



*Logis de France
2 Cheminées*



*Restaurant Le Bœuf au Pré
Cocottes*

Menus Réceptions

Christine & Philippe CHARLES

Horaires :

Déjeuner : de 12h00 à 17h00

Dîner : de 19h30 à 01h00

(Dans la limite de 03h du matin)

(après 17h ou 01h : 99€)

Le Relais du Parisis

2 Avenue Jean Monnet

77270 Villeparisis

Tel : 01 64 27 83 83

Droit de Bouchon : 7€ pour le service de votre Champagne

Mail : contact@lerelaisduparisis.fr

Le Relais du Parisis – Le Bœuf au Pré

Votre Réception au Relais du Parisis :

A 20 km de Paris, toute l'Equipe du Bœuf au Pré, vous accueille avec plaisir dans son cadre fleuri et chaleureux pour votre Mariage, votre Anniversaire ou simplement la convivialité de vos fêtes familiales ou amicales avec toutes les facilités sur place.

Salons modulables de 25 à 90 Personnes.

Vous trouverez ci après, différentes possibilités de menus.

Les Menus Réceptions sont principalement étudiés pour votre Mariage, Anniversaires de Mariage, établis à partir de 25 personnes, boissons et salle comprise jusqu'à 01h00 du matin.

Ces Menus seront choisis pour l'ensemble de vos convives lors de la réservation.

Pour vous aider à composer votre Menu et pour tous renseignements complémentaires, vous pouvez nous contacter au : 01 64 27 83 83.

Si vous ne souhaitez pas prendre la route après votre soirée ou si vous invitez de la famille de Province :

44 Chambres tout confort sont à votre disposition.

Hôtel ** , tout confort avec salle de bain complète, WC, téléphone direct, TV Ecran Plat avec Canal+ et Canal Satellite, Bein et RMC Sports, parking privé fermé de 23h30 à 06h00.

Le Relais du Parisis - Le Bœuf au Pré

Les Animateurs :

Pour donner l'ambiance qu'il mérite à votre repas, nous vous recommandons le choix d'un professionnel de l'animation.

Nous avons sélectionné pour vous quelques animateurs qui nous ont séduit par un dynamisme et un savoir-faire de tous les instants et pour tous les âges.

Nous vous conseillons de réserver très tôt auprès de ces personnes la date de votre repas.



- ***Soirée Prestige***

Sonorisation-animation DJ-Orchestre

Renseignements : 06.20.32.42.64

soireeprestige@live.fr

- ***CAP ANIMATION***

Sonorisation-animation DJ

Renseignements : 06.20.69.24.39

- ***« L'Agence TOUT MIX »***

DJ sonorisation animation

Renseignements : 01.72.62.95.48 - 06.12.10.57.74

infos@lagencetoutmix.com – www.lagencetoutmix.com



Les Vins d'Honneur

- **Le Savoyard : 20 €**

Mini Feuilletés

Mini Quiches

Tartelettes à l'Oignon

Assortiment de Canapés

Amuses Bouches salés, Olives Noires & Vertes

- **Le Morvandiaux : 25 €**

Mini Feuilletés

Mini Quiches

Tartelettes à l'Oignon

Assortiment de Canapés

Amuses Bouches salés, Olives Noires & Vertes

Trio de Saucisses Cocktail

Petits Choux à la Chantilly

Minis Eclairs



- **Le Berrichon : 29 €**

Canapés : Foie Gras, Jambon de Montagne, Saumon Fumé, Mousse de Saumon, Tarama.

Mini Feuilletés

Mini Quiches

Tartelettes à l'Oignon

Assortiment de Canapés

Amuses Bouches salés, Olives Noires & Vertes

Trio de Saucisses Cocktail

Assortiment de Mignardises & Mirlitons (3 pièces par pers)

Les Prix indiqués sont valables pour une personne, Boisson Comprise,

Boissons en Open Bar pendant 45 minutes : Soupe de Champagne, cocktail de jus de fruits, soda, eau Affinée Castalie.



Menu Sévigné, 75.00 €

(1 entrée, plat, fromage, dessert, 2 vins, eau minérale, café)

(Apéritifs & Vins Compris)

Dîner, Salle comprise jusqu'à 01h00

Apéritif et ses Présents

Soupe de Champagne, Cocktail de Jus de Fruits sans Alcool, soda, eau minérale, servi en Open Bar, accompagnés de ses Feuilletés « Maison » au Fromage et au Jambon.

