



Mariage, Anniversaire, Baptême, Communion, Traiteur

Faites de votre événement un moment exceptionnel dans notre hôtel, ou chaque détail est conçu pour émerveiller vos invités !



HOTEL RESTAURANT

5 route Départementale 1029 02760 Holnon

tél: 03.23.09.34.34 info@lepotdetain.fr



Menu à 59€ par personne
Forfait boissons : vin blanc, vin rouge, 1/2 eau, café à 15€ par personne
Location de salle non incluse.

Gros Vin d'honneur

12 pièces cocktail / personne, 2 animations culinaires à choisir

Mise en bouche

Plat

-Suprême de Pintade farcie sous peau, légumes d'autrefois sauce foie gras

-Filet de canette rôti au miel et lavande, courgette ronde à la fine ratatouille au cumin

-Dos de cabillaud nacré, taboulé au Kumba Wa, tomate cerises confites et sa sauce beurre blanc.

Fromage

Assiette de trois fromages et son mesclun Ou Buffet de fromage 7 variétés Weeding Cheese + 1.50 € / personne

Dessert

Gâteaux sur présentoir
(2 variétés au choix)

Menu à 55€ : 1 entrée ou : 2 entrées à 65€

Forfait boissons : vin blanc, vin rouge, 1/2 eau, café à 15€ par personne

Location de salle non incluse .

Vin d'honneur

6 pièces cocktail/personne

Entrée

-Aumônière de saumon fumé maison, tartare de saumon et avocat au lait de coco

-Tartare de légumes, truite fumée bio et salades d'herbes fraîches

-Terrine de Foie Gras de Canard maison, chutney de tomates au vinaigre balsamique

Plat

-Suprême de Pintade farcie sous peau, légumes d'autrefois sauce foie gras

-Filet de canette rôti au miel et lavande, courgette ronde à la fine ratatouille au cumin

-Dos de cabillaud nacré, taboulé au Kumba Wa, tomate cerises confites et sa sauce beurre blanc.

Fromage

Assiette de trois fromages et son mesclun Ou Buffet de fromage 7 variétés Weeding Cheese + 1.50 € / personne

Dessert

Gâteaux sur présentoir
(2 variétés au choix)



Menu 65€ avec une entrée ou 75 € avec deux entrées

Forfait boissons : vin blanc, vin rouge, 1/2 eau, café à 15€ par personne

Location de salle non incluse .

Vin d'honneur

8 pièces cocktail / personne
1 animations culinaire à choisir

Entrée

- Ceviche d'espadon mariné au citron vert , papaye, fines herbes sur son croquant
- Déclinaison de foie gras chaud et froid
- Matelote de poissons sauce Nantua (st jacques, saumon, cabillaud)

Plat

- Tourmedos de veau poêlé sauce bordelaise
- Châteaubriand de bœuf sauce béarnaise
- Pavé de sandre rôti à la badiane, sauce vierges

Fromage

Assiette de trois fromages et son mesclun -Buffet de fromage 7 variétés - Weeding Cheese + 1.50 € / personne

Dessert

Gâteaux sur présentoir
(2 variétés au choix)

Menu 75€ avec une entrée ou 88 € avec deux entrées

Forfait boissons : vin blanc, vin rouge, 1/2 eau, café à 15€

Location de salle non incluse.

Vin d'honneur

10 pièces cocktail / personne
1 animations culinaire à choisir

Entrée

- Verrine fraîcheur crabe sauce cocktail, crevette rode, saumon , homard
- Brochettes de Saint jacques, grillé risotto Arborio, beurre blanc citron YUZU
- Millefeuille de foie gras de canard À la Lucullus
- Gambas en nage épices, risotto au parmesan curry

Plat

- Filet de turbot sauce hollandaise, écrasé de pommes de terre billes de légumes
- Filet de bœuf façon Rossini, purée de pomme vite lotte ,asperges et champignons
- Selle d'agneau désossée farce gingembre curry , quinoa aux petit légumes , pistou et son jus

Fromage

Assiette de trois fromages et son mesclun -Buffet de fromage 7 variétés - Weeding Cheese + 1.50 € / personne

Dessert

Gâteaux sur présentoir
(2 variétés au choix)

Cocktail

Cocktail dînatoire à 32.00€ ttc par personne

10 pièces de froid 4 sucrées et une planche charcuterie /
fromage pour 10 personnes

