



Logis de France
2 Cheminées



Restaurant Le Bœuf au Pré
Classé 2 Cocottes

Menus

Pour repas de Famille, Anniversaire ou entre Amis

Christine & Philippe CHARLES

Horaires :

Déjeuner : de 12h00 à 17h00

Dîner : de 19h00 à Minuit

L'heure supplémentaire : 99 Euros

Dans la limite de 2h du matin

Droit de Bouchon : 7€ par bouteille ouverte

*les heures supplémentaires seront facturées à partir de 17h ou à partir de minuit que vous arriviez pour votre déjeuner à 12h, à 13h ou au-delà et pour votre dîner à 19h, à 20h ou au-delà.

@ : contact@lerelaisduparis.fr

www.lerelaisduparis.fr

Le relais du Paris
2 Avenue Jean Monnet
77270 Villeparisis

Tel : 01.64.27.83.83

Fax : 01.64.27.94.49

Le Relais du Parisis - Le Bœuf au Pré

Votre Réception au Relais du Parisis :

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

Salons Modulables de 20 à 90 Personnes.

Vous trouverez ci-après, différentes possibilités de menus.

Les menus conviviaux sont étudiés pour vos Anniversaires, Anniversaires de Mariage, Communions, Baptêmes, etc.
Etablis à partir d'un minimum de 20 personnes.

Ces menus seront choisis et établis avec plats communs, pour l'ensemble de vos convives lors de la réservation.

Pour vous aider à composer votre menu et pour tout renseignement complémentaire, vous pouvez nous contacter par téléphone au 01.64.27.83.83.

Vous avez une décoration à mettre en place, nous vous remercions de nous la déposer 48h au maximum avant la date de votre repas.

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

44 chambres de confort 2 étoiles, sont à votre disposition.

Hôtel **, équipé de salle de bain complète (bain et wc dans chaque chambre), téléphone direct, télévision avec Canal + et Canal Satellite, parking privé, clôturé et fermé de 23h30 à 07h00.

Les animateurs avec lesquels nous travaillons :

- **AGENCE TOUT MIX** propose 3 packs DJ
Renseignements : 01.72.62.95.48 - 06.12.10.57.74
infos@lagencetoutmix.com – www.lagencetoutmix.com
- **CAP ANIMATION** : Spectacle, sonorisation-animation DJ
Renseignements : 06.20.69.24.39 contact@cap-animation.com
- **Musicanimation**: Spectacle, sonorisation-animation DJ
Renseignements : 06.75.00.06.75 pierre@djmusicanimation.com

Menu Liberté, 44,90€

Plat et dessert commun à sélectionner pour l'ensemble des convives
Déjeuner salle comprise de 12h à 17h, Dîner salle comprise de 19h à minuit

Nous vous invitons à établir un menu
unique à l'avance pour l'ensemble
des convives : 1 entrée, 1 plat,
1 fromage, 1 dessert commun

Kir à la Crème de Cassis et ses Biscuits Salés
Ou Cocktail de Jus de Fruits sans Alcool

Buffet de Hors d'œuvre à Volonté
(Choix de 20 entrées au buffet)

Cuisse de Canard Confite « Maison » & sa Poêlée Forestière, jus au Cognac
Ou

Faux-filet Grillé et son jus au Porto
(Origine France V.B.F)

Ou

Cassolette Du Pêcheur, Sauce Crustacé

(Plat principal accompagné de 2 garnitures de légumes)

Pointe de Brie de Meaux et sa Salade verte

Buffet de Desserts a Volonté
(Choix de 14 desserts)

Ou

Entremet d'anniversaire ou de l'Occasion

Croustillant au Chocolat ou Framboisier à la Vanille de Madagascar
ou Opéra & sa Crème Anglaise

Servi avec Inscription « Joyeux Anniversaire » et Bougies Scintillantes

Ou

Pièce Montée en forme de Cône ou Coeur (4 choux par personne)
Supplément de 9€ par personne (adulte et enfant)

Boissons :

Bordeaux Rouge A.O.C (1btlle pour 3 pers) (btlle supplémentaire facturée 12€)

Eau affinée Castalie plate (1 btlle pour 4 pers)

Café

Menu Détente, 49,90€

Entrée, Plat et dessert commun à sélectionner pour l'ensemble des convives

Déjeuner salle comprise de 12h à 17h, Dîner salle comprise de 19h à minuit

Nous vous invitons à établir un menu
unique à l'avance pour l'ensemble
des convives : 1 entrée, 1 plat,
1 fromage, 1 dessert commun

**Punch Planteur, cocktail de jus fruits sans Alcool servi en Open Bar pendant
45 minutes, Biscuits salés, olives.**

Croustade Feuilletée de Fruits de Mer au Muscadet

Ou

Salade Landaise

(Méli-mélo de Salade, filets de canard fumés, gésiers confits)

Ou

Buffet de Hors d'œuvre à Volonté

(Choix de 20 entrées au buffet)

Noix d'Entrecôte Grillée aux Baies Roses

(Origine France V.B.F)

Ou

Filet de Pintadeau, sauce Forestière

Ou

Cassolette de Filet de Saumon au Muscadet et Queues de Crevettes

(Plat principal accompagné de 2 garnitures de légumes)

