

---

## MENUS SERVIS À TABLE

---

LE RESTAURANT LA GRANDE MAISON, UN CADRE EXCEPTIONNEL,  
DANS LE PARC ARBORÉ DE BURES-SUR YVETTE.

L'ADRESSE IDÉALE POUR VOS DÉJEUNERS, DINERS, SOIRÉES EN  
FAMILLE, ENTRE AMIS OU POUR AFFAIRES.

À LA GRANDE MAISON, TOUS NOS PRODUITS SONT FRAIS,  
SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN ET CUISINÉS AVEC DÉLICATESSE PAR  
NOTRE CHEF DE CUISINE GEORGE MIHALI ET SA BRIGADE.

**AU RESTAURANT JUSQU'À 40 PERSONNES ENVIRON,  
ET AUSSI À VOTRE DOMICILE OU DANS UNE SALLE DE VOTRE CHOIX.  
( SUR DEVIS PRÉALABLE )**

### **3 MENUS**

AFIN DE VOUS ASSURER UNE FLUIDITÉ DE SERVICE OPTIMALE,  
NOUS RECOMMANDONS UN CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DE VOS CONVIVES.

## MENU 52.50 €

---

APÉRITIF KIR AU VIN BLANC OU JUS DE FRUIT (NON MODIFIABLE)

### ENTRÉES AU CHOIX

PARFAIT DE FOIES DE VOLAILLES AUX ECLATS  
DE NOISETTES TORREFIÉES,  
BOUQUET DE MÂCHE, VINAIGRETTE AU VIN DE XÉRÉS  
OU  
REMOULADE DE HADDOCK FUME, ŒUF MOLLET,  
CRÈME DE BALSAMIQUE

### PLATS AU CHOIX

RETOUR DE LA CRIÉE  
BEURRE BLANC À LA BISQUE DE HOMARD, GNOCCHIS POÊLÉS  
OU  
FONDANT DE VEAU BASSE TEMPERATURE,  
POÊLÉE DE LÉGUMES, JUS DE VEAU RÉDUIT ET POMMES GRENAILLES RÔTIES AU  
THYM  
OU  
RISOTTO CREMEUX AUX SHITAKES

### DESSERTS AU CHOIX

ANANAS RÔTI À LA CANNELLE ET GLACE RHUM RAISIN,  
BRISURES DE BISCUIT SPÉCULOOS  
OU  
TARTELETTE CHOCOLAT GRAND CRU,  
GANACHE MONTÉE AU BAILEY'S, NOIX DE PÉCAN CARAMELISÉES

## MENU 64.50 €

---

APÉRITIF KIR AU VIN BLANC OU JUS DE FRUIT (NON MODIFIABLE)

### ENTRÉES AU CHOIX

TARTARE DE BAR AU CITRON VERT,  
ÉMINCÉ D'AVOCAT, COULIS FRUITS DE LA PASSION  
OU  
STRACCIATELLA ET BETTERAVE CHIOGGIA,  
MOUSSE DE BETTERAVE ROUGE, NOIX DE CAJOU CONCASSÉES

### PLATS AU CHOIX

FILETS DE ROUGET BARBET, BEURRE D'ANCHOIS,  
RISOTTO CRÉMEUX AU VIEUX COMTÉ  
OU  
PAVE DE QUASI DE VEAU SNACKÉ, JUS REDUIT,  
POMMES GRENAILLES ROTIES AU THYM ET À L'AIL  
OU  
POLENTA CRÉMEUSE AU LAIT DE COCO, ŒUF MOLLET,  
CAVIAR D'AUBERGINES AU PAPRIKA,  
LÉGUMES CROQUANTS, ÉCLATS DE CACAHUÈTES

### DESSERTS AU CHOIX

OMELETTE NORVEGIENNE A LA GLACE PLOMBIERE  
MAISON ARTISANALE CABIRON  
OU  
SABAYON DE SUPREMES D'ORANGE-AGRUMES,  
SIROP LÉGER À LA VERVEINE,  
OU  
TENDRES MERINGUES EN VACHERIN GLACE «VANILLE-FRAMBOISE»,  
CHANTILLY VANILLÉE, COULIS DE FRUITS ROUGE,

