



MENUS GROUPE

*Buffet à l'Atelier-Musée
de l'Imprimerie*

Aux portes du Loiret, à quelques encablures du château de Fontainebleau et sa forêt domaniale, de la Maison Jean Cocteau et du Cyclop de Milly la Forêt, des villages de peintres célèbres de Barbizon à Moret sur Loing... découvrez le charme de Malesherbes et son Atelier-Musée de l'Imprimerie.

FAITES UNE PAUSE GOURMANDE À L'AMI !

L'Ecu de France, partenaire officiel de l'Atelier-Musée de l'Imprimerie, met tout en œuvre pour vous offrir un moment convivial, qui ravira petits et grands en quête de plaisirs sensoriels. Nos menus buffets, boissons comprises, sont le compromis idéal pour vous restaurer directement au musée. Dégustez le meilleur de la cuisine française, Fait-Maison et à base de bons produits frais, signée Maître Restaurateur !



HOTEL *** - RESTAURANT BISTRONOMIQUE - TRAITEUR
10 place du Martroy - 45330 MALESHERBES / Tel : 02 38 34 87 25
Fax : 02 38 34 68 99 / contact@hotel-ecudefrance.fr / www.hotel-ecudefrance.fr
SAS au capital de 52 500 € - RCS Orléans 311 109 870 - FR 843 111 098 700 00 15



Quiche Lorraine
Terrine de foie de volaille
Œuf en gelée aux légumes de saison

Petit salé aux lentilles
Poulet Basquaise, riz Basmati
Parmentier de la mer, salade verte

Crèmeux chocolat
Crumble aux pommes
Ile flottante, crème Anglaise

1 pain individuel par personne compris

Boissons comprises

- 1 bouteille de vin (75cl) pour 5 personnes : « 6ème Sens » Gérard Bertrand (IGP Pays d'Oc) Rouge *et/ou* Blanc
- 1 bouteille d'eau minérale (1l) pour 5 personnes

À noter : les cafés et/ou thés ne sont pas inclus dans la formule. Ils sont fournis par l'Atelier-Musée de l'Imprimerie et facturé en sus 1.20€ TTC.

Options avec supplément

- Apéritif (Kir Sauvignon, chips, gougères et crudités à croquer) :
3.50€ TTC / personne
- Assiette de fromages du moment, salade verte :
2 pièces : 3.00€ TTC / personne
3 pièces : 4.00€ TTC / personne
- Pour les groupes de moins de 30 personnes, mise à disposition d'une personne pour le service : *30.00€ TTC de l'heure*

Détail du tarif TTC unitaire : tarif HT (17.05€) + TVA 10% (1,45€) + TVA 20% (0.50€) = 19.00€ TTC

Quiche aux poireaux et lardons
Salade de blé au hareng et betteraves rouges
Salade de Fusilli, poulet émincé, sauce cocktail, estragon

Lasagnes au saumon frais et épinards
Joue de porc braisée, sauce au cidre, pomme purée
Cuisse de poulet rôtie, jus forestier, pommes rissolées

Clafouti au fruit de saison
Tartelette chocolat-vanille
Panna Cotta caramel beurre salé

1 pain individuel par personne compris

Boissons comprises

- 1 bouteille de vin (75cl) pour 5 personnes : « 6ème Sens » Gérard Bertrand (IGP Pays d'Oc) Rouge *et/ou* Blanc
- 1 bouteille d'eau minérale (1l) pour 5 personnes

À noter : les cafés et/ou thés ne sont pas inclus dans la formule. Ils sont fournis par l'Atelier-Musée de l'Imprimerie et facturé en sus 1.20€ TTC.

Options avec supplément

- Apéritif (Kir Sauvignon, chips, gougères et crudités à croquer) :
3.50€ TTC / personne
- Assiette de fromages du moment, salade verte :
2 pièces : 3.00€ TTC / personne
3 pièces : 4.00€ TTC / personne
- Pour les groupes de moins de 30 personnes, mise à disposition d'une personne pour le service : *30.00€ TTC de l'heure*

Détail du tarif TTC unitaire : tarif HT (21.14€) + TVA 10% (1.86€) + TVA 20% (0.50€) = 23.50€ TTC

Poireaux grillés, sauce Gribiche
Panna Cotta de chèvre, poire, miel et pain d'épices
Salade de lentilles vertes aux dés de saumon mariné comme un Gravlax