Cocktail dînatoire à 45.00€ ttc par personne

10 pièces de froid 4 sucrées et une planche charcuterie / fromage pour
10 personnes + 2 animations culinaire

Nos assortiments de canapés sont établis selon la saison donc voici quelques exemples:

Canapés assortis : Saumon fumé, magret de canard, œuf de lumps

Pain surprise (65 pièces) : Jambon de Parme fraîcheur; Jambon blanc,
Chester

Brioche, Pains bagnat : Brioche au Saumon fumé, brioche au foie gras,
pain thon et crabe

Fours chauds : Flamiche aux poireaux, quiche lorraine, carré de Maroilles,
saucisses cocktail, vol aux escargots, pizza, saint jacques. ...

Événements des chauds : Mini brochettes et cassolettes chaudes

Événements des porcelaines : Cocktail d'avocats et de tomates
parfumé au basilic, saumon mariné et pamplemousse ,foie gras de canard
et figues fraîches,

Crudités : Avec leurs sauces assorties

Verrines : Cocktail d'avocats et de tomates parfumé au basilic, saumon
mariné et pamplemousse ,foie gras de canard et figues fraîches,

Carpaccios : Saumon mariné à l'aneth, coquille st jacques, bœuf

Mignardises sucrées : Tartelettes aux fruits, chou, Opéra, Caroline...

Formule cocktail

4 pièces: 8.00 €

6 pièces: 12.00 €

8 pièces: 16.00 €

10 pièces: 20.00 €

12 pièces : 24.00 €

Animation culinaires 8.00 €

Foie gras : nature chocolat , fruits rouges et poêlé

Plancha : mini brochettes de bœuf, saint jacques, poulet, gambas...

Jambon serrano découpé devant les invités

Saumon : saumon fumé , saumon mariné

Assortiments de Sushi

Desserts

2 entremets au choix ou buffet de mignardises 4 par personne

-Noiselaït Mousse chocolat, praliné biscuit succès

-Délice aux trois Chocolats : croustillant praliné

-Le toutti fruity

-Le Traditionnel : Fraisier et/ou Framboisier (Selon la saison)

-Vacherin

Weeding Cake ou Naked Cake ou la Pièce montée 2 choix
ou macarons 2 pièces par personne 5.00 €

Pour vous accompagner jusqu'au bout de la nuit:

Bar à bonbons : 2.50 € / personne

2 Mignardises sucrées 2.50 €/ personne

Crêpes , fruits frais, guimauve et sa fontaine a chocolat 3.50 € / personne

Bar à fruits : 2.50 € / personne

La pause plaisir à 5.00 € par personne:

-Granité de champagne rosé au pamplemousse

-Sorbet Marc de Champagne servi avec sa fine de Champagne

-Sorbet citron vert, arrosé de Vodka

-Sorbet passion, alcool de framboise

-Sorbet pomme, Calvados

Forfaits alcools:

Bar à Cocktails (Spritz, Mojito, planteur ...) 50.00 € la cuve de 6 litres

Forfait vin repas (1/3 bouteille de vin blanc, 1/2 bouteille de vin rouge par personne) 15.00 €

Forfait soft (eau plate eau pétillante, coca jus d'orange, multi fruits à volonté) 10.00 €

Bar à bière (pompes mises à disposition avec fut de Leffe Ruby et Leffe) 39.00 € le fut de 6 litres

*Brunch à 30.00 € ttc
par personne (mini 25 personnes)
sous forme de buffet servi de 11h00 à 14h00 Mise
en place et vaisselles incluses*

- Assortiment de mini viennoiseries Mini Crêpe et mini gaufre sucrée servies tièdes
- Assortiment « Terre et Mer »
 - Chiffonnade de jambon cru,
 - Plateau de charcuterie
 - Terrine de campagne
 - Crudités
 - Plateau de Fromages
 - Salades de fruits
 - Tartes aux fruits
- Miroir de poissons fumés et marinés à l'aneth, saumon belle vue.
- Les plats chauds : Œufs brouillés, Saucisse, bacon, Pomme de terre
 - Corbeille de pains
- Forfait boisson eau et soft Evian, jus d'orange, , Nectar de fruit, Café chaud, chocolat chaud, lait et Thé