## MENU 74.50 €

---

APÉRITIF KIR AU CRÉMANT DE BOURGOGNE OU JUS DE FRUIT (NON MODIFIABLE)

### ENTRÉES AU CHOIX

TARTARE DE VEAU AU COUTEAU EN SAUCE GRIBICHE

CAPRONS ET SALADE D'HERBES

OU

PRESSE DE FOIE GRAS ET FRUITS SECS TORREFIES ,

CHUTNEY DE BRIOCHE TOASTÉE

OU

GNOCCHIS FRAIS ARTISANAUX POELES,

CREME DE GORGONZOLA, CRUMBLE DE PARMESAN

### PLATS AU CHOIX

BROCHETTE DE SAINT JACQUES ET GAMBAS, SAUCE TARTUFATA

RIZ FAÇON PILAF AUX PETITS LÉGUMES

OU

CARRE D'AGNEAU EN CROUTE DE PERSILLADE,

PURÉE BATTUE AU BEURRE

OU

MILLEFEUILLES DE LEGUMES

### DESSERTS AU CHOIX

AUTOUR DU CHOCOLAT GRAND CRU EN 3 TEXTURES

(GANACHE, BROWNIE, CRÈME GLACÉE)

OU

ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES ET LITCHEES,

SORBET PASSION

OU

SOUFFLÉ GLACÉ AU MARC DE CHAMPAGNE,

CRUMBLE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

### **3 FORFAITS BOISSONS**

#### **FORFAIT N°1 À 14.00 €/PERS**

1 VERRE DE VIN PAR PERSONNE

**VIN ROUGE** : AOC SAUMUR CHAMPIGNY

**VIN BLANC** : VDF DOMAINE VENTENAC CHARDONNAY, OLIVIER RAMET

EAU PLATE ET GAZEUSE

CAFÉ

---

#### **FORFAIT N°2 À 18.00 € /PERS**

(1 BOUTEILLE POUR 5 PERSONNES EN MOYENNE TOUTES COULEURS CONFONDUES)

**VIN BLANC** :

CHARDONNAY VDF DOMAINE VENTENAC, OLIVIER RAMET

**VIN ROUGE** :

AOC SAUMUR CHAMPIGNY

EAU PLATE ET GAZEUSE

CAFÉ

---

#### **FORFAIT N°3 À 25.00 € /PERS**

1 BOUTEILLE POUR 4 PERSONNES EN MOYENNE TOUTES COULEURS CONFONDUES

**VIN BLANC** :

AOC MACON FUISSÉ, DOMAINE CHEVEAU, LES GRANDES BRUYÈRES

**VIN ROUGE** :

AOC ST EMILION 2021 CHÂTEAU PAVILLON FIGEAC

EAU PLATE ET GAZEUSE

CAFÉ

---

## OPTIONS DISPONIBLES POUR AGRÉMENTER VOTRE MENU

---

❖ ACCOMPAGNEMENT APÉRITIF :

- AMUSE-BOUCHE : 3 €

- MISE EN BOUCHE À PARTIR DE 6.00 € (À DÉFINIR AVEC LE CHEF)

❖ ASSIETTE DE 3 FROMAGES, MESCLUN DE SALADE: 12.00 €

❖ DROIT DE BOUCHON : 10€ PAR BOUTEILLE OUVERTE (5 MAXIMUM AUTORISÉES)

❖ TROU NORMAND : 9.00€

❖ PLANCHE DE CHARCUTERIE 12.00 €/PERS

❖ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ( 12.00 €/PERS)

❖ PIÈCE MONTÉE (SOUS CONDITION, À LA PLACE DU DESSERT DE PRÉVU  
SUPPLÉMENT 6€/PERS)

❖ IMPRESSION MENU ET MARQUE PLACE  
SUR MESURE NOIR ET BLANC : SUR DEMANDE

❖ LOCATION DE MATÉRIEL  
(ÉCRAN, MICRO, RÉTROPROJECTEUR...) SUR DEMANDE

❖ MISE À DISPOSITION DU PIANO 150€ SOUS RÉSERVE DE PRIVATISATION

❖ MENU PRESTATAIRE

❖ **PRIVATISATION SALLE PRINCIPALE DU RESTAURANT : 1 300 €**

CELA COMPREND

- LA MISE À DISPOSITION DE LA SALLE DE 12H00 À 16H00 OU DE 19H00 À MINUIT
- LE PERSONNEL DE SERVICE ET DE CUISINE NÉCESSAIRE SUR CES CRÉNEAUX  
HORAIRES