Foie gras de Canard « maison » et ses toasts

Ou

Salade Landaise

(Salades mélangées, Filets de Canards Fumés du sud Ouest, Gésiers Confits)

Ou

Croustade de Fruits de Mers aux Queues de Crevettes et sa Noix de St Jacques

Tournedos de Faux Filet Grillé aux Baies Roses

Ou

Brochette de Saint Jacques au Beurre Blanc

Ou

Cuisse de Canard Confite, poêlée forestière et jus au Cognac

(Plat Principal accompagné de 2 garnitures de légumes)

Pointe de Brie de Meaux, Salade aux Noix

Pièce Montée en Forme de Cône ou de Coeur ou Entremet de mariés (à sélectionner)

Les Vins :

Muscadet sur Lie (1 Btlle pour 4) avec l'entrée

Bordeaux A.O.C Reserve (1 Btlle pour 3) avec le plat et le Fromage

Eau Affinée Castalie Plate (1 Btlle pour 4), café.

Menu Pompadour, 85.00 €

(2 entrées, trou normand, plat, fromage, dessert, 3 vins, eau minérale, café)

(Apéritifs & Vins Compris)

Dîner, Salle comprise jusqu'à 01h00

Apéritif et ses Présents

Soupe de Champagne, Cocktail de Jus de Fruits sans Alcool, soda, eau minérale, servi en Open Bar, accompagnés de ses Feuilletés « Maison » au Fromage et au Jambon.

Salade Landaise

(Méli-mélo de Salade, Filet de Canard Fumé, Gésiers Confits)

Ou

Foie gras de canard « maison » et ses toasts

Brochette de Filet de Lotte, crème Homardine

Ou

Cassolette de Noix de Saint Jacques aux saveurs provençales

Trou Normand

Filet de Canard aux Cèpes, flambé au Cognac

Ou

Pointe de Filet de Bœuf et son Jus au Porto

Ou

Pavé de Selle d'Agneau à la Fleur de Thym

Ou

Filet de veau à la Normande

Assiette de 3 Fromages Affinés sur Lit de Verdure

Pièce Montée en forme de Cône ou de Cœur ou Entremet de mariés, salade de Fruits Frais

(à sélectionner chez notre pâtissier)

Les Vins :

Verre de Vouvray blanc moelleux avec la 1ere entrée

Muscadet sur Lie A.O.C (Blanc) (1Bttle pour 4) avec la 2eme entrée

Bordeaux A.O.C Réserve(1 Btlle pour 3) avec le plat et le Fromage

Eau Affinée Castalie Plate (1 Btlle pour 4), Café.

Menu Trianon, 95.00 €

(2 entrées, trou normand, plat, fromage, dessert, 3 vins, 2 eaux minérales, café)

(Apéritifs & Vins Compris)

Dîner, Salle comprise jusqu'à 01h00

Apéritif et ses Présents

Salade Périgourdine

(Salade de Mâche, Filets de Canards Fumés, Gésiers Confits, Foie Gras)

Méli-mélo de Lotte et Gambas à la Provençale

Ou

Brochette de Noix de Saint Jacques au citron vert

Trou Normand

Filet de Bœuf aux Cèpes, jus au Porto

Ou

Poêlée de Ris de Veau à la crème, Flambés au Cognac

Aumônière de chèvre frais, et sa salade de mâche aux noix

Pièce Montée en forme de Cône ou de Cœur ou Entremet de mariés, salade de Fruits Frais

(à sélectionner chez notre pâtissier)

Café

Les Vins :

Verre de Vouvray blanc moelleux avec la 1ere entrée

Muscadet sur Lie (Blanc) (1 Btlle pour 4) avec la 2eme entrée

Premières Côtes de Blaye (1 Btlle pour 3) avec le plat et le fromage

Eaux Affinées Castalie Plate et Pétillante (1 Btlle pour 4 de chaque)

Droit de Bouchon offert pour le Champagne

Buffet Pantagruel, 75.00 € (base 50 personnes minimum)

(Buffet froid à volonté, fromage, dessert, 2 vins, eau minérale, café)

