

HÔTEL DE FRANCE** NN TRAITEUR L'Annexe...

4, Rue d'Aignaux 14500 VIRE. Tel: 02.31.68.00.35. Fax: 02.31.68.22.65.
www.hoteldefrancevire.com Mail: information@hoteldefrancevire.com

La journée d'étude: 36 €

Comprenant: Café d'accueil, deux pauses, un déjeuner et votre salle de réunion équipée.

Le séminaire semi résidentiel:

80 € en single ou 65 € en double

Comprenant: L'hébergement en chambre, le petit déjeuner continental, café d'accueil, deux pauses, un déjeuner et votre salle de réunion équipée.

Le séminaire résidentiel:

100 € en single ou 85 € en double

Comprenant: L'hébergement en chambre, le petit déjeuner continental, café d'accueil, deux pauses, un déjeuner, un dîner et votre salle de réunion équipée.

Petit déjeuner affaire: 8 €

Comprenant: La mise à disposition de la salle de 8 heures à 10 heures, le petit déjeuner continental

Espace réunion/conférence/exposition:

A votre choix autour d'une table rectangulaire ou en U, vous disposez d'un rétroprojecteur, d'un écran, de paper board.

L'eau minérale est gracieusement offerte en permanence dans le salon

Pause d'accueil 3 €

Café, thé, lait, jus de fruits.

Pause Viennoiserie 3,5 €

Café, thé, lait, jus de fruits.

Eau minérale et viennoiseries.

Pause Viroise 4 €

Café, thé, lait, jus de fruits.

Eau minérale, véritable andouille de Vire, fromages et vin rouges.

Pause ostréicole 4 €

Café, thé, lait, jus de fruits.

Eau minérale, plateau d'huîtres et vin blanc.

Pause goûter 3 €

Café, thé, lait, jus de fruits.

Eau minérale, sodas, corbeille de fruits et biscuits pâtisseries.



Location de salle, nous consulter.

Pour votre séminaire nous pouvons vous organiser des cours de relaxation, du saut à l'élastique, du golf, un cour d'œnologie et dégustation de vin, bowling.





HÔTEL DE FRANCE** NN TRAITEUR L'Annexe...

4, Rue d'Aignaux 14500 VIRE. Tel: 02.31.68.00.35. Fax: 02.31.68.22.65.
www.hoteldefrancevire.com Mail: information@hoteldefrancevire.com

Restauration Séminaire Capucine

Choix commun à tous les participants

Composez votre menu parmi les suggestions que nous vous proposons
Eau minérale, vin 1 bouteille pour 3 personnes et café inclus

Entrées

Gâteau moelleux de champignons au bacon et jus de volaille
Carpaccio de saumon mariné aux herbes et petits légumes
Chartreuse à l'andouille de vire et crème de camembert
Rémoulade de poireaux aux poissons et crevettes parfumées d'un caviar de légumes
Belle terrine maison aux foies de volailles confiture d'oignon à la crème de cassis
Salade mêlée au jambon de pays, tomate/mozza et petits légumes
Assiette de véritable andouille de vire et petite salade aux copeaux de cornichons
Salade viroise aux camemberts rôtis

Plats

Marmite de la mer aux légumes et bisque au calvados
Pavé de lieu au cidre et pommes fruits
Saumon braisé aux petits légumes et Noilly Prat
Dos de colin posé sur une brunoise de légumes du sud et tortelloni au pistou
Parmentier de volaille aux champignons, confit d'oignons et persil plat
Cuisse de canard fondante vallée d'auge
Filet mignon de porc au miel et aux épices douces
Palet d'agneau cuit longuement et son couscous de légumes
Pavé de bœuf, jus de veau et millefeuille méli-mélo

Desserts

Trilogie de pâtissier (crème brûlée, macaron sur chantilly, pana-cotta aux abricots)
Salade de fruits frais
Tarte aux poires aux amandes
Nougat glacé du Chef au coulis de fruits rouges
Mi-cuit chocolat et caramel au beurre salée
Financier pistache et framboises, crème anglaise
Douceur au chocolat et poire william's
Tarte fine aux pommes et glace vanille

Assiette de fromage au lait cru Normand, petite salade 5 € par personne
Cocktail champenois aux fruits et ses assortiments salées 5,5 € par personne



HÔTEL DE FRANCE** NN TRAITEUR **L'Annexe...**
4, Rue d'Aignaux 14500 VIRE. Tel: 02.31.68.00.35. Fax: 02.31.68.22.65.
www.hoteldefrancevire.com Mail: information@hoteldefrancevire.com

