

Château
de
Richebois



VOTRE RECEPTION

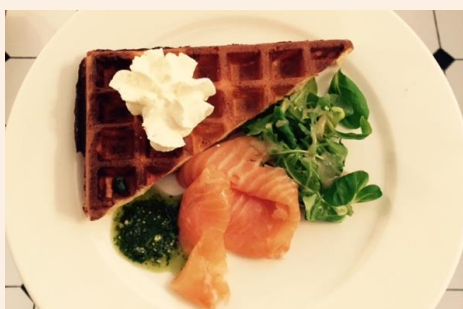
Plus de 40 ans d'expérience et de savoir-faire

dans l'organisation de réception.

Un évènement **clés en main**.

L'ensemble de nos plats sont **fait maison** des feuilletés apéritifs au pain.

Les menus présentés sont **modifiables** et **adaptables**.



153 chemin de Richebois
sur la RD 17
13 300 Salon de pce

INFORMATION & RESERVATION
AU 04 90 56 85 85

Menu à 48 €

(Menu modifiable et adaptable sur mesure)

Kir ,
boissons non alcoolisées
Feuilletés divers, Tapenade et ses croûtons

Mille-feuille de Saumon Fumé et Pain noir
Condiments d'été, Pulpe de Chlorophylle
Ou

Salade de Caille et Toast de Foie gras,
Jeunes pousses de Salade, Pignons et Copeaux de Parmesan

Dorade Royale en filet et Tian de Légumes gratinés à la Mozzarella,
Jus de Coquillages au Safran
ou

Quasi de veau Wellington en Croûte
Blinis de pommes de terre et légumes de saison

Gâteau ou dessert individuel à définir

Café

Vin sélection Richebois
Rouge et Rosé

(Ce menu est à titre d'exemple et peuvent être modifié à votre convenance)



Menu à 58 €

(Menu modifiable et adaptable sur mesure)

Cocktail Richebois, Anisette et Vin cuit, Whisky,
Boissons non alcoolisées (soda, jus de fruits, schweppes)
Eventail de feuilletés, olives de Provence

Brochette de Gambas et St Jacques, Fenouil confit à l'écorce d'Orange
ou
Bonbons de Foie gras et dés de Poires réduits au Porto rouge
Salade de Roquette aux Noix

Rossini de Filet de Canette et Foie gras
Jardinière de petits Légumes nouveaux, Croustille de Sauge
ou
Filet de loup sauce champagne et tuile de sésame,
Risotto de champignons

Le Fromage et son Méli-mélo de Salades

Gâteau ou dessert individuel à définir

Café

Vin sélection Richebois
Rouge et Rosé

(Ce menu est à titre d'exemple et peuvent être modifié à votre convenance)

Route d'Eyguières - 13300 Salon de Provence / TEL : 04 90 56 85 85
Email : info@chateauderichebois.com - www.chateauderichebois.com

Le Club 3 de Richebois - Sarl au Capital de 59 200 €
SIRET : 309 634 830 00017 - APE : 553 A - RCS Salon B 309 634 830

Menu à 78 €

(Menu modifiable et adaptable sur mesure)

Cocktail Richebois, anisette, vin cuit
Boissons non alcoolisées (soda, jus de fruits)
Eventail de feuilletés, olives de Provence

Pressé de Foie Gras Poires et Pain d'Épice
ou
Mille Feuille d'Avocat aux Herbes fines

Le Duo de St Jacques et son Risotto de Légumes
Ou
Crumble de Crustacé et ses Légumes croquants

Filet de Bœuf en Croute aux Cèpes
Ou
La Brochette de Magret Sauce aux Morilles

Le Fromage et son Méli-mélo de Salade

Gâteau ou dessert individuel à définir

Café

Vin sélection Richebois
Rouge et Rosé

(Ce menu est à titre d'exemple et peuvent être modifié à votre convenance)



Menu à 88 €

(Menu modifiable et adaptable sur mesure)

Cocktail Richebois, anisette, martini, whisky
Boissons non alcoolisées (soda, jus de fruits, schweppes)
Eventail de feuilletés, pièces salés, olives de Provence

Foie gras de canard cuit torchon et sa quenelle de fruits secs

Loup simplement rôti sur un lit de poireaux confits

Granité

Filet mignon de Veau en croûte de pain d'épices
Sa fine garniture Selon la saison

