

La Grange de Bory

B
U
F
F
E
T

D
Î
N
A
T
O
I
R
E



La Grange de Bory

Restaurant, Réceptions, Séminaires

1 Route d'Adainville

78125 La Boissière-École

Tél : 01.34.85.01.53

lagrange.78@orange.fr



L'Apéritif : (accompagné des 6 pièces Apéritives)

J&B - Ricard - Martinis

+ 1 cocktail à définir

- Soupe Champenoise
- Sangria
- Punch Planteur
- Mojito

+ boissons softs & minérales

15€ / pers.

J&B - Ricard - Martinis

+ Champagne

(Fournis par le restaurant)

+ boissons softs & minérales

18€ / pers.

J&B - Ricard - Martinis

+ Champagne « Client »

(Fournis par VOS soins, Prévoir 1 btlle pour 3 pers*)

+ boissons softs & minérales

10€ / pers.

Le Dîatoire :

24 pièces / personne (Selon propositions)

- ◆ 6 pièces « Apéritives »
(Servies au moment de l'apéritif)
- ◆ 6 pièces « Dégustation »
(Chaud et froid, animation plancha devant vous)
- ◆ 4 pièces « Plat chaud »
(Servi en portion individuelle, équivalent à 4 pièces)
- ◆ 3 pièces « Fromages »
(Assortiment de fromages fermiers servi en buffet)
- ◆ 5 pièces « Sucrées »
(Assortiment de desserts individuels servis en buffet)

INCLUS : 1 bouteille de Vin (Rouge, Blanc, Rosé) pour 3 personnes - Eaux minérales - Café

55€ / pers.

L'Après Dîner :

Pyramide de macarons,
bombons, accompagnés de :

Champagne

(Fournis par le restaurant)

+ boissons softs & minérales

9€ / pers.

Champagne facturé en sus
40€ / bouteille

Pyramide de macarons,
bombons, accompagnés de :

Champagne « Client »

(Fournis par VOS soins, Prévoir 1 btlle pour 3 pers*)

+ boissons softs & minérales

9€ / pers.

Personnel de service à votre charge :

Sur la base d'un serveur « extra » pour 20 convives, 20€ de l'heure jusqu'à minuit, 30€ de l'heure au-delà.

Un serveur « extra » sera présent OBLIGATOIREMENT jusqu'à la fin de la prestation.

*Un droit de bouchon sera appliqué. Tarification sur devis.

Restaurant La Grange de Bory / Cocktail dîatoire / Février 2023

CONTACT ET CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Restaurant La Grange de Bory
1 Route d'Adainville
78125 La Boissière-École
01.34.85.01.53
07.84.15.80.26

RÉSERVATION, ANNULATION, HORAIRES

HORAIRES

L'occupation de la salle de restaurant est incluse dans les tarifs de menus proposés.

Pour le déjeuner, de 12h30 à 16h30.

Pour le dîner de 19h30 à 00h00

En cas de dépassement, toute heure entamée est considérée comme due et sera facturée 200€.

RESERVATION

Pour confirmer votre réservation, nous vous demanderons :

- ° Le devis signé avec la mention « bon pour accord » manuscrite.
- ° Faire mention de la date, de l'horaire, des prestations choisies ainsi que du nombre de convives.
- ° Un acompte de 30% du montant total TTC de la commande.

ANNULATION

L'annulation de la commande par le client ne donnera lieu à aucun remboursement de l'acompte versé, qui sera conservé à titre d'indemnité forfaitaire. Toutes annulations de la commande intervenant moins de 10 jours avant la date prévue entraîneront la facturation de 100% du montant TTC de la commande.

La SASU PHIDESIA, Restaurant la Grange de Bory peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouve dans l'impossibilité de les assumer à la suite d'un cas de force majeure ci-après mentionné : maladie, manifestation, grève, blocage ou difficultés de circulation, guerre, pandémie ou plus largement tout sinistre affectant les installations de la SASU PHIDESIA Restaurant La Grange de Bory.

Dans toutes ces circonstances, la SASU PHIDESIA Restaurant La Grange de Bory s'engage à restituer la totalité des sommes perçues pour l'événement qu'elle annule.

Nom du client :

Nombre de convives :

Date de la prestation :

Midi

Soir

Prestations, menu choisis :

Le :

(Signature précédée de la mention Bon pour accord)