



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 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 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 2019

Apéritif :

- *Le Kir et ses biscuits apéritifs*

Les Entrées :

- *Le Feuilleté de Colin aux crevettes*
- *La Croustade de volaille sauce suprême*
- *La Tarte aux endives et chèvre frais*
- *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 tendre sauce Archiduc*
- *L'Épaule de veau façon prince Orloff*
- *Le Steak de quinoa et Boulgour (végétarien)*

Les Desserts :

- Le baba au rhum
- Les profiteroles au chocolat
- La Tarte aux pommes et glace vanille
- Le Café Gourmand (moelleux , macaron et boule de glace,)
- La Gaufre de Liège tiède et chantilly

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 , viennoiserie ,jus d'orange
- 1 Pause (café, eau, jus de fruit)
- 1 Repas
- 1Pause l'après midi

42€

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)