales (3)
- Foie frais à la plancha jus à la mangue, petite salade aux saveurs de mangue (2)
- Cigare de crabe croustillant aux sésames (2)

### Les plats

- Magret de canard aux quatre épices (1)
- Suprême de poulet fermier, crème aux morilles (1)
- Demi pigeonneau, caramel d'épices et légumes glacés (2)
- Carré d'agneau au romarin, ail rôti et gratin dauphinois (2)
- Sandwich de ris de veau aux cèpes (3)
- Côte de veau gratinée aux cèpes et noisettes grillées (3)
- Ris de veau à la plancha aux noix de pétoncle, petits légumes  
et vinaigrette tiède aux fines herbes (2)
- Risotto de lapereau printanier à l'estragon et échalotes frites (1)
- Noix Saint Jacques, jus à l'huile de cacahuète grillée (3)
- Tournedos de filet de bœuf aux morilles (3)

Cette liste n'est pas fermée et nous sommes en mesure d'adapter chaque menu  
en fonction de votre budget et de vos goûts

- (1) suggestion accessible dès le menu à 44 euros
- (2) suggestion accessible dès le menu à 50 euros
- (3) suggestion accessible dès le menu à 58 euros

# DIVERS

## **LES APERITIFS :**

Cocktail, Champagne, ..., nous étudierons avec vous la formule la plus adaptée.

## **LES VINS :**

Ils sont toujours fournis par nos soins. Nous disposons d'une carte fournie et seront choisis en fonction de vos goûts. Laissez vous guider par nos conseils afin de réaliser un bon accord mets et vins.

## **LES DESSERTS :**

A votre écoute, nous vous proposerons la pâtisserie de circonstance en accord à votre gourmandise.

## **DROIT DE BOUCHON :**

Nous accordons un droit de bouchon de 8 euros sur le champagne uniquement au moment du dessert. Cette offre n'est pas valable lors de l'apéritif.

## **COCKTAILS ET BUFFETS :**

Nous étudions chaque projet au cas par cas. Nous établirons un devis détaillé pour chaque demande.

## **MUSIQUE :**

Nous sommes restaurateurs et non animateurs, toutefois, nous louons du matériel de sonorisation adapté ainsi qu'une sélection de CD. Le coût de la location de la sono installée sans animateur est de 260 euros pour la durée de la manifestation. CAUTION 1500 EUROS.

# **LES MARIAGES ET RECEPTIONS AUX CHAIS D'HAUSSMANN**

## **BRUITS ET BONNE CONDUITE LES REGLES ESSENTIELLES**

Notre établissement est situé en zone pavillonnaire, nous sommes contraints de limiter les nuisances sonores. Afin de ne pas perturber le voisinage, la production de musique amplifiée est limitée. Nous gérons cette contrainte en bonne intelligence et vous demandons de respecter ces quelques règles.

**Le volume sonore sera convenu à la stricte indication du responsable de salle.**

La production musicale sera limitée jusqu'à **2 h 00 du matin.**

Le restaurant ferme à **3h 00 du matin.**

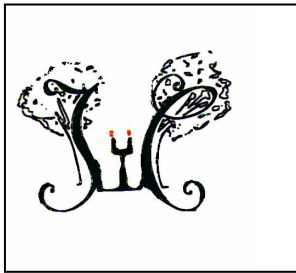
Pour des raisons évidentes de respect du voisinage, nous vous demandons de ne pas utiliser de klaxon, de chanter ou crier sur le parking en fin de soirée.

La salle est climatisée. Lors de vos soirées dansantes, les baies sur le jardin devront être maintenues fermées afin d'atténuer la propagation des basses.

**La consommation d'alcool est proscrite au volant. Des éthylotests à usage unique sont en vente. Ne prenez pas le volant si vous avez consommé de l'alcool.**

En cas de non respect de ces règles, la direction se réserve le droit de mettre un terme à la réception.





**Les Chais D'Hausmann**  
61 avenue du Baron Haussmann  
33610 Cestas  
0556215874  
fax : 0556215848

**FICHE DE RESERVATION  
DEMANDE DE PRESTATION**

**NOM**

**DATE DE LA MANIFESTATION**

**ADRESSE :**

**TEL :**

**EMAIL :**

**@**

**NOMBRE DE PERSONNE :**

**définitif 8 jours avant la manifestation :**

	TARIF	NB	TOTAL
APERITIF (détail au dos)			
MENU (détail au dos)			
MENU ENFANT			
VINS (estimation)			
CHAMPAGNE			
DROIT DE BOUCHON			
CAFE			
SONO			
AUTRE			
TOTAL ESTIMATIF			

**Acompte : 20 % à la réservation, 40 % 30 jours avant la manifestation, le solde à l'issu de la manifestation. Tous les repas commandés seront facturés dès l'annonce du nombre de personne définitif.**

**Je réserve ce jour aux Chais d'Hausmann et dépose un chèque de**

**euros. J'ai pris connaissance**

**des heures de fermeture et des règles essentielles.**

**A CESTAS**

**LE**

**LA DIRECTION**

**LE CLIENT**

**RECU CE JOUR :**

**CB**

**CHEQUE N°**

**ESPECES**

SARL GREENFEE AU CAPITAL DE 15244  
SIRET : 38955717400023