



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

Propositions Menus Séminaires

Janvier 2019

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 30%, ces arrhes restent acquises en cas d'annulation .*
- * Pour tous renseignements, nous vous recevons les lundi, mardi et jeudi de 9h à 12h et le vendredi de 9h à 18h.*
- * Les prix de nos menus ne sont garantis que pour une durée de quatre mois et de toute manière révisable dès le mois de janvier.*
- * Le menu doit être le même pour tous les convives sauf régime particulier (prévenir 72h avant la réception)*
- * Le nombre de couverts doit être confirmé au plus tard 72 heures avant la réception, ce nombre étant retenu comme base de facturation.*



S A R L
Les Salons du Pont Mouy
Mr et Mme SERRUYS
59870 MARCHIENNES
Tel: 03 27 90 52 29
www.lepontmouy.com
Contact@lepontmouy.com

Menu Séminaires 2017

Le kir

Entrées au choix :

- * *La tarte fine de volaille*
- * *Le Tartare de saumon à l'aneth*
- * *Le croustillant de volaille aux petits légumes*
- * *La cassolette de rouget et saumon sauce crevettes*

Plats au choix :

- * *Le suprême de volaille farci à l'estragon*
- * *Le feuilleté de saumon , sauce mousseline*
- * *Le filet mignon aux Marcilles*
- * *Le fondant de pintade à la forestière*

Desserts au choix :

- * *Les profiteroles au chocolat*
- * *Le nougat glacé sur coulis fruits rouges*
- * *La tarte tatin*
- * *Le café gourmand*

- * *Le café*

Boissons comprises: cotes de Gascogne, cotes des Duras, eau plates et pétillante

Location de salle et matériel compris

Matériel : tableau papier , feutres, écran, vidéo projecteur.

- 1 Café d'accueil simple*
- 1 Pause (café, eau, jus de fruit)*
- 1 Repas*
- 1 Pause l'après midi*

40€

Le menu devra être établi à l'avance

(la semaine qui précède) et être le même pour tous les convives (sauf régime et sans porc)