



Au cœur de votre évènement



Les buffets de vos Réceptions



Parc d'Affaires TGV Reims Bezannes
13, rue Louis Néel - 51430 Bezannes

Tél: 03.26.47.94.93 www.bertacchi.fr



LE SOUS-BOIS

Mosaïque de poisson noble et saumon sauce crustacés

Composition de charcuteries

Saucisson sec

Buisson de jambon fumé

Galantine de volaille

Aquarelle de crudités

Carotte râpée à la ciboulette

Betterave rouge à l'échalote

Céleri rémoulade

Taboulé à l'orientale

Salade niçoise à l'huile d'olive

Longe de porc dorée au miel

Poulet rôti aux saveurs d'épices

Coupelle de condiments

Brie laitier

Palette de desserts

Tarte Normande

Mousse au chocolat

Iles flottantes

Buffet à 32,00 € TTC / pers



ROSÉE DU MATIN

Saumon en millefeuilles label rouge et pesto
Gâteau de foies blonds aux éclats de noisettes
Œufs brouillés aux légumes du soleil (en verrine)
Chiffonnade de jambon italien et melon (selon la saison)
Poêlée de légumes thaïes
Salade gourmande riche en saveurs
Pennes, tomate séchée, chorizo, roquette et basilic
Salade d'été
Riz, éclats d'olives, thon, tomates, poivrons rouges, oignons blancs, ciboulette

Plat chaud servi à l'assiette ou en bain marie de table (au choix) :

Blanc de pintadeau en cuisson douce, crème de morilles, pomme Anna
Médailon de veau au jus corsé petite purée gourmande en crème, tomate confite
Sandre en croûte de chorizo, sauce champagne, pois gourmands et asperges vertes
Filet mignon de porc, tuile d'herbes, jus de veau réduit, légumes du moment

Plateau de fromages France affinés

Saveurs d'abricot
Pain de gènes, crémeux de vanille, nougatine au sésame, et pulpe d'abricot
Salembo au caramel
Panna cotta à l'écrasée de framboises
Délicieuse mousse au chocolat
Soupe froide de fruits de saison
Fruits rouges, prune, pêche, melon...

Buffet à 45,00 € TTC / pers



ROSÉE DU SOLEIL

Gambas au sésame à tremper dans un chutney d'ananas
Cœur de saumon Gravlax et artichaut
Mini Paris Brest aux asperges vertes et mousseline à la ciboulette
Jambon Serrano melon et pipette de Porto (suivant saison)
Salade crétoise
Tomate, olives, féta, concombre, basilic
Salade Saï
Vermicelle de riz, filaments de carotte, concombre, pousse de soja, tofu frit et mariné, coriandre et cacahuètes
Panna cotta aux courgettes

Plat chaud servi à l'assiette ou en bain marie de table (au choix) :

Filet de bar rôti, sauce champagne, risotto gourmand
Tournedos de veau au jus corsé de pêches, millefeuille de légumes et polenta dorée
Médaille de magret de canard jus réduit laqué, pomme Anna et vapeur de légumes
Agneau en croustillant, caramel d'épices, tian de légumes

Plateau de fromages de France affinés

Equateur

Chocolat noir, croustillant à la fleur de sel
Terrine de pêches infusées à la bergamote
Crème de yaourt miellée aux fraises
Salade de fruits frais
Le Reims framboise au cœur de fruits rouges

Buffet à 47,00 € TTC / pers

Nos recettes évoluent selon les saisons pour vous garantir fraîcheur et qualité.



ROSÉE DES MUSES

Foie gras de canard qualité extra, chutney de cerises noires
Mousseline de homard en chaud et froid d'agrumes (en verrine)
Découpe de jambon d'Ardenne tradition au buffet
Cabillaud en nage indienne gélatinée (en verrine)
Paris Milan
Carpaccio de légumes grillés, pignons de pin, raisins de Corinthe, copeaux de parmesan
Gaspacho de concombre à l'essence de truffe
Graines de chou-fleur cru marinées aux artichauts confits à l'huile d'olive

Plat chaud servi à l'assiette (au choix) :

Filet de bœuf rôti au sautoir, champignons sautés, écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe
Veau et sa tuile croquante aux herbes, jus réduit, millefeuille de légumes
Canette en filet aux griottes, jus laqué, poêlée du jardin
Dorade grillée, raviole de légumes au mousseux de gingembre

Plateau de fromages de France affiné

L'éclair géant fraise pistache
Crème légère crème pistache
Croustillant abricot vanille
L'authentique millefeuille caramélisé
Mousse au chocolat extra noir
Sorbets fruités à composer