Restauration Séminaire Orchidée

Choix commun à tous les participants

Supplément de 20 €UROS par personne

Composez votre menu parmi les suggestions que nous vous proposons
Eau minérale, vin 1 bouteille pour 3 personnes et café inclus

Entrées

Foie gras de canard au torchon, petit cake à la pistache et confiture figes/oignons
Belle bouchée à la reine au choix «terre ou mer», salade d'herbes à l'huile de truffe
Tarte fine aux langoustines, petite salade d'herbes et tuile croquante au parmesan
Mousseline de poissons aux noix de saint-jacques dorées, beurre au cidre

Plats

Bar en écailles de courgette, vinaigrette tiède à l'huile vierge
Filet de sandre à la brunoise légumes, flan forestier, purée parfumé au jus de truffe
Gros ravioles aux écrevisses et pointes d'asperges, roulade de sole sauce champagne
Darne de turbot pochée, sauce hollandaise, pomme au lait (suppl. 10 €)
Demi-homard dans sa coque, jus thermidor et sa pince sur une tomate confite (suppl. 10 €)
Pavé de noix de veau aux morilles et son risotto al parmigiani
Filet de bœuf en croute de pain de mie doré, jus corsé au caramel de viande
Magret de canard au porto et sa crème brûlé au foie gras

Desserts

Belles profiteroles maison et son chocolat en cafetière
Assiette gourmande du pâtissier
Gratin de framboise sur une frangipane et sabayon au cidre
Parfait au chocolat, arlette croquante à la cannelle et belle chantilly
Tatin de poire tiède, glace au pain d'épices

Camembert farci aux noix et crème de mascarpone, petite salade 5 € par personne
Assiette de fromage au lait cru Normand, petite salade 5 € par personne

Coupe de Champagne et toasts 7,5 € par personne
Cocktail champenois aux fruits et ses assortiments salées 5,5 € par personne

Nous sommes à votre écoute pour toutes demandes particulières.

Apéritifs et cocktails

Prestations Gourmandes

Démonstrations culinaires réalisées devant vos invitées

découpe de saumon fumé ou mariné sur toast 6 € par personnes

plancha d' andouille de vire et pommes confites 6 € par personnes

le coin des huitres 6 € par personnes

Tartare de saumon sur petit pain lunch 6 € par personnes

mini lingot de foie gras et confit de figue sur pain d'épices 8 € par personnes

noix de saint jacques en brochettes 8 € par personnes

Formule canapés

Je vous conseille 10 à 15 pièces par personne par heure

¾ salés et pour ¼ de sucrés

Réception froid

Canapés lunch 50 pièces soit 50 €

tomates confites et noix de pécan, crevettes fines herbes, chiffonnade jambon pruneaux, roulé saumon, œufs de truites et mousse carotte, crème de foie gras et figue, saumon ciboulette, magret et mandarines

canapés gourmets 50 pièces soit 55 €

rouleaux saumon celeri, lards grillés pruneaux, rouget sur purée tomates, boeuf à la moutarde à l'ancienne, purée d'artichauts marinés et féta, mousse foie gras et noisettes grillées, jambon pays et confiture de melon, crevettes safranées et tomates marinées, saumon fumé et fromages blancs.

Canapés saveurs cakes 50 pièces soit 60 €

cakes aux 4épices mousse foie gras à la chutney de figues, cakes poivrons rouges au poulet, cakes à la pêche hutney et canard fumé, cakes aux champignons à la crème de fromage blanc et griottes, cakes aux olives tomate confite mascarpone mozzarella, cakes pommes et crème de noix, cakes rouget au poivron et safran, cakes saumon aux épinards et crème citronnée, cake noix de saint jacques à la tapenade de carottes épicées, cake crevette aux fines herbes.

canapés prestiges 50 pièces soit 70 €

saumons fumés en chiffonnade sur pain de seigle, saucissons secs sur pain nature, filet de flétan et écrevisses sur pain nordique, oeufs de truite sur pain noir, magrets de canard sur pain nature, jambon de pays sur pain aux noix, tomtes cerises et asperges sur pain nordique, fromages de chèvre et tomates confites sur pain nature.

canapés épicurien 50 pièces soit 90 €

bonbon de foie gras, brochettes de jambon serrano madeleine tomate, bouchées à la chair de tourteau dans une galette de sarrasin, carolines croquantes foie gras et cointreau, crevettes bouquets sur leur couffin, bouchées au saumon mariné fleur d'orchidée, noix de saint-Jacques sur risotto safrané, profiteroles à la tapenade garnies de fromage basilic.