❖ **PRIVATISATION DU SALON PRIVATIF : 90€**

CELA COMPREND

- LA MISE À DISPOSITION DE LA SALLE DE 12H00 À 16H00 OU DE 19H00 À MINUIT
- LE PERSONNEL DE SERVICE ET DE CUISINE NÉCESSAIRE SUR CES CRÉNEAUX  
HORAIRES



## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

**ARTICLE 1** : TOUTE RÉSERVATION FAIT L'OBJET D'UN VERSEMENT D'ARRHES, 30 JOURS AVANT LA MANIFESTATION, CORRESPONDANT À 40% DU MONTANT GLOBAL DE LA PRESTATION PRÉVUE.

**ARTICLE 2** : LA RÉSERVATION DEVIENT FERME ET DÉFINITIVE UNIQUEMENT À RÉCEPTION DE CES ARRHES PAR LA DIRECTION DU RESTAURANT ET **DÈS LORS QUE NOUS AVONS REÇU LE CHOIX DE TOUS LES CONVIVES.**

**ARTICLE 3** : LA DIRECTION DU RESTAURANT SE RÉSERVE LE DROIT D'ANNULER DE PLEIN DROIT LA RÉSERVATION OU LA MANIFESTATION POUR LAQUELLE LE VERSEMENT D'ARRHES N'AURA PAS ÉTÉ EFFECTUÉ.

**ARTICLE 4** : EN CAS D'ANNULATION PAR LE CLIENT, LES ARRHES VERSÉS RESTERONT ACQUIS PAR LE RESTAURANT À TITRE DE DÉDOMMAGEMENT MAIS POURRONT ÊTRE, SELON LES CIRCONSTANCES, ET APRÈS ÉTUDE DU DOSSIER PAR LA DIRECTION, ATTRIBUÉS À UNE AUTRE RÉSERVATION SOUHAITÉE PAR LE MÊME CLIENT.

**ARTICLE 5** : LE NOMBRE DÉFINITIF DE COUVERTS DEVRA ÊTRE COMMUNIQUÉ 8 JOURS AVANT LA DATE DE L'ÉVÈNEMENT. DANS L'HYPOTHÈSE OÙ LE NOMBRE DE CONVIVES VIENDRAIT À ÊTRE INFÉRIEUR, LE NOMBRE EXACT DE PARTICIPANTS DEVRA ÊTRE IMPÉRATIVEMENT COMMUNIQUÉ PAR LE CLIENT 72 HEURES AVANT LE REPAS ET SERVIRA DE BASE DE FACTURATION. SI LE CLIENT NE COMMUNIQUE PAS CES MODIFICATIONS, LA FACTURATION SERA ÉTABLIE SUR LE NOMBRE DE COUVERTS RÉSERVÉ 8 JOURS AUPARAVANT.

**ARTICLE 6** : LE CLIENT S'ENGAGE À RESPECTER ET À FAIRE RESPECTER PAR SES PARTICIPANTS LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR DANS LES LOCAUX DU RESTAURANT.

**ARTICLE 7** : LE CLIENT S'INTERDIT DE RECEVOIR TOUTE PERSONNE DONT LE COMPORTEMENT EST SUSCEPTIBLE DE PORTER PRÉJUDICE À LA BONNE TENUE DU RESTAURANT : LA DIRECTION SE RÉSERVE LE DROIT D'EXCLURE OU D'EXPULSER DE LA MANIFESTATION OU DES LOCAUX DU RESTAURANT TOUTE PERSONNE AYANT UN TEL COMPORTEMENT SANS QUE SA RESPONSABILITÉ NE PUISSE EN AUCUNE FAÇON ÊTRE ENGAGÉE À L'ÉGARD DU CLIENT. HORS LE CAS DE FAUTE DÛMENT PROUVÉE DU RESTAURANT OU DE SES PRÉPOSÉS, LE CLIENT SERA SEUL RESPONSABLE ET RÉPONDRA SEUL DE CE FAIT, DE TOUT DOMMAGE CORPOREL OU MATÉRIEL, DE TOUTE NATURE, SURVENU LORS DE L'EXÉCUTION DU CONTRAT, TANT DE SON FAIT PERSONNEL QUE DE CELUI DES PARTICIPANTS À L'ÉVÈNEMENT ORGANISÉ PAR LE CLIENT. LA RESPONSABILITÉ CIVILE DU CLIENT SERAIT ALORS ENGAGÉE.