Fromage et son Méli-mélo de salades aux fruits secs

Gâteau ou dessert individuel à définir

Café et ses mignardises

Vin Château du Seuil
Rouge et Rosé
Eaux minérales

(Ce menu pouvant être modifié par le chef de cuisine selon la saison)

Route d'Eyguières - 13300 Salon de Provence / TEL : 04 90 56 85 85
Email : info@chateauderichebois.com - www.chateauderichebois.com
Le Club 3 de Richebois - Sarl au Capital de 59 200 €
SIRET : 309 634 830 00017 - APE : 553 A - RCS Salon B 309 634 830



DISPOSITIONS GENERALES

- Banquet -

Menus

Les menus doivent être coordonnés avec le Chef entre 1 et 3 mois avant la date prévue.

Champagne apporté :

Droit de Bouchon = **5€/Bouteille** ; Magnum = **9€/Bouteille**

Apéritif :

Pour les personnes invitées à l'apéritif uniquement :

- **Prix : 8€** (Cocktail Richebois et boissons non alcoolisées, feuilletés, olives de Provence)

- **Prix : 12€** (Cocktail Richebois, anisette, vin cuit boissons non alcoolisées soda, jus de fruits, Schweppes, éventail de feuilletés, olives de Provence)

Dessert :

Pour les personnes invitées au dessert uniquement = **8€/pers.**

Cascade de Fruits frais = **10€/pers.**

Gâteaux de Soirée = **2€/pers.**

Pièce Montée = **8€/pers.** (ou **5€/pers** si substitution du dessert dans le menu)

Eaux minérale et gazeuse :

6€/pers. en supplément

Menus enfants :

18€ (Plat et Dessert) ou **25 €** (Entrée, Plat et Dessert)

Animation :

Mr JC Henry (TEL: 04.42.96.26.16 - Port: 06.16.57.54.81)

Heures Supplémentaires :

A partir de minuit pour le soir ou 17h pour l'après-midi = **250€/h pour la grande salle & 150€/h pour la petite salle**

Acomptes :

30% du prix du repas par le nombre de convives (A prévoir lors de la signature du bon de commande)

Règlement :

Son intégralité devra nous être adressée SOIXANTE DOUZE HEURES AVANT LE REPAS.

Aucun remboursement ne sera effectué en cas de désistement.

(Toutes prestations supplémentaires effectuées le jour du repas seront dues)



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

- Banquet -

RAPPEL ET CONDITIONS

A la confirmation :

Nombre de personnes

A la réservation nous demandons un nombre approximatif de personnes qui déterminera le choix de la salle. Nous nous réservons le droit de changer celle-ci à tout moment dans le où le nombre de convives définitif serait inférieur au minimum requis dans la salle choisie à la signature de cet acte.

En cas de désistement le jour J, aucun remboursement ne sera effectué.

Acomptes

A la signature : 30 % du contrat

72 heures avant : le solde

En cas d'annulation :

Les arrhes seront conservées.

Le nombre de couverts définitif et le règlement total devront nous être adressés **SOIXANTE DOUZE HEURES AVANT LE REPAS.**

Vous êtes libres du choix de l'animation. Cependant, nous demandons à vos animateurs de nous informer du temps de montage et démontage. En cas de dépassement d'horaire des heures supplémentaires vous seront facturées.

L'établissement n'ayant pas de vestiaire ni de parking surveillé, la direction dégage sa responsabilité en cas de perte, de vol ou de casse d'objets, ou de vêtements.

Les enfants restent sous l'entière responsabilité de leurs parents.

Décoration personnalisée : Nous vous prions de bien vouloir nous tenir informé de tous les éléments de décoration que vous souhaitez apporter.

Nous vous rappelons que les bougies, punaises, scotch, confettis, bracelets fluorescents ne sont pas autorisés. Tous les produits générant du feu tels que bâtonnets scintillants, fontaines lumineuses, feux d'artifice (liste non exhaustive) sont interdits.

Toutes dégradations de notre matériel vous seront facturées.

Fait à Salon de Provence le :

Le Client :

(Signature précédée de la mention « Lu et approuvé »)

Le Richebois :