pains surprises d'environ 50 sandwiches soit la pièce 42 €

saumons fumés, rillettes de thon à la tomate, purées d'artichauts et tomates, fromages et fines herbes, jambon mayonnaise

Plaisirs japonais 50 pièces soit 85 €

perles japonaises miettes de crabe et fromage frais au raifort, perles japonaises purée de pois cassé wasabi artichaut et gingembre, perles japonaises poulet soja et fromage frais au miel, perles japonaises tête d'asperge et fromage frais à la citronnelle, perles japonaises saumon fumé et fromage frais au citron, perles japonaises noix de pétoncle et fromage frais au curry, perles japonaises poivrons marinés et fromage frais, perles japonaises gambas et fromage frais au coco, perles japonaises miettes de crabe et fromage frais au raifort.

Saveurs japonaise 80 pièces soit 150 €

Assortiment de sushis: nigiris saumon, nigiris crevette, makis saumon, makis concombre

Brochettes champêtre 50 pièces soit 70 €

pastrami mozzarella et papaye, canard fumé pain épices, coppa ciboulette et raisin, saumon, boeuf séché à la mozza et mangue.

Mini navettes garnies 100 pièces soit 70 €

rillettes thon et 3 poivres, tomates artichauts, fromages et fines herbes

verrines ou cuillères salées prix à la pièces

tartare de saumon à la moutarde à l'ancienne 2 €
melon, jambon pays, tomates cerises et féta 2 €
tadziki aux perles de truite 1,5 €
tartare de tomates au cabillaud 2 €

bœuf confit basquaise 1,5 €
caviar de légumes et carpaccio de saint jacques 2,2 €
caviar de poivon au chèvre frais 1,5 €

Réception chaud

Accras de morue 160 pièces 60 €

croquettes de morue et pommes de terres frits

Crevettes en chemise de pomme de terre 100 pièces soit 150 €

crevettes frits emrobées de filament de pomme de terre

Petits fours salés chauds traiteur 50 pièces soit 50 €

tartelettes boudin noir pommes, croques saumon aneth, cakes lardons olives, tartelettes ratatouille noix de St-Jacques, feuilletés poivrons, tourtes aux fruits de mer, feuilletés anchois tapenade, tartines tomate féta basilic

Mini brioche escargot 70 pièces soit 70 €

petites brioches farcis d'escargot et son beurre

Allumette feuilleté 150 pièces soit 120 €

emmental finition pavot, comté finition emmental, roquefort finition paprika, emmental finition sésame

Mini croque 80 pièces soit 80 €

pain de mie fourré de jambon et d'une mornay doré au four



Réception sucré

petits fours sucrés moelleux 40 pièces 30 €

brownies chocolat, beignets cerises, fleur amarena, congolais, pains de gènes, noisettes pistaches, beignet ananas.

petits fours sucrés mignardises 40 pièces 38 €

mandarines orgeat, tartelette passion framboise, éclairs choco et café, tartelette banane chocolat, entremet pistache griotte, tartelette ananas coco.

Aquarelle de mini éclairs 40 pièces 40 €

mini éclairs passion, mini éclairs framboise, mini éclairs mandarine, mini éclairs pomme verte, mini éclairs cassis

Tartelettes Framboises 60 pièces 63 €

pâte sucrée, pâtissière, framboise, nappage

Opéra 60 pièces 63 €

biscuit joconde, crème au beurre café, ganache chocolat, grand marnier

Mini macarons 140 pièces 140 €

macarons pistache, macarons framboise, macarons parfum citron, macarons chocolat, macarons café, macarons vanille

Mini macarons 100 pièces 120 €

macarons fraise, macarons pomme verte, macarons passion coco, macarons litchi framboise rose, macarons framboise cassis violette, macarons mangue

Choux sucrés 40 pièces 40 €

choux pistaches, choux chocolat, choux, grand-marnier, choux café, choux passion

Petits fours épicuriens 40 pièces 50 €

tartelette abricot pistache, palet d'or, danoise pistache, feuillantine chocolat venezuela framboise, moelleux pistache, tatin confiture de lait, tartelette framboise, fondant caramel noix.

verrines ou cuillères sucrées prix à la pièces

marmelade d'orange et mousse chocolat 1,5 €

gelée fruit rouge mousseline pistache 1,5 €

fraisier 1,5 €

ananas coco 1,5 €

tiramisu 1,5 €

citron meringué 1,5 €

ile flottante caramel 1,5 €

HÔTEL DE FRANCE** NN TRAITEUR L'Annexe...