**ARTICLE 8** : LE RESTAURANT EST MIS À LA DISPOSITION DES CLIENTS DE 12H00 À 16H00 ET DE 19H00 À MINUIT ; AU-DELÀ DE CES HORAIRES, SAUF ACCORD SPÉCIFIQUE PRÉALABLE, DES HEURES SUPPLÉMENTAIRES, SUR LA BASE DE 200 EUROS TTC LE JOUR (DEUX CENTS EUROS) ET DE 390 EUROS TTC LA NUIT (TROIS CENT QUATRE-VINGT-DIX EUROS) PAR HEURE SUPPLÉMENTAIRE, SERONT FACTURÉES AU CLIENT. APRÈS MINUIT, LE NIVEAU SONORE DANS LE RESTAURANT NE DEVRA PAS GÊNER LE VOISINAGE IMMÉDIAT DU RESTAURANT QUI SE RÉSERVE LE DROIT DE LIMITER LE NIVEAU SONORE EN CAS D'EXCÈS.

**ARTICLE 9** : TOUT METS OU BOISSON APPORTÉ DE L'EXTÉRIEUR PAR LE CLIENT DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE AUTORISATION PRÉALABLE DE LA DIRECTION ET SERA SOUMIS, ÉVENTUELLEMENT ET SELON LE CAS, À UNE PARTICIPATION FINANCIÈRE DU CLIENT ; TOUTE BOISSON FOURNIE PAR LE CLIENT SERA SOUMISE À UN DROIT DE BOUCHON DE 10€/BOUTEILLE OUVERTE (CHAMPAGNE OU VIN). UN MAXIMUM DE 5 BOUTEILLES EST AUTORISÉE.

**ARTICLE 10** : SAUF ACCORD EXPRESS DE LA DIRECTION, LE RÈGLEMENT DU SOLDE DE LA FACTURE DEVRA ÊTRE EFFECTUÉ SUR PLACE PAR LE CLIENT, AU PLUS TARD AU TERME DE LA MANIFESTATION.

**ARTICLE 11** : TOUT DIFFÉREND ENTRE LES PARTIES RELATIF À L'INTERPRÉTATION OU L'EXÉCUTION DU CONTRAT SERA SOUMIS À LA COMPÉTENCE EXCLUSIVE DU TRIBUNAL D'ÉVRY.

**ARTICLE 12** : LE RESTAURANT SE RÉSERVE LE DROIT DE REMPLACER CERTAINS VINS OU MILLÉSIMES PAR DES CRUS OU ANNÉES ÉQUIVALENTES. LES PRIX INDIQUÉS SUR NOS SUPPORTS DE COMMUNICATION (MENUS, CARTES, AFFICHAGES, ETC.) SONT EXPRIMÉS EN EUROS, CES PRIX SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER À TOUT MOMENT EN FONCTION DES VARIATIONS DU COÛT DES MATIÈRES PREMIÈRES, DES FRAIS DE FONCTIONNEMENT OU DE TOUT AUTRE ÉLÉMENT ÉCONOMIQUE INFLUANT SUR LE PRIX FINAL. PAR AILLEURS, AFIN DE GARANTIR LA FRAÎCHEUR ET LA QUALITÉ DES PRODUITS PROPOSÉS, LA COMPOSITION DES PLATS PEUT ÊTRE AMENÉE À VARIER SELON LES ARRIVAGES ET LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS CHEZ NOS FOURNISSEURS. CERTAINS METS PEUVENT DONC ÊTRE REMPLACÉS OU TEMPORAIREMENT INDISPONIBLES. NOUS VOUS REMERCIONS POUR VOTRE COMPRÉHENSION.