*Menu enfant à 20.00 € avec les
boissons*



- Melon au jambon ou Tomate Mozzarella
- Filet de poulet purée ou Hachis parmentier
- Moelleux au chocolat et sa crème glacée

*Buffet Froid à 35.00 € à partir de
40 personnes*

- Saumon fumé et mariné parfumé à l'aneth
 - Saumon Bellevue
 - Avocat au crabe
 - Tomate thon.
- Jambon de Parme et cochonnailles
- Terrines assorties
- Rôti de porc froid et de bœuf , poulet +
Crudités et salades assorties
- Buffet de Fromages (brie, chèvre, emmental, reblochon, maroilles)
- Buffet de Desserts avec 5 variétés minimum



Buffet froid et chaud à 49.00 € à partir de 25 personnes

Buffet froid et dessert comme ci dessous

Chaffing dish (au choix magret de canard au miel, saumon sauce champagne daudine de poulet à l'estragon carbonnade flamande .

Barbecue à 35.00 € à partir de 40 personnes

Mise en place et vaisselles incluses , 3 heures de service et mise à disposition du barbecue

Crudité 5 variétés (piémontaise, tomate mozzarella, carottes râpées, salade de concombres, salade de pâtes)

Sauces : Mayonnaise, ketchup, barbecue, béarnaise

Viandes: saucisse, merguez, travers de porc, cote a los, brochette de poulet
Buffet de Tartes en dessert



Locations de nos salles



La salle jasmin 100€
Salle marguerite 200€
Salle Orchidée 250€
Salle hibiscus 500 €



Heure supplémentaire après 2h du matin 100€
Forfait nettoyage 100 €
Heure de départ maximum des invités 5 heures
Droit de bouchon 6€



Un chèque de caution de 1000 € est demandé qui sera restitué le lendemain de la prestation, après l'état des lieux réalisé.

La musique ne doit pas dépasser les 90 décibels.

L'espace est entièrement non fumeur

Les confettis, cotillons sont interdits

Fumigène interdit (ça déclenche le système d'alarme incendie)

Pensez au repas des DJ, photographe nous pouvons vous proposer un plateau repas pour 29 € (entrée plat et dessert) forfait soft a 7.50 €

Besoin d'une chambre tarif groupe à partir de 10 chambres

La chambre en B&B : 115€ en double, 90€ en simple.



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent dans le cadre des mariages, séminaires, réunions, journées de travail, etc... , elles sont adressées au client pour lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc l'adhésion entière et sans réserve aux dites conditions. Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en considération, que si celle-ci est formulée par écrit et adressée à la direction de l'hôtel, dans un délai maximum de 8 jours après la fin de la prestation ou de la manifestation.

RESERVATION

Toute réservation n'est confirmée qu'après retour du devis établi par l'établissement, dûment daté et signé avec apposition du cachet de l'entreprise et la mention « bon pour accord », accompagné d'un acompte de 30 % du montant total des prestations faisant l'objet de la réservation.

CONFIRMATION DE RESERVATION : HOTELLERIE

Le client doit préciser par courrier ou mail adressé à l'établissement le nombre de participants devant être hébergés lors de la manifestation, au plus tard 30 jours avant la date de manifestation prévue. A défaut, le nombre de participants figurant au devis servira de base de facturation minimum à l'établissement. Les chambres réservées seront mises à disposition à partir de 15h le jour de l'arrivée. Les chambres doivent être libérées au plus tard à 11h le jour du départ, tout supplément de ce délai pourra entraîner la facturation au tarif public affiché. Toute chambre retenue lors de la conclusion du contrat et non annulée au moins 30 jours avant la manifestation par écrit sera facturée à 100%.

RESTAURATION

Le client doit préciser par courrier adressé à l'établissement le nombre exact de couverts prévus pour chaque repas 10 jours ouvrables avant le début de la manifestation (samedi et dimanche non inclus). A défaut, le nombre de couverts figurant sur le devis servira de base de facturation minimum à l'établissement. Il est précisé que la restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne peut donner lieu à minoration du prix. La (ou les) liste(s) de confirmation de l'hébergement et la (ou les) liste(s) de confirmation de restauration serviront de base minimale de facturation de la prestation. Dans les 2 cas ; faute d'acceptation écrite de l'établissement dans les 8 jours de la réception de la demande, le contrat est réputé perdurer selon les termes et les conditions déterminées dans le devis accepté par le client.