4, Rue d'Aignaux 14500 VIRE. Tel: 02.31.68.00.35. Fax: 02.31.68.22.65.
www.hoteldefrancevire.com Mail: information@hoteldefrancevire.com

Toutes nos propositions sont accompagnées chips, crackers, cacahouètes, olive,
Jus de fruits, sodas et eaux minérales.

Le verre d'accueil

Kir champagne 8 €
Kir méthode champenoise 6 €
Kir vin blanc 5 €
Coupe de champagne 7,5 €
Tequila sunrise 7 €
Mojito 6,5 €
Punch 6 €
Sangria 5 €

Les champagne

Champagne 1^{er} Cru Millésimé Feuillatte 72 €
Champagne Rosé Nicolas Feuillatte 72 €
Champagne brut Louis constant 59 €

Apéritifs

Bouteille de whisky J&B 60 €
Bouteille de pastis 60 €

Open bar classique – 45 minutes 10 € par personne

Whisky, Gin, Martini, Anis, Porto
Jus de fruits, Perrier, Tonic, Coca-cola
Vin rouge et rosé
Eaux minérales plates et gazeuses

Open bar Champagne –45 minutes 17 € par personne

Champagne Brut S.A
Crème de cassis, mure et pêche
Whisky, Gin, Martini, Anis, Porto
Jus de fruits, Perrier, Tonic, Coca-cola
Eaux minérales plates et gazeuses



CONTRAT DE RESERVATION / CONDITIONS GENERALES DE VENTE¹. Définition

- a) L'expression « **L'hôtel** » désigne l'établissement Hôtel de France situé 4 rue d'Aignaux 14500 Vire.
- b) L'expression « **Le client** » désigne le cocontractant de l'hôtel, que ledit client agisse directement en son nom propre ou en tant que mandant par l'intermédiaire d'un mandataire.
- c) L'expression « **Le contrat** » désigne la location consentie par l'hôtel, de chambres ou de salles et salons dont il dispose rue d'Aignaux 14500 Vire, et/ou de toutes prestations de services convenues entre l'hôtel et le client.
- d) L'expression « **Banquet** » désigne toute location assortie ou non d'une prestation alimentaire effectuée par l'hôtel.
- e) Dans le cas où l'hôtel serait amené à contracter des prestations dans un autre lieu que ceux susnommés, les dispositions du présent contrat s'applique de manière pleine et entière.

2. Conclusion du contrat

Le contrat devient définitif entre l'hôtel et le client à la réception du contrat dûment daté, signé, et revêtu de la mention « **Bon pour acceptation** », accompagné de l'acompte demandé

3. Facturation

Le prix facturé au client correspond au prix convenu au jour de la conclusion du contrat, majoré du coût de prestations non prévues initialement et effectivement effectuées par l'hôtel à la requête du client lors de l'exécution du contrat.

4. Garantie des couverts

Le client s'engage à la conclusion du contrat sur la présence d'un nombre de convives à la manifestation. Le client confirmera par écrit à l'hôtel, au plus tard 48 heures ouvrables avant la manifestation, le nombre de participants définitivement arrêté par lui. Ce nombre sera retenu comme base minimale de facturation.
Après 1 heures, un supplément sera facturé en raison des horaires de nuit effectué par le personnel de l'hôtel, suivant les tarifs en vigueur.

5. Règlement

Le client versera 20% du prix convenu, à titre d'acompte au jour de la conclusion du contrat et le solde la veille de la manifestation, sauf accord particulier. Si la facture est impayée 30 jours après sa présentation au client, une indemnité de 15% sera appliquée et les intérêts de retard légaux seront calculés à dater du jour d'échéance.
Cette pénalité est irréductible nonobstant les dispositions de l'article 1231 du code civil.