Buffet à 50,00 € TTC / pers



IMPRESSION

Saumon en millefeuilles label rouge et pesto
Gâteau de foies blonds aux éclats de noisettes
Œufs brouillés aux légumes du soleil *(en verrine)*
Chiffonnade de jambon italien et melon *(selon la saison)*
Poêlée de légumes thaïes
Salade gourmande riche en saveurs
Pennes, tomate séchée, chorizo, roquette et basilic
Salade d'été
Riz, éclats d'olives, thon, tomates, poivrons rouges, oignons blancs, ciboulette

Carpaccio de bœuf cuit saignant aux copeaux de parmesan
Jambonnette de volaille farcie au vert et à la fleur de sel
Mignon de porc mariné aux épices, sauce agrumes

Plateau de fromages France affinés

Saveurs d'abricot
Pain de gènes, crémeux de vanille, nougatine au sésame, et pulpe d'abricot
Salembo au caramel
Panna cotta à l'écrasée de framboises
Délicieuse mousse au chocolat
Soupe froide de fruits de saison
Fruits rouges, prune, pêche, melon...

Buffet à 40,00 € TTC / pers



SENSATION

Gambas au sésame à tremper dans un chutney d'ananas
Cœur de saumon Gravlax et artichaut
Mini Paris Brest aux asperges vertes et mousseline à la ciboulette
Jambon Serrano melon et pipette de Porto (suivant saison)
Salade crétoise
Tomate, olives, féta, concombre, basilic
Salade Saiï
Vermicelle de riz, filaments de carotte, concombre, pousse de soja, tofu frit et mariné, coriandre et cacahuètes
Panna cotta aux courgettes

Pintadeau en croûte de sésame aux saveurs Thaïes
Aiguillette baronne de bœuf sauce tartare
Carpaccio de canard cuit rosé aux baies roses et à l'huile vierge

Plateau de fromages France affinés

Equateur
Chocolat noir, croustillant à la fleur de sel
Terrine d'agrumes infusés à la bergamote
Crème de yaourt miellée aux fraises
Salade de fruits frais de saison
Le Reims framboise au cœur de fruits rouges

Buffet à 43,00 € TTC / pers



DÉGUSTATION

Foie gras de canard qualité extra, chutney de cerises noires
Mousseline de homard en chaud et froid d'agrumes (en verrine)
Découpe de jambon d'Ardenne tradition au buffet
Cabillaud en nage indienne gélatinée (en verrine)
Paris Milan
Carpaccio de légumes grillés, pignons de pin, raisins de Corinthe, copeaux de parmesan
Gaspacho de concombre à l'essence de truffe
Graines de chou-fleur cru marinées aux artichauts confits à l'huile d'olive

Carré de veau en cuisson douce sauce au mou de champagne
Médaille de Filet de mignon de porc à la mini ratatouille et huile de coriandre
Contre filet de bœuf et mousseline aux milles herbes

Plateau de fromages de France affiné

La fraise poudrée
Dacquoise pistache, crème vanillée, poudre de biscuits roses, gariguettes
Carpaccio d'ananas
L'authentique millefeuille caramélisé
Mousse au chocolat extra noir
Sorbets fruités à composer

Buffet à 45,00 € TTC / pers



Sont inclus dans votre prestation :

Les arts de la table

Le nappage, tissu blanc avec serviettes
La vaisselle (porcelaine actuelle)
Les couverts inox prestige
La verrerie cristalline (1 flûte, 1 verre à eau, 1 verre à vin)

Les indispensables

Les pains, le café
L'eau minérale plate et gazeuse (1/2 bouteille par personne)

Le matériel

Linge de service pour notre personnel (toques, gants, torchons...)
Matériel de cuisine (étuves, fours, réchauds pour la remise à température des plats)

Le personnel

Un Chef de cuisine pour 50 personnes, suivant vos plats
Personnel de service en veste noire (1 serveur pour 25 à 30 personnes) sur la base d'une vacation de 6 heures par serveur de l'installation au débarrassage après le départ des derniers invités.
Au-delà, heure supplémentaire facturée à 40 € ttc par serveur
Repas de notre personnel inclus
Le transport à Reims et le service *(salle et cuisine) (6 heures)

Forfait supplémentaire de service

En dessous de 20 convives : 250 € TTC
Minimum de convives : 10
En-deçà, nous consulter