(Apéritifs & Vins Compris)

Dîner, Salle comprise jusqu'à 01h00

*Punch Planteur et ses Présents
Soda, jus de fruits, eau minérale.*

Salades composées

*(Taboulé aux Fruits de mer, Champignons à la Grecque, Œufs en
Gelée, Avocats aux Crevettes*

Assortiment de Crudités

*(Salade de Carottes aux Agrumes, Salade Niçoise, Asperges
Vertes Mimosa, Salade aux Foies de Volaille & Vinaigre de
Framboises, Salade aux Gésiers Confits et Magret de Canard
Fumé, Mini Brochettes de Tomate & Mozzarella)*

Salade de Fruits de Mer en persillade

Plateau de maître Charcutier

(Jambon Cru, Rosette de Lyon, Rillettes de Canard, Pancetta)

Assortiment de nos Terrines

Saumon Poché en Aspic

Haut de Cuisses de Poulet Rôti

Rôti de Bœuf et Porc en Gelée

Farandole des Fromages

Fromage Blanc de Campagne

*Pièce Montée en forme de Cône ou de Cœur ou Entremet des
mariés, salade de Fruits Frais*

(à sélectionner chez notre pâtissier)

Les Vins :

Vin de Pays Rosé & Saumur Champigny

*(1 btlle pour 3 pers de chaque) - Eaux Affinées Castalie Plate et
Pétillante- Café*

Buffet Pantagruef, 85.00 € *(base 50 personnes minimum)*

(Buffet des hors d'oeuvre, 2 plats chaud au buffet, fromage, dessert, 2 vins, eau minérale, café)

(Apéritifs & Vins Compris)

Dîner, Salle comprise jusqu'à 01h00

*Soupe de Champagne et ses Présents
Soda, jus de fruits, eau minérale.

*Salades composées
(Taboulé aux Fruits de mer, Champignons à la Grecque, Œufs Mimosas)*

*Assortiment de Crudités
(Salade de Carottes, Riz Niçois, Asperges Vertes, Salade aux Foies de Volaille & Vinaigre de Framboises, Salade aux Gésiers Confits et Magret de Canard Fumé, Mini Brochettes de Tomate & Mozzarella)*

*Salade de Fruits de Mer en persillade
Plateau de maître Charcutier
(Jambon Cru, Rosette de Lyon, Rillettes de Canard, Saucisson à l'Ail)*

*Assortiment de nos Terrines

*Epaule d'agneau Braisée à la Fleur de Thym
Blanquette de Saumon aux Queues de Crevettes
Accompagné de Gratin Dauphinois & Haricots verts
Le tout servi en Chaffing Dish sur le Buffet*

*Farandole des Fromages et sa salade de mâche aux noix

*Pièce Montée en Forme de Cône ou de Cœur ou Entremet de mariés, salade de Fruits Frais
(à sélectionner chez notre pâtissier)*

Les Boissons

Vin de Pays de Gard Rosé (1 btlle pour 3 personnes)

Bordeaux Rouge A.O.C Reserve (1 btlle pour 3 personnes)

Eaux Affinées Castalie Plate et Pétillante (1 btlle 1,5l pour 3 personnes)

Café

Menu Enfant, 23.00 €

Assiette du Jardinier
Ou
Assiette de Cochonnaille

Nugget's de Volaille - Frites
Ou
Steak Haché- Frites

Coupe Glacée ou
Dessert comme les Grands (sup. 5€)

Coca ou Jus d'orange



Formule Lendemain de Mariage à partir de 29€ ttc par
personne (base 30 personnes minimum)
(*sous conditions que le mariage se soit déroulés dans notre établissement la
veille)*

*Buffet de salades composées, Crudités (assortiment de 12 plats
au total) + Plateau de Charcuteries (jambon cru, rosette, terrine
de campagne)*

*Assortiments de Tartes Gourmandes, Iles Flottante, salade de
fruits, mousse au chocolat.*

*Eau Affinée Castalie Plate (1 btlle pour 4 personnes)
Café*

Mise a disposition de la salle pour le repas de 13h a 16h

Le Relais du Parisis, Le Bœuf au Pré

CONDITIONS GENERALES DE VENTE :

La Réservation :

Toute réservation de banquet sera effective et engagée, après le versement d'un acompte de 30% du montant globale de la prestation.