6. Résiliation/Annulation

- a) La résiliation unilatérale du contrat par le client l'oblige à acquitter une indemnité forfaitaire irréductible égale à 25% du prix convenu en cas d'annulation moins d'un mois avant la date d'exécution du contrat, 50% du prix convenu en cas d'annulation 15 jours ouvrables avant la date d'exécution du contrat, 90% du prix convenu en cas d'annulation la veille de la date d'exécution du contrat.
- b) En cas de réservation de chambres :
 - Jusqu'à 90 jours avant la date d'arrivée, tout ou partie des réservations peut-être annulée sans frais.
 - De 90 à 60 jours avant la date d'arrivée, nous facturerons 30% du montant des services réservés 90 jours avant, en cas de non vente.
 - De 54 à 30 jours avant la date d'arrivée. Nous facturerons 50% du montant des services réservés 90 jours avant, en cas de non vente.
 - Moins de 30 jours avant la date d'arrivée toute réservation annulée sera facturée à 90% de sa valeur en cas de non vente.

c) L'hôtel se réserve le droit de résilier unilatéralement sans préavis, ni indemnité, tout contrat dont l'objet ou la cause serait incompatible avec la destination des lieux loués, ou contraire aux bonnes mœurs, ou risquant de troubler l'ordre public.

d) L'hôtel se réserve le droit de résilier unilatéralement le contrat sans préavis ni indemnité, après simple mise en demeure restée sans effet, En l'absence de règlement par le client, de tout ou parties des acomptes stipulés à l'article 5.

e) L'hôtel est exonéré de toute responsabilité dans l'exécution totale ou partielle du contrat résultant d'un cas fortuit, du fait d'un tiers ou d'un fait de force majeure tel que grèves totales ou partielles, lock-out ou autre sinistre.

7. Organisation

- a) Le client ne pourra apporter de l'extérieur quelque boisson que ce soit, sans avoir obtenu une dérogation exceptionnelle de la Direction. Celle-ci se réserve le droit de lui imposer un droit de bouchon.
- b) Tout projet de décoration, installation technique, aménagement divers des salons de l'hôtel sera soumis pour examen et accord 15 jours avant la manifestation.
- d) Sauf autorisation préalable de la Direction Générale de l'hôtel, il est interdit au client de faire référence que ce soit et/ou d'utiliser de quelque manière que ce soit les signes, les sigles ou logo dépendant de l'Hôtel de France, de même que les photos prises dans les locaux lors de l'exécution du contrat.
- e) Dès l'expiration du contrat, le client fera retirer à ses frais les divers matériels, effets, documentations et équipements quels qu'ils soient, apportés à sa demande dans les locaux de l'hôtel pour l'exécution du contrat.
- f) Le client s'engage à restituer la totalité des matériels loués ou prêtés. En cas de détérioration ou non restitution, le remboursement sera exigé par l'hôtel. L'hôtel ne pourra être tenu pour responsable en cas de non déclaration du client.

8. Responsabilité et assurances

- a) Jusqu'à expiration du contrat, l'hôtel assumera la responsabilité des vêtements et effets personnels (à l'exclusion de tous bagages, colis encombrants, bijoux et valeurs) dûment déposés au vestiaire de l'hôtel.
- b) L'hôtel n'est pas responsable des effets et matériels entreposés dans les salons.
- c) La sécurité particulière relative à des manifestations, expositions ou des personnes physiques, nécessitant un personnel qualifié extérieur à l'hôtel, devra être fourni par le client avec accord de la Direction, la liste de ce personnel, et contracter une police d'assurance couvrant ces risques, afin de garantir la clientèle de l'hôtel de tous dédommagement éventuels.
- d) Les dommages quels qu'ils soient subis par l'hôtel ou ses commettants lors de l'exécution du contrat seront notifiés au client par l'hôtel dans les 72 heures suivant l'expiration du contrat et réparation sera exigée.
- e) Hors faute dûment prouvée d'un ou de ses commettants, le client répondra seul de tous dommages subis par les matériels, effets, documentations, équipements, n'appartenant pas à l'hôtel, et apportés à la demande du client pour l'exécution de contrat.

9. Divers

- a) Le client a l'obligation d'assurer les formalités fiscales et administratives conformes à la législation en vigueur.
Si le participant à la manifestation contribuent aux dépenses, une déclaration doit être faite par le client aux Contributions Indirectes.
- b) Les manifestations commerciales, expositions, présentations organisées par le client ne pourront avoir lieu dans l'enceinte de l'hôtel qu'après avoir obtenu l'agrément ou l'autorisation des autorités officielles compétentes.
- c) Pour toute manifestation avec orchestre, disques ou spectacles, une déclaration doit être faite par l'organisateur à la SACEM.

10. Compétence

En cas de litige survenant tant dans l'interprétation que dans l'exécution du présent contrat, compétence exclusive est donnée au Tribunal de Commerce local.

Nom du client:

Signature et mention «Lu et approuvé»

