



LES MENUS GROUPES

RESTAURATION SUR PLACE
TARIFS 2022 - 2023

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 ses richesses environnantes.

Faites une pause gourmande dans un cadre pittoresque, qui séduit petits et grands en quête de plaisirs sensoriels !

PRINCIPALES CONDITIONS DE NOS MENUS GROUPE SUR PLACE

- 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 (fromages et boissons) de votre repas est à nous transmettre au plus tard 10 jours avant la date prévue du repas.
- 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, service sur place compris.

A noter : Les menus ne comprennent pas de boisson (voir formules boissons).



HOTEL *** - RESTAURANT BISTRONOMIQUE - TRAITEUR
10 place du Martroy - Malesherbes - 45330 LE MALESHERBOIS / Tel : 02 38 34 87 25
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



Salade de lentilles et petits légumes

Œuf mimosa et ses toasts

Escalope de volaille façon Basquaise, tagliatelles

Filet de poisson (selon arrivage), beurre blanc citronné, riz Pilaf

Mousse au chocolat

Ile flottante, crème Anglaise

Options avec supplément

- Assiette de fromages du moment, salade verte :
2 pièces : 4,00€ TTC par personne
3 pièces : 5,50€ TTC par personne
- Formules Boissons de 4€ à 20€ TTC / personne

Quiche aux champignons et lardons, salade verte
Salade de Fusilli, poulet émincé, sauce cocktail, estragon

Joue de porc braisée à la Provençale, écrasé de pommes de terre
Tagliatelles au saumon, crème d'estragon

Brownie, crème Anglaise
Panna Cotta, caramel au beurre-salé

Options avec supplément

- Assiette de fromages du moment, salade verte :
2 pièces : 4,00€ TTC par personne
3 pièces : 5,50€ TTC par personne
- Formules Boissons de 4€ à 20€ TTC / personne

Taboulé de Quinoa aux agrumes, crevettes
Papeton d'aubergine, sauce tomate au basilic
Salade de lentilles vertes, magret fumé et gésiers de canard

Confit de canard, jus forestier, pommes grenailles confites
Blanquette de veau et ses légumes du bouillon, riz Pilaf
Filet de truite, crème au chorizo, risotto d'épeautre

Fondant chocolat, crème Anglaise
Tarte aux pommes des Sœurs Tatin
Pithiviers fondant, label « Authentique Pithiviers »

Options avec supplément

- Assiette de fromages du moment, salade verte :
2 pièces : 4,00€ TTC par personne
3 pièces : 5,50€ TTC par personne
- Formules Boissons de 4€ à 20€ TTC / personne

Foie gras de canard mi-cuit, chutney aux fruits de saison, pain d'épices
Burrata crémeuse, coulis de tomate fraîche, crumble d'olive
Truite Gravlax aux agrumes, crumble aux herbes, mousse coriandre

Truite sauce safranée, déclinaison autour du poireau
Paleron de bœuf braisé, garniture Bourguignonne, riz Camarguais
Suprême de volaille, sauce aux cèpes, pomme Anna

Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé, glace vanille
Pithiviers fondant, label « Authentique Pithiviers »
Profiteroles, sauce chocolat (*au choix : glace vanille ou crème pâtissière*)

Options avec supplément

- Assiette de fromages du moment, salade verte :
2 pièces : 4,00 € TTC par personne
3 pièces : 5,50€ TTC par personne
- Formules Boissons de 4€ à 20€ TTC / personne

FORMULES BOISSONS

Formule Boissons Soft 4€ TTC / pers. (3.64€ HT)

2 bouteilles de soft* pour 6 personnes, thé ou café

* Jus de fruit et/ou Soda

Formule Boissons Budget 4€ TTC / pers. (3.41€ HT)

1 bouteille de vin (75cl)* pour 5 personnes, 1 thé ou café

* « Arago 21 Tautavel » Gérard Bertrand (AOP Côtes du Roussillon Villages, rouge) et/ou « Naturalys Chardonnay » Gérard Bertrand (IGP Pays d'Oc, blanc)

Formule Boissons Premium 6€ TTC / pers. (5.08€ HT)

1 kir Sauvignon, 1 bouteille de vin (75cl)* pour 5 personnes, 1 thé ou café

* « Arago 21 Tautavel » Gérard Bertrand (AOP Côtes du Roussillon Villages, rouge) et/ou « Naturalys Chardonnay » Gérard Bertrand (IGP Pays d'Oc, blanc)

Formule Boissons Premium + 8€ TTC / pers. (6.82€ HT)

1 kir Sauvignon, 1 bouteille de vin (75cl)* pour 4 personnes, 1 bouteille d'eau minérale (1l) pour 4 personnes, 1 thé ou café