MODALITES D'ANNULATION ET DE MODIFICATIONS

Toute annulation, même partielle doit être exprimée par écrit ou par mail.

Si elle parvient à l'établissement :

- 30 jours avant la date du premier jour de la manifestation, nous vous rembourserons la totalité de votre acompte.
 - 15 jours avant la date du premier jour de la manifestation, nous conserverons 70% de votre acompte.
 - moins de 7 jours avant, nous conservons 100% de votre acompte au titre d'indemnité.
- Aucune modification ne sera acceptée moins de 7 jours avant la prestation tant au niveau restauration que de l'hébergement, nous facturerons le nombre de participants à J-10.

GARANTIE DES PRIX

Les tarifs indiqués sont susceptibles de modifications sans préavis. Les tarifs confirmés sur le devis de l'établissement sont fermes pour un mois (date du devis). Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques, les tarifs applicables sont alors ceux en vigueur le jour de la réalisation de la prestation.

MODALITE DE REGLEMENT

Les arrhes à verser lors de la manifestation représente 90% du montant total de la prestation figurant au(x) devis le montant de ses arrhes est déduit de la facture finale (solde) sous réserve de l'application éventuelle d'indemnité d'annulation. Sauf disposition contraire prévue à l'établissement, les factures du solde sont établies par l'établissement et sont payables avant la fin de la prestation.

-acompte de 30% a la réservation

-solde sur présentation de facture.

En cas de désaccord, sur une partie de la facture, le client s'oblige à payer sans retard, la partie non contestée et à indiquer par écrit à l'établissement, le motif de la contestation. Le règlement des extras (blanchisserie ; bar, téléphone. . .) et autre prestations réclamées individuellement par un ou plusieurs participants, sera assuré par les participants concernés aux mêmes à la réception de l'établissement avant leur départ. A défaut de règlement par un ou plusieurs participants de prestations réclamées en sus des prestations incluses au devis, la facture sera adressée au client qui s'engage à régler à réception. Tout retard de paiement donnera lieu à la facturation des pénalités de retard égale à 2 fois le taux d'intérêt égal, en vigueur. Tous les frais que l'établissement serait amené à supporter, au titre de recouvrement de créances restant dues, seront à la charge du client.

ANNULATION DU CONTRAT :

ANNULATION PAR L'ETABLISSEMENT

En cas de non-paiement des arrhes dans les délais tels que précisés dans le présent contrat, la réservation sera automatiquement et définitivement annulée. L'annulation fera l'objet d'un courrier adressé par l'établissement au client dans les 7 jours suivant l'annulation. Les arrhes reçues, avant l'annulation ne pourront faire l'objet d'aucun remboursement. En cas d'évènement fortuit rendant impossible l'organisation de la réception à la date convenue, tel que inondation, incendie, autre cas de force majeure, la réservation sera annulée. L'annulation fera l'objet d'un courrier adressé par l'établissement au client dans les 7 jours suivant l'annulation. Dans ce cas les arrhes versées être intégralement remboursés au client. Au choix du client, la manifestation pourra être reportée en fonction des disponibilités. Dans ce cas, les arrhes versées seront imputées à la nouvelle manifestation.

ANNULATION PAR LE CLIENT

Le client a la faculté de résilier unilatéralement le contrat. Toutefois, les arrhes versées avant cette annulation, resteront acquies à l'établissement en compensation du préjudice causé à l'exploitation. Par ailleurs, lorsque l'annulation interviendra, pour quelque cause que ce soit, moins de 15 jours avant la manifestation, le client devra régler à l'hôtel 100% de la prestation tel que convenu à la réservation.

VENTES AMBULANTES :

Le client s'engage à fournir à l'hôtel l'autorisation écrite municipale ou préfectorale obligatoire 15 jours, au moins, avant la date de début de la manifestation, lorsque la location des locaux a pour objet la vente au détail ou la prise de commande de marchandises précédées de publicité. En aucun cas la location ne pourra excéder la durée indiquée sur l'autorisation municipale. Les ventes ne peuvent excéder deux mois avant par année civile dans un même établissement.