Pour la gestion de vos boissons

Dans tous nos banquets, les boissons sont posées sur tables.
Vous avez la possibilité de prendre une option sommellerie pour la gestion et le service de vos boissons.
1 sommelier pour 30 à 40 personnes → supplément forfaitaire de 150 € pour 4 heures de vacation



Les options :

Flûtes en location à 0,40 € l'unité

Location de table :

Rectangulaire 1,80 x 0,76 (6 personnes).....	15.00 €
Buffet rehaussé 1,84 x 0,77 x 0.90.....	20.00 €
Table ovale 2,40 x 1,40 (12 personnes).....	28.00 €
Table ovale 4.80 x 1.40 (20 personnes).....	46.00 €
Table ovale 6.80 x 1.40 (30 personnes).....	70.00 €
Table ronde diamètre 120 (4 à 6 personnes).....	17.00 €
Table ronde diamètre 150 (6 à 8 personnes).....	17.00 €
Table ronde diamètre 180 (8 à 10 personnes).....	20.00 €

Le fromage au choix à 3,80 € TTC/pers.

- Brick de St Marcelin chaud sur lit de mesclun
- Crème au gingembre subtil, tête de moine et cerneaux de noix
- Brie farci à la ciboulette, quelques feuilles
- Duo de fromage affinés de région et son petit mesclun
- Chaource chaud sur pain grillé, mesclun aux noix



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES 2016

Réservations

Les réservations doivent être effectuées auprès du service commercial par écrit (email ou fax).
Une réservation est valide à la réception du chèque d'acompte et du contrat de réservation dûment signé.

Tarifs

Les tarifs indiqués sont nets, confidentiels et s'entendent TTC. Ils ne sont pas cumulables avec d'autres offres commerciales et sont valables jusqu'au 31 décembre 2016, sous réserve du maintien du taux de TVA dans la restauration.

Menus - Cocktails - Buffets

La sélection doit être commune pour l'ensemble des invités et doit être communiquée à la signature du contrat de réservation. Pour vous garantir fraîcheur et qualité, nos recettes changent selon les saisons et peuvent dépendre des arrivages journaliers. En cas de force majeure, le service commercial se réserve le droit de modifier l'offre sélectionnée (une suggestion d'une valeur similaire ou supérieure sera alors proposée).

Effectifs

L'effectif définitif doit être communiqué au plus tard 5 jours avant. Cette information servira de base à la facturation finale.

Facturation & règlement

Un acompte de 50% du montant de la prestation est demandé au moment de la confirmation de la réservation (sur la base de l'effectif communiqué à la confirmation de réservation).

La facturation finale s'effectue sur la base de l'effectif confirmé 5 jours avant la prestation.

Pour les prestations réservées une semaine avant, le règlement intégral sera demandé la veille.

Une facture complémentaire sera établie après la prestation pour les éventuels extra et heures supplémentaires.

Respect des horaires

Les horaires confirmés à la réservation sont tenus d'être respectés. A défaut, la société BERTACCHI se réserve le droit de refuser la prestation en cas de non-respect des horaires convenus.

Dans nos locaux à BEZANNES, nous sommes tenus de respecter la réglementation dans le domaine des ouvertures tardives et vous demandons de libérer les locaux au plus tard à 2h du matin. Des dérogations ponctuelles peuvent être demandées et doivent être anticipées suffisamment à l'avance.

Restrictions

Il est expressément rappelé au client que les prestations et services sont exclusivement fournies par la société BERTACCHI et qu'il est strictement interdit d'apporter quelque produit extérieur que ce soit sans l'accord préalable du service commercial. Pour des raisons de sécurité alimentaire l'apport de denrées alimentaires extérieures est interdit.

Ordre public

La société BERTACCHI est en droit de refuser toute manifestation qu'elle juge contraire à l'ordre public et aux bonnes mœurs, aux consignes de sécurité et aux impératifs de qualité inhérente au lieu.

Dans nos locaux à BEZANNES, le client s'engage à respecter et à faire respecter les consignes de sécurité prescrites par la loi et se rapportant aux locaux et matériels mis à disposition par la société BERTACCHI.

Droits musicaux

Toute diffusion musicale dans nos locaux à BEZANNES est soumise au paiement de droits musicaux auprès de la SACEM.

Les formalités de déclaration sont à effectuées par le client.

Dans le cas où la société BERTACCHI apporte ce service, les droits musicaux seront directement facturés au client.

Responsabilités

La société BERTACCHI n'est en aucun cas responsables des pertes, vols ou dégradations des objets personnels des clients.