(Calcul de l'acompte : $\text{nbr personnes réservées} \times \text{prix du menu} / 100 \times 30 = \text{montant de l'acompte à verser}$)

Le solde de cette prestation sera réglé directement sur place, après votre repas en une seule fois.

Le nombre de convives, Le Choix des plats de votre Menu :

Ces Menus, étant spécifiques et totalement indépendant de notre carte de restaurant, nous vous invitons à établir un menu unique à l'avance pour l'ensemble des convives : par exemple : 1 entrée, 1 Plat, 1 fromage, 1 dessert commun.

Le nombre définitif de convives devra être confirmé au plus tard 8 jours avant la date arrêtée.

Ce nombre servira de base de facturation, pour votre repas.

L'annulation de couverts après cette confirmation, sera considérée comme dû.

Droit de Bouchon, si vous apportez votre Champagne, 7,00€ ttc par bouteille ouverte

L'eau Affinée Castalie

Affinée à partir de l'eau de réseau locale, Castalie naît dans cet établissement. Elle constitue une alternative durable aux eaux en bouteille transportées sur des centaines, voire des milliers de kilomètres jusqu'à votre table. Servie plate ou pétillante avec adjonction de gaz carbonique, Castalie exauce toutes vos envies. Son goût neutre et sa légèreté vous laisseront profiter pleinement des saveurs de votre repas.

MODIFICATION – ANNULATION

Toute modification ou annulation partielle ou totale, doit faire l'objet d'un écrit du client. L'acceptation doit lui être également signifiée par écrit. En cas de désaccord, la direction du Relais du Parisis, Restaurant le Bœuf au Pré, se réserve le droit d'annuler la réservation et d'appliquer les pénalités ci-après.

Pour toute annulation :

Dans le cas d'annulation par le client entre :

42 et 15 jours avant la date du repas, le(s) acompte(s) versés seront conservés par l'hôtelier restaurateur.

A moins de 15 jours à 72h avant l'arrivée du groupe, 75 % de la valeur des prestations seront facturées au client (déduction faite des acomptes versés le cas échéant).

En cas d'annulation à moins de 72 H de l'arrivée, les prestations seront facturées à 100 %.

Dans l'hypothèse d'une annulation partielle les montants ci-dessus seront conservés ou facturés en proportion du nombre de personnes annulées.

Le Matériel et la Salle de Restaurant :

Toute dégradation Importante, sera à la charge du client.

(Nous prendrons soins de déterminer l'importance des Dégradations.)

Une (ou plusieurs) salle de restaurant vous sera proposée lors de votre réservation en fonction du nombre de personnes réservées, la direction de Relais du Paris se réserve le droit de modifier le choix de cette salle initialement proposée, en fonction de l'affluence de ces réservations.

En cas de modification, nous ne manquerons pas de vous tenir informé dans les meilleurs délais.

Les Heures supplémentaires sont limitées jusqu'à 03h00 du matin (heure de fermeture), selon arrêté Préfectorale du 16 novembre 2006 .

Si vous souhaitez prendre 1h00 supplémentaire, merci de nous en faire part au moins 15 minutes avant la fin de l'horaire prévu.

Règlement :

Le règlement des prestations s'effectue au plus tard à la fin du repas ou du séjour en une seule fois, déduction faite des acomptes versés.

En cas de prestations impayées ou de chèques revenant impayés pour défaut de provision ou de compte bancaire, Le Relais du Paris se réserve le droit de faire recouvrer ses prestations, par une société de recouvrement de son choix;

Les frais de recouvrements seront facturés à la valeur du solde restant à payer, majorer de 20% minimum en fonction de l'importance du litige et une procédure d'injonction à payer sera éventuellement engagée, devant les tribunaux compétents.

MÉDIATEUR DU TOURISME :

"Après avoir saisi le service (après ventes, après voyage) et à défaut de réponse satisfaisante ou en l'absence de réponse dans un délai de 60 jours, le client peut saisir gratuitement le médiateur du Tourisme et du Voyage, dont les coordonnées et modalités de saisine sont disponibles sur son site : www.mtv.travel

L'Equipe du RELAIS DU PARISIS, se fera un plaisir de vous accueillir comme il se doit, et de vous faire passer un agréable moment en sa compagnie.