



Au cœur de votre évènement



Les menus



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

Tél: 03.26.47.94.93 www.bertacchi.fr

A DÉCOUVRIR

Amuses bouches 3/pers

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de poire poivrée, navette grillée

Frivolité de saumon écossais, façon Gravlax, tartare d'asperges vertes, aux copeaux de tomates et parmesan

Dos de cabillaud cuit sur peau, croustillant de céréales, julienne de légumes, jus de veau réduit

Risotto moelleux aux crevettes papillon grillées, mascarpone au citron vert, jus de cèpes

Croustillant de foie gras de canard et pomme poêlée, jus de veau réduit

Poêlée d'Onglet de veau, jus comme une demie-glace, carottes jaunes cuisinées, purée de petits pois

Suprême de poulet fermier, écume de champagne, polenta et vapeur de petits légumes

Filet Mignon de porc juste poêlé, chips de chorizo, risotto comme une paëlla, jus de la Vera

Onglet de bœuf en crumble de champignons, sauce laquée, pommes grenaille et légumes du moment

Duo de fromages régionaux, petit mesclun au vinaigre de Reims

Brie de Meaux farci à la ciboulette, méli-mélo de salades

Chaource sur pain grillé au pesto, petit mesclun au balsamique

Vacherin aux pralines roses, nage de framboises

Poire pochée, farcie à la crème brûlée, crèmeux caramel et financier

Equateur et gelée de café

Croustillant chocolat, ganache au chocolat et crème brûlée à la vanille

Assiette gourmande

Sablé breton aux framboises, Equateur chocolat, Panna cotta et abricot-romarin, Salambo caramel

Menu à 42.00€/pers

1 entrée, 1 plat, 1 fromage et 1 dessert

Trou givré au marc de Champagne 3 €50/pers

A DÉGUSTER

Amuses bouches 3/pers

Vice et versa de foie gras de canard , tuiles grillées aux céréales, touche de framboise

Thon rouge Albacore en fines tranches, sabayon Savora

Sole en soufflé de St Jacques, crémeux de lentillons de champagne, beurre blanc

Goujonnette de bar, julienne de courgette, espuma champagne

Ravioles à la truffe d'été, fusette au crémeux truffé

Jarret de veau en cuisson longue, jus corsé, purée truffée, légumes d' un navarin printanier

Dos de magret de canard cuit rosé, jus laqué aux épices douces, polenta moelleuse

Selle d'agneau cuite rosée, jus à la sarriette, grenailles et tagliatelles de courgettes

Suprême de pintadeau crémeux de morilles tortellini et légumes du moment

Duo de fromages régionaux, petit mesclun au vinaigre de Reims

Brie de Meaux farci à la ciboulette, méli-mélo de salades

Chaurce sur pain grillé au pesto, petit mesclun au balsamique

Vacherin aux pralines roses, nage de framboises

Poire pochée, farcie à la crème brûlée, crémeux caramel et financier

Equateur et gelée de café

Croustillant chocolat, ganache au chocolat et crème brûlée à la vanille

Assiette gourmande

Sablé breton aux framboises, Equateur chocolat, Panna cotta et abricot-romarin, Salemba caramel

Menu à 46.00€/pers

1 entrée, 1 plat, 1 fromage et 1 dessert

Trou givré Pêche - Ratafia 3 €50/pers

Amuses bouche 3/pers

Foie gras de canard mi-cuit et carpaccio de magret fumé, choux rouge mi-croquant, et bâtonnets de pomme Granny Smith

Carpaccio de St Jacques à l'huile de truffe mousseline de chou-fleur

Espadon mi-cuit au Satay, maki tiède de saumon, légumes croquants façon thaïe

Lotte rôtie, frégola aux coques, jus réduit fumé

Mignon de veau rôti, abricot confit, jus corsé, purée truffée

Pluma Ibérique, jus réduit au chorizo Cular, mousseline de carotte violette au pavot grillé

Suprême de pintadeau farci au foie gras et pistache, jus de veau, légumes du moment