* « Arago 21 Tautavel » Gérard Bertrand (AOP Côtes du Roussillon Villages, rouge) et/ou « Naturalys Chardonnay » Gérard Bertrand (IGP Pays d'Oc, blanc)

Formule Boissons Prestige 12€ TTC / pers. (10.19€ HT)

1 apéritif Maison*, 1 bouteille de vin (75cl)** pour 3 personnes, 1 bouteille d'eau minérale (1l) pour 3 personnes, 1 thé ou café

* Crème de fruits et Crémant

** "Les Aïeules" Domaine Lavigne, rouge et/ou blanc (AOP Saumur Champigny - Loire)

Formule Boissons Plaisir Intense 20€ TTC / pers. (16.85€ HT)

1 apéritif Maison*, 2 bouteille de vin (75cl)** pour 5 personnes, 2 bouteille d'eau minérale (1l) pour 5 personnes, 1 thé ou café

* Crème de fruits et Crémant** Chardonnay A. Ducal (AOP Bourgogne, blanc) et/ou Mercurey Domaine Voarick (AOP Mercurey - Bourgogne, rouge)

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

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

- La salle à manger de l'Ecu : capacité 50 couverts
- Le café de l'Ecu : capacité 45 couverts
- La terrasse extérieure : capacité 70 couverts

Installé dans un Relais de Poste du début du XVII^e siècle, le restaurant BistrOnomique de l'Ecu de France vous accueille pour partager **une expérience culinaire savoureuse** dans un cadre authentique et convivial.

Horaires habituels de service (ajustables à la demande) :

- 12h / 14h30
- 19h / 21h30

ACCESSIBILITE

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**. Soyez tranquille : nous assurons le service navette (parking / restaurant / parking) pour votre chauffeur !

NOUS CONTACTER

L'ECU DE FRANCE

Hôtel *** - Restaurant BistrOnomique - Traiteur

10, place du Martroy - Malesherbes - 45330 Le Malesherbois (FRANCE)

www.hotel-ecudefrance.fr - direction@hotel-ecudefrance.fr - 02 38 34 87 25



HOTEL *** - RESTAURANT BISTRONOMIQUE - TRAITEUR
10 place du Martroy - Malesherbes - 45330 LE MALESHERBOIS / Tel : 02 38 34 87 25
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



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

MENUS GROUPE – RESTAURATION SUR PLACE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations de restauration groupe sur place, service à table compris, fournies par la SAS Société d'Exploitation de l'Ecu de France. Toute réservation implique de la part du client l'acceptation des présentes conditions. Seules les clauses particulières des accords signés avec le client pourront compléter, préciser, voire déroger aux présentes conditions de vente.

1. TARIFS

Les tarifs sont exprimés en euros TTC, service à table compris. Ils s'entendent par personne pour les prestations de repas réunissant 20 convives minimum. En dessous de 20 convives, un supplément pourra être facturé. Pour la privatisation d'une salle ou des prestations annexes, les tarifs sont forfaitaires. Les tarifs applicables sont ceux en vigueur au moment de la réservation. Si toutefois la réservation a eu lieu plus de dix mois avant la date de la prestation, la SAS Société d'Exploitation de l'Ecu de France se réserve le droit d'appliquer ses tarifs en vigueur au moment de la prestation, moyennant un préavis prévu dans la proposition commerciale. Il appartient au client d'apprécier lors de la réservation si le prix lui convient en acceptant son caractère forfaitaire. Aucune contestation concernant le prix de la prestation ne pourra être prise en considération ultérieurement.

2. CONFIRMATION DE RÉSERVATION

Toute réservation n'est effective et confirmée qu'après réception d'un acompte de jusqu'à 50% du prix de la prestation - selon les conditions négociées à la réservation et précisées au devis - accompagné du retour du devis ou de la proposition commerciale revêtu de la mention « bon pour accord ». A défaut de la réception de l'acompte et de son parfait encaissement, l'établissement ne confirme pas la réservation et ne garantit pas la prestation.

3. CONFIRMATION DU MENU

La proposition commerciale ou de devis peut comporter un choix entre plusieurs menus et options (fromages et boissons). Le choix des composantes de vos menus est par défaut identique pour l'ensemble des convives. Un supplément de jusqu'à 6€ TTC / convive pourra être facturé dans le cas contraire.

Afin de pouvoir pleinement satisfaire le client, celui-ci doit indiquer ses choix définitifs au restaurant au plus tard sept jours avant la prestation. Après ce délai, le restaurant ne pourra plus garantir le service de certains mets ou vins composant le menu.

4. ANNULATION PARTIELLE DU NOMBRE DE CONVIVES

Le client doit confirmer le nombre définitif de convives au plus tard 72h avant le déroulement de la prestation.