Pointe de Brie de Meaux & sa Salade aux Noix

Buffet des desserts à volonté

Ou

Entremet d'anniversaire ou de l'Occasion

Croustillant au Chocolat ou Framboisier à la Vanille de Madagascar

ou Opéra & sa Crème Anglaise

Servi avec Inscription « Joyeux Anniversaire » et Bougies Scintillantes

Ou

Pièce Montée en forme de Cône ou Cœur (4 choux par personne)

Supplément de 7€ par personne (adulte et enfant)

Boissons :

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

Bordeaux Rouge A.O.C (1btlle pour 3 pers, avec le plat et le Fromage)

Eau affinée Castalie plate (1 btlle pour 4 pers)

Café

Menu Gourmand, 59€

Entrée, Plat et dessert commun à sélectionner pour l'ensemble des convives

Déjeuner salle comprise de 12h à 17h, Dîner salle comprise de 19h à minuit

Nous vous invitons à établir un menu unique à l'avance pour l'ensemble des convives : 1 entrée, 1 plat, 1 fromage, 1 dessert commun

Kir Impérial Pétillant, Cocktail de Jus de Fruits sans Alcool servi en Open Bar, accompagné de ses Feuilletés « Maison » au Fromage et Jambon

Tranche Foie Gras de Canard « Maison » & ses Toasts

Ou

Salade Périgourdine

(Méli-mélo de Salade, filets de Canards Fumés, Gésiers Confits, Bloc de Foie Gras de Canard & ses Toasts)

Pointe de Filet de Bœuf à la Plancha, sauce Choron (Origine France V.B.F)

(La sauce Choron est une sauce Béarnaise légèrement tomatée)

Ou

Filet de Lotte à l'américaine, sauce Crémeuse au Cognac

Ou

Filet de Pintadeau aux Pleurotes

Ou

Filet Mignon de Porc au Chèvre Frais Briard

(Plat principal accompagné de 3 garnitures de légumes)

Assiette de 3 Fromages de nos Régions et sa Salade aux Noix

Coupe Glacée Digestive

Ou

Entremet d'anniversaire ou de l'Occasion

Croustillant au Chocolat ou Framboisier à la Vanille de Madagascar ou Opéra & sa Crème Anglaise

Servi avec Inscription « Joyeux Anniversaire » et Bougies Scintillantes

Ou

Pièce Montée en forme de Cône ou Cœur (4 choux par personne)

Supplément de 5€ par personne (adulte et enfant)

Boissons :

Monbazillac, vin Moelleux (1btlle pour 4 pers avec l'entrée)

Bordeaux Rouge A.O.C (1btlle pour 3 pers, avec le plat et le Fromage)

Eau Affinée Castalie Plate et Gazeuse (1 btlle pour 4 pers)

Café

Menu Gastronomer, 79€

Entrées, Plat et dessert commun à sélectionner pour l'ensemble des convives

Déjeuner salle comprise de 12h à 17h, Dîner salle comprise de 19h à minuit.

Nous vous invitons à établir un menu
unique à l'avance pour l'ensemble
des convives : 2 entrées, 1 plat,
1 fromage, 1 dessert commun

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

**Tranche de Foie Gras de Canard « Maison » et ses Toasts
Ou**

Tartare d'Avocat aux Queues de Crevettes

**Croustade d'Escargots de Bourgogne à la Crème de Persillade
Ou**

Cassiolette de Noix de St Jacques sauce Crémeuse au Champagne

Trou Normand

Rôti de Veau façon vallée d'Auge (Origine France V.B.F)

Ou

Filet de Bœuf, façon Rossini (Origine France V.B.F)

(Filet de Boeuf servi avec une tranche de bloc de foie gras de canard et une sauce crémeuse au Porto)

Ou

Filet de Canard & sa Poêlée Forestière, flambé au Cognac

Ou

Filet de Lotte à la Bisque de Homard

(Plat principal accompagné de 3 garnitures de légumes)

Assiette de 3 Fromages de nos Régions et sa Salade aux Noix

Pièce Montée en forme de Cône ou Cœur (4 choux par pers.)

Supplément de 3€ par personne (adulte et enfant)

ou entremet de l'Occasion à sélectionner

Accompagné d'une Salade de Fruits Frais

Boissons :

Verre de Vouvray blanc moelleux avec la Première Entrée

Muscadet sur Lie (1btlle pour 4 pers avec le Poisson)

Haut Médoc A.O.C (1btlle pour 3 pers, avec le plat et le Fromage)

Eaux affinées Castalie Plate et Gazeuse (1 btlle de Chaque pour 4 pers)

Café

Menu Enfant jusqu'à 12 ans 12.50€

Note :

Nous vous invitons à établir un menu unique à l'avance pour l'ensemble des convives : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert commun

Assiette du Jardinier ou de Cochonnaille

Ou

Le Buffet des Hors d'œuvre

Nuggets de Volaille

Ou

Steak Haché

Accompagné de Pommes Frites et Ketchup à volonté

Coupe Glacée 2 boules

Ou

Dessert comme les Grands (sup. 5,00€)

Soda ou Jus d'Orange

Conditions Générales de Ventes :

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 : nbr personnes réservées x prix du menu /100X30 = 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 centaines voire milliers de kilomètres jusqu'à votre table.

Servie plate ou pétillante avec adjonction de gaz carbonique, Castalie exauce 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 72h 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 02h00 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, en cas de dépassement sans demande préalable, **toute heure supplémentaire entamée sera automatiquement facturée !**

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.

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.