Filet de bœuf poêlé, jus réduit corsé, pleurotes, purée de maïs moelleuse truffée

Duo de fromages régionaux, petit mesclun au vinaigre de Reims

Brie de Meaux farci à la ciboulette, méli-mélo de salades

Chaource sur pain grillé au pesto, petit mesclun au balsamique

Vacherin aux pralines roses, nage de framboises

Poire pochée, farcie à la crème brûlée, crémeux caramel et financier

Equateur et gelée de café

Croustillant chocolat, ganache au chocolat et crème brûlée à la vanille

Assiette gourmande

Sablé breton aux framboises, Equateur chocolat, Panna cotta et abricot-romarin, Salemba caramel

Menu à 50.00€/pers

1 entrée, 1 plat, 1 fromage et 1 dessert

Trou givré du moment 3 €50/pers

A SE DÉLECTER

Mise en bouche

Risotto de radis et pomme granny, tuile de canard

Périgord coffee

Crèmeux de truffe et foie gras de canard, cube de foie gras mi-cuit, espuma café, mouillette aux fruits secs

Salpicon de homard, Saint Jacques grillée, gambas rôtie au beurre d'algues, quenelle de risotto Carnaroli

Queues de langoustines rôties, comme une bisque, julienne de courgettes

St Pierre rôti, jus laqué au Bouzy rouge, tagliatelles de courgettes

Jarret de veau façon Rossini, escalope de Foie Gras poêlée, purée fumée

Tournedos de filet de bœuf, tuile de Parme, gnocchi au beurre de sauge

La caille en deux façons

Suprême juste rôtis, gigolettes croustillantes, shiitake et légumes du moment, jus comme une demie-glace

Pot au feu de Foie Gras et consommé truffé

Duo de fromages régionaux, petit mesclun au vinaigre de Reims

Brie de Meaux farci à la ciboulette, méli-mélo de salades

Chource sur pain grillé au pesto, petit mesclun au balsamique

Vacherin aux pralines roses, nage de framboises

Poire pochée, farcie à la crème brûlée, crèmeux caramel et financier

Equateur et gelée de café

Croustillant chocolat, ganache au chocolat et crème brûlée à la vanille

Assiette gourmande

Sablé breton aux framboises, Equateur chocolat, Panna cotta et abricot-romarin, Salemba caramel

Menu à 57.00€/pers

1 entrée, 1 plat, 1 fromage et 1 dessert

Trou givré Citron - Vodka 3 €50/pers

ITINÉRAIRE DÉCOUVERTE

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de poire poivrée, navette grillée

Frivolité de saumon écossais, façon Gravlax, tartare d'asperges vertes, aux copeaux de tomates et parmesan

Mirepoix de truite, agrumes comme un capuccino, frifri de poireaux

Risotto moelleux, crevettes papillon grillées, mascarpone au citron vert, jus de cèpes

Fines quenelles de volaille, comme des gnocchi, giroles sautées au jus

Sole en soufflée de St Jacques, crémeux de lentillons de champagne, beurre blanc

Trou givré Citron - Vodka

Poêlée d'Onglet de veau, jus comme une demie-glace, carottes jaunes cuisinées, purée de petits pois

Suprême de poulet fermier, écume de champagne, polenta et vapeur de petits légumes

Filet Mignon de porc juste poêlé, chips de chorizo, risotto comme une paëlla, jus de la Vera

Onglet de bœuf en crumble de champignons, sauce laquée, pommes grenaille et légumes du moment

Duo de fromages régionaux, petit mesclun au vinaigre de Reims

Brie de Meaux farci à la ciboulette, méli-mélo de salades

Chaurce sur pain grillé au pesto, petit mesclun au balsamique

Vacherin aux pralines roses, nage de framboises

Poire pochée, farcie à la crème brûlée, crémeux caramel et financier

Equateur et gelée de café

Croustillant chocolat, ganache au chocolat et crème brûlée à la vanille

Assiette gourmande

Sablé breton aux framboises, Equateur chocolat, Panna cotta et abricot-romarin, Salemba caramