

OFFRE INDIVIDUELS ET PARTICULIERS

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 VOUS RECOMMANDONS UN CHOIX UNIQUE
POUR L'ENSEMBLE DE VOS CONVIVES.

MENU 52.50 €

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

ENTRÉES AU CHOIX

**TARTARE DE SAUMON NORVÉGIEN, CRÈME LÉGÈRE CITRON ANETH
BRUNOISE DE CONCOMBRE
OU**

**VELOUTÉ CRÉMEUX DE POMME DE TERRE À LA VICHYSSEOISE,
CROÛTON À L'ENCRE DE SEICHE ET ÉCLATS DE NOISETTE**

PLATS AU CHOIX

**FILET DE BAR EN ÉCAILLES DE COURGETTES,
VIERGE DE LÉGUMES ET RIZ PILAF**

OU

**PAVÉ DE BŒUF À LA PLANCHÀ,
POMMES GRENAILLES RÔTIES AU THYM ET JUS CORSÉ**

OU

**POLENTA CRÉMEUSE AU LAIT DE COCO,
ŒUF MOLLET ET DÉCLINAISON DE LÉGUMES**

DESSERT AU CHOIX

**CRUMBLE DE POIRES WILLIAMS À LA VANILLE,
GLACE AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ**

OU

**MILLEFEUILLE AU CHOCOLAT GRAND CRU,
CHANTILLY MASCARPONE**

MENU 64.50 €

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

ENTRÉES AU CHOIX

**CRUDO DE DAURADE AU CITRON VERT,
VINAIGRETTE À LA GRENADE**

OU

**VELOUTÉ DE CÈPES,
COPEAUX DE FOIE GRAS**

PLATS AU CHOIX

**DOS DE CABILLAUD À LA VAPEUR D'HERBES,
BEURRE BLANC AUX ALGUES ET DÉCLINAISON DE LÉGUMES**

OU

**PRESSÉ D'EFFILOCHÉ DE BŒUF,
GRATIN DE POMMES DE TERRE AU VIEUX COMTÉ, JUS RÉDUIT**

OU

**GNOCCHI ARTISANAUX À LA CRÈME DE TARTUFATA,
CRUMBLE AUX NOIX DE CAJOU**

DESSERTS AU CHOIX

**TARTELETTE AU CHOCOLAT GRAND CRU ET BAYLEYS,
GANACHE MONTÉE AU BAILEYS
ÉCLATS DE NOISETTES CARAMELISÉES**

OU

**PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON,
MERINGUE LÉGÈRE, COULIS ACIDULÉ ET CRÈME MASCARPONE**

MENU 74.50 €

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

ENTRÉES AU CHOIX

**GRAVLAX DE SAUMON NORVÉGIEN À L'ANETH,
SALADE D'HERBES, CITRON CONFIT, PERLES DE YUZU ET BALSAMIQUE**

OU

**TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT DES LANDES,
CHUTNEY DE FRUITS, BRIOCHE TOASTÉE**

PLATS AU CHOIX

**CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES ET GAMBAS,
BEURRE BLANC À LA TARTUFATA, RIZ FAÇON PILAF**

OU

**FILET DE BŒUF ANGUS RÔTI À LA PLANCHA,
JUS RÉDUIT POIVRÉ, LÉGUMES GLACÉS, PURÉE BATTUE AU BEURRE**

OU

**RAVIOLES RICOTTA ET ÉPINARDS,
ÉMULSION LÉGÈRE AUX HERBES**

DESSERTS AU CHOIX

**AUTOUR DU CHOCOLAT GRAND CRU EN 3 TEXTURES,
GANACHE, BROWNIE, CRÈME GLACÉE**

OU

**MONT BLANC À LA CHÂTAIGNE D'AUBENAS
SORBET CASSIS**

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 4 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 3 PERSONNES EN MOYENNE TOUTES COULEURS CONFONDUES

VIN BLANC :

AOC SANCERRE BLANC DOMAINE CHEZATTE

VIN ROUGE :

AOC ST EMILION 2021 CHÂTEAU PAVILLON FIGEAC

EAU PLATE ET GAZEUSE

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

❖ TROU NORMAND : 9.00€

❖ PLANCHE DE CHARCUTERIE 12.00 €/PERS

❖ GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE (10 À 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 150.00 € SOUS RÉSERVE DE PRIVATISATION

❖ MENU PRESTATAIRE

❖ **PRIVATISATION SALLE PRINCIPALE DU RESTAURANT : 1 500 €**

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 : 150€**

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

PLATS PROPOSES EN SUGGESTIONS

ENTREES

SUPPLÉMENT : 8.00.00 € (SEUL : 13.50 €)

TIRAMISU DE SAUMON MARINE,
SALADE D'HERBES FRAÎCHES CRUMBLE PARMESAN ET ŒUFS DE POISSON

RILLETTES D'ESTURGEON AU CAVIAR D'AVRUGA

PLATS

SUPPLÉMENT : 15.00 € (SEUL : 28.50 €)

FISCH AND CHIPS DE DOS DE CABILLAUD A LA VOLCELEST,
FRITES FRAICHES
MESCLUN, SAUCE TARTARE, PETITS POIS CARAMÉLISÉES

CARRE D'AGNEAU EN CROUTE DE PERSILLADE
POMMES GRENAILLES RÔTIES AU THYM

BLANQUETTE DE VEAU A LA TARTUFATA ET TRUFFES FRAICHES
RIZ FAÇON PILAF

DESSERTS

SUPPLÉMENT : 6.00 € (SEUL : 12.00 €)

POMME DE MADAME SIMA EN CHEVEUX D'ANGES
POMME POCHÉE AUX ÉPICES DOUCES,
FEUILLETAGE A LA NOISETTE, CAMEL BEURRE SALÉ



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. TOUTE MODIFICATION DU NOMBRE DE CONVIVES À MOINS DE 72 HEURES DE LA PRESTATION NE POURRA EXCÉDER UNE VARIATION DE 4 COUVERTS.

EN CAS DE DIMINUTION SUPÉRIEURE À CE SEUIL, LA FACTURATION SERA ÉTABLIE SUR LA BASE DU NOMBRE DE COUVERTS COMMUNIQUÉ À 72 HEURES, DÉDUCTION FAITE DE 4 COUVERTS MAXIMUM.

À DÉFAUT DE COMMUNICATION DANS CE DÉLAI, LA FACTURATION SERA ÉTABLIE SUR LA BASE DU NOMBRE DE COUVERTS INITIALEMENT PRÉVU.

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'EVRY.

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.