



SARL
LES SALONS
DU PONT MOUY
Mr et Mme SERRUYS
59870 MARCHIENNES
Tel: 03 27 90 52 29
www.lepontmouy.com
contact@lepontmouy.com

Janvier 2020

Le Pont Mouy met à votre service:
Ses salons de 15 à 150 personnes
Son cadre en pleine verdure
Sa cuisine soignée
Son service discret et efficace
Son confort
Son vaste parking
..... et vous réservera un accueil chaleureux

Nos conditions générales

- *Toute réservation n'est effective qu'après versement d'arrhes, ces arrhes restent acquises en cas d'annulation .*
- *Vous disposez de votre salon pendant 4 heures pour les formules 1 et 2 , et de 5 heures pour la formule 3*
- *Vous pouvez apporter votre matériel de sonorisation et vous en occupez, Nous ne sommes en aucun cas responsable de ce matériel .*
- *Pour les enfants , nous proposons un menu à 18€ (pizza, blanc de volaille frites, glace).*
- *Le nombre de couverts doit être confirmé au plus tard le lundi avant la réception, ce nombre étant retenu comme base de facturation.*
- *Le Menu doit défini à l'avance et être le même pour tous les convives , sauf régime spécial ou religieux*

Apéritifs :

<i>Ricard, martini, sangria, muscat, porto,</i>	<i>4 €</i>
<i>whisky.....4€ Single malt</i>	<i>6€</i>
<i>Cocktail maison.....</i>	<i>4 €</i>
<i>Super Pont Mouy.....</i>	<i>4 €</i>
<i>Bièrre.....</i>	<i>3 €</i>
<i>Champagne.....</i>	<i>36 €</i>
<i>Méthode champenoise « le pont mouy »</i>	<i>15€</i>

Les Salons du Pont Mouy vous proposent :

Les Potages :

- *La Soupe à l'oignon*
- *La Soupe à l'ail*
- *Le velouté de champignons*
- *Le Minestrone*

Les Entrées :

- *Le Feuilleté de Lieu aux crevettes*
- *La Croustade de volaille sauce suprême*
- *La Tarte aux endives et chèvre frais*
- *La Ficelle Picarde Maison*
- *Le Croustillant au Maroilles aux pommes*
- *Le Tartare d'Avocat et tomates confites (végétarien)*

Les Plats :

- *Le Suprême de volaille façon waterzoi*
- *Le Pavé de saumon à l'aneth*
- *Le Flet mignon sur émincé de champignons*
- *La Carbonnade flamande*
- *L'Epaule de veau façon prince Orloff*
- *Le Steak de quinoa et Boulgour (végétarien)*

Les plats sont servis accompagnés d'une garniture de 3 variétés qui varie selon les saisons

Ex : *Gratin de pommes de terres, Carottes vichy, , Tomate rôtie, Endive braisée, etc...*

Les Fromages :

L'Assiette de trois fromages

Les Trois délices du Nord

Les Desserts :

- *Le baba au rhum*
- *La Tatin d'abricot*
- *La Tarte aux pommes et glace vanille*
- *Le Café Gourmand (moelleux , macaron et boule de glace,)*
- *La Gaufre de Liège tiède et chantilly*

Pour tous les menus

Formules tout compris :

- La mise en place
- Le service
- La location de la salle
- Le nappage en tissus

Boissons comprises pendant le repas:

- 1 apéritif et biscuits apéritifs
- 1 bouteille pour 4 de vin blanc avec l'entrée
- 1 bouteille pour 3 de vin rouge avec le plat
- Eau plate à discrétion

Formule n°1: 30 €

1 entrée ou 1 potage, 1 plat, 1 dessert, 1 café

Formule n° 2 : 35€

1 entrée ou 1 potage, 1 plat, 1 fromage, 1 dessert, 1 café

Formule n° 3 : 40€

1 potage, 1 entrée, 1 plat, 1 fromage, 1 dessert, 1 café