HEURES SUPPLEMENTAIRES POUR OUVERTURE TARDIVE :

La période de location des espaces se décompose comme suit : Soit de 12h00 à 17h00, soit de 19h00 à 00h00. Au-delà de ces périodes, des frais supplémentaires de location seront appliqués sur la base des tarifs en vigueur. Le client sera facturé des frais de personnel apporté au titre des heures supplémentaires, au-delà de 17h00 pour un déjeuner et au-delà de 00h pour un diner d'entreprise ou d'association et au-delà du temps impartie pour un repas de mariage sur la base horaire de 100€ par heure avec obligation de 2 serveurs en horaire nocturne pour des raisons de sécurité et au maximum de 18h pour un déjeuner et 05h00 du matin pour un diner.

DROITS DE BOUCHON

Le client ne pourra apporter de l'extérieur quelque boisson que ce soit sans avoir obtenu une dérogation exceptionnelle de la part de la direction.

Celle-ci lui facturera un droit de bouchon égal à 6 € par bouteille de champagne de 75cl (ou moins) entamée et de 12 € par bouteille de plus de 75cl.4€ bouteille de vin

DECORATION ET ANIMATION

Tout projet de décoration, installation technique, aménagement divers des salons du pot d'étain sera préalablement soumis pour examen et devra être conforme aux prestations du cahier des charges de l'établissement ainsi qu'aux dernières prescriptions de sécurité en vigueur et devront être soumis à l'autorisation préalable du Directeur de l'établissement, 15 jours avant la manifestation. Le client soumettra à l'autorisation préalable écrite de la direction le choix qu'il propose de faire d'un orchestre ou d'une animation (entre autres).

Les confettis et fumigène sont interdits.

Toutes les décorations seront enlevées par vos soins.

REPORTAGE PHOTOGRAPHIQUE

Le client est prié d'informer au préalable l'hôtel de la présence éventuelle d'un photographe et se charge personnellement de l'obtention de toute autorisation nécessaire.

ASSURANCE, DETERIORATION, CASSE, VOL

En aucun cas l'hôtel ne pourra être tenu responsable des dommages de quelque nature que ce soit, en particulier vol ou incendie susceptible d'atteindre des objets ou le matériel déposé à l'occasion de la manifestation, objets de la présente réservation.

L'organisateur s'engage à remettre en son état d'origine et à ses frais les lieux qui auront été occupés en cas de détérioration. Le prix retenu pour la remise en état ou le remplacement de matériel sera le prix « état neuf ».

CONDITION DE REGLEMENT

Toute facture d'un montant inférieur à 1000 euros devra être réglée immédiatement au comptant, au moment du départ. Le règlement de toute la facture émise par l'établissement et adressée au client doit intervenir dans un délai maximum de 30 jours à compter de la date de facturation. En cas de dépassement du délai de paiement indiqué sur la facture, l'établissement se réserve le droit d'appliquer des pénalités de retard de 2 fois le taux d'intérêt légal, calculé au prorata temporisé sur le montant hors taxes de la facture concernée, ainsi que de facturer les frais d'envoi en recommandé avec avis de réception.

RECOMMANDATIONS

L'organisateur s'oblige à n'inviter que des personnes dont le comportement ne soit pas susceptible en aucune manière de porter préjudice à l'établissement qui se réserve le droit d'intervenir si nécessaire. Le client ne pourra apporter de l'extérieur de denrées alimentaires périssables. Dans le cas d'une manifestation ayant un caractère d'exposition de matériels ou d'objets de valeur, nous conseillons à notre clientèle de bien vouloir souscrire, à ses frais, une assurance pouvant couvrir tout dommage que pourraient subir ceux-ci, quel que soit l'endroit où ces matériels seraient entreposés (chambre, salle de réunion). Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en considération, que si celle-ci est formulée par écrit et adressée à la direction de l'hôtel dans un délai maximum de 8 jours après la fin de la prestation ou de la manifestation.

CLAUSE ATTRIBUTIVE DE JURIDICTION

**TOUTE CONTESTATION RELATIVE AU PRÉSENT CONTRAT
SERA DE LA SEULE COMPÉTENCE DU TRIBUNAL DU LIEU DE
LA SITUATION DE L'ÉTABLISSEMENT QUI SE TROUVE ÊTRE
LE TRIBUNAL DE SOISSONS.**

Pour le client : Nom:.....

Signature:.....

Pour le pot d'étain : Nom:.....

Signature:.....

5 route Départementale
1029 02760 Holnon
tél: 03.23.09.34.34
info@lepotdetain.fr