Modification du nombre de convives jusqu'à 72h avant la tenue de la prestation :

- Si le nombre de convives annulés représente moins de 10% du nombre total de convives initialement prévus lors de la confirmation de la réservation, le client sera facturé sur la base du nombre de convives définitivement confirmés ;
- Au-delà de 10% du nombre de participants annulés, le client sera facturé 70% du prix unitaire du devis initial multiplié par le nombre de participants annulés au titre de frais de résiliation.

Pour toute modification survenant 72h ou moins avant la tenue de la prestation, quel que soit le nombre de participants annulés ou non présents lors de la prestation, la SAS Société d'Exploitation de l'Ecu de France se réserve le droit de facturer l'intégralité des quantités de prestations initialement confirmées.

5. NOMBRE DE CONVIVES SUPÉRIEUR À CELUI PRÉVU INITIALEMENT LORS DE LA RÉSERVATION

Si le nombre de convives est supérieur au nombre initialement prévu lors de la confirmation de la réservation, il sera facturé un supplément sur la base unitaire indiquée dans la proposition commerciale ou le devis initial.

Toutefois, en cas d'adjonction trop importante de participants supplémentaires :

- La SAS Société d'Exploitation de l'Ecu de France ne sauraient être tenue responsable de l'impact éventuel sur la qualité de la prestation ;
- Si cette adjonction impliquait un dépassement de la capacité d'accueil du restaurant, la SAS Société d'Exploitation de l'Ecu

de France seraient dans l'obligation de refuser l'accueil des participants supplémentaires et ne pourraient en aucun cas être tenus responsables et mis en cause en raison du refus d'accueil pour raisons de sécurité de participants supplémentaires.

6. ANNULATION PAR LA SAS SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION DE L'ECU DE FRANCE

Toute annulation par la SAS Société d'Exploitation de l'Ecu de France, et sauf cas de force majeure, entraîne le remboursement des sommes versées par le client au titre de l'acompte, à l'exclusion de toute autre indemnité.

La SAS Société d'Exploitation de l'Ecu de France pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution en cas de tout événement indépendant de sa volonté faisant obstacle à son fonctionnement normal tels que grèves totales ou partielles de fournisseurs, sous-traitants ou transporteurs, interruption des transports, de la fourniture d'énergie, de matières premières, fermeture administrative, ou en cas de force majeure (guerre, émeutes, manifestations, sinistres affectant les installations du restaurant, etc.).

7. DÉROULEMENT DE LA PRESTATION

Le jour de la prestation, les convives doivent se présenter au restaurant à l'heure convenue. En cas de retard, le restaurant se réserve le droit de faire attendre les convives. Si ce retard est supérieur à une heure, la réservation ne sera plus garantie.

Aucune réclamation sur le déroulement de la prestation ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

8. PRESTATIONS SUPPLÉMENTAIRES NON INCLUSES DANS LA PROPOSITION COMMERCIALE OU LE DEVIS

Toute prestation supplémentaire non incluse lors de la réservation - boissons, plats, etc. - fera l'objet d'une facturation complémentaire le jour même de la prestation.

9. RESPONSABILITÉ DU CLIENT

Le client est réputé avoir souscrit une assurance civile pour les dommages éventuellement causés par ses convives lors du déroulement de la prestation, que ce soit des dommages infligés à d'autres clients présents ou aux biens du restaurant. Il sera seul responsable de toutes pertes, casses et dégradations qui pourraient être causées par ses convives sur les biens et le matériel appartenant au restaurant ou ceux mis à disposition du client à titre de location.

Le restaurant décline toute responsabilité en cas de dégradation ou vol de valeurs, sacs à main, porte-documents, vêtements, etc. appartenant aux convives ou de tout matériel entreposé dans ses salons.

10. MODALITÉ ET CONDITIONS DE RÈGLEMENT

La facture est généralement émise le jour même de la prestation, remise au client en main propre, et devra être réglée directement sur place à l'issue de la prestation. Dans le cas contraire, la facturation de la prestation sera faite au plus tard en fin de mois et devra être réglée dans les 30 jours suivant l'exécution de la prestation.

Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans les huit jours suivant la date d'envoi de la facture.

Conditions d'escompte : néant / Taux des pénalités de retard : 10,75% / Indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement : 40€.

11. PAIEMENT PAR VOUCHER OU BONS D'ÉCHANGE

Ce moyen de paiement n'est applicable qu'aux entreprises sous contrat avec la SAS Société d'Exploitation de l'Ecu de France. Le guide ou tour leader du groupe remettra au restaurant le voucher correspondant à la commande. Aucune modification de ce voucher ne sera acceptée sans accord préalable de la direction du restaurant. Tous les « extras » devront être réglés sur place le jour de la prestation.

12. ATTRIBUTION DE COMPÉTENCE

A défaut de règlement amiable de tout litige ou contestation concernant l'interprétation ou l'application des présentes conditions générales, seul sera compétent le tribunal de commerce d'Orléans.