Ossobucco de dinde, légumes de saison
Paleron de bœuf braisé, garniture Bourguignonne, pommes purée
Blanquette de poissons aux champignons, légumes du bouillon, riz Pilaf

Tarte citron meringuée
Fondant chocolat, coulis de fruits rouges
Pithiviers fondant, label « Authentique Pithiviers »

1 pain individuel par personne compris

Boissons comprises

- 1 bouteille de vin (75cl) pour 5 personnes : « 6ème Sens » Gérard Bertrand (*IGP Pays d'Oc*) Rouge *et/ou* Blanc
- 1 bouteille d'eau minérale (1l) pour 5 personnes

À noter : les cafés et/ou thés ne sont pas inclus dans la formule. Ils sont fournis par l'Atelier-Musée de l'Imprimerie et facturé en sus 1.20€ TTC.

Options avec supplément

- Apéritif (Kir Sauvignon, chips, gougères et crudités à croquer) :
3.50€ TTC / personne
- Assiette de fromages du moment, salade verte :
2 pièces : 3.00€ TTC / personne
3 pièces : 4.00€ TTC / personne
- Pour les groupes de moins de 30 personnes, mise à disposition d'une personne pour le service : *30.00€ TTC de l'heure*

Détail du tarif TTC unitaire : tarif HT (25.23€) + TVA 10% (2.27€) + TVA 20% (0.50€) = 28.00€ TTC

CONDITIONS DES OFFRES DE RESTAURATION

- Nos menus sont valables pour un minimum de 20 personnes. Un supplément pourra être facturé dans le cas contraire.
- Le choix de l'entrée, du plat, du dessert et des options (apéritif, fromages, mise à disposition de personnel de service) de votre menu est à nous transmettre au plus tard une semaine avant la date de la prestation.
- Le choix des composantes de votre menu est par défaut identique pour l'ensemble des convives. Un supplément pourra être facturé dans le cas contraire.
- Nos tarifs sont exprimés TTC par personne.
- Pour les groupes de plus de 30 personnes, la mise à disposition de personnel pour le service est offerte (3h en moyenne pour la mise en place, l'aide au service et le rangement).
- Pour les groupes de moins de 30 personnes, la mise à disposition de personnel pour le service est facturée 30€ TTC de l'heure.
- Pour confirmer votre commande, un acompte de 50% vous est demandé. Le solde est à régler le jour de la prestation.
- La livraison sur Malesherbes et alentours est offerte.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

L'Ecu de France dispose de **3 espaces de restauration distincts** :

- La salle à manger de l'Ecu : capacité 45 couverts
- Le café de l'Ecu : capacité 45 couverts
- La terrasse extérieure : capacité 45 couverts

Installé dans un Relais de Poste du début du XVIII^e siècle, le restaurant BistrOnomique de l'Ecu de France vous accueille tous les jours (sauf le dimanche soir) pour partager **une expérience culinaire savoureuse** dans un cadre authentique et convivial.

Horaires habituels de service (ajustables à la demande) :

- 12h / 14h30
- 19h / 21h30
- Fermeture du restaurant le dimanche soir

ACCESSIBILITÉ

Situé au n°10 de la place du Martroi, notre restaurant est **en plein cœur de Malesherbes et accessible aux cars de tourisme**. Après avoir déposé les passagers juste devant l'entrée de notre établissement, votre chauffeur sera guidé par nos soins jusqu'au **parking identifié par la ville pour stationner**. Un service navette (parking / restaurant / parking) pourra être offert au chauffeur sur demande.

CONTACT

Ecu de France - Hôtel *** - Restaurant BistrOnomique - Traiteur
10, place du Martroi - 45330 Malesherbes (FRANCE)
www.hotel-ecudefrance.fr

Votre interlocuteur :

- Hélène DESPIERRE : developpement@hotel-ecudefrance.fr / 06 62 06 82 01



HOTEL *** - RESTAURANT BISTRONOMIQUE - TRAITEUR
10 place du Martroy - 45330 MALESHERBES / Tel : 02 38 34 87 25
Fax : 02 38 34 68 99 / contact@hotel-ecudefrance.fr / www.hotel-ecudefrance.fr
SAS au capital de 52 500 € - RCS Orléans 311 109 870 - FR 843 111 098 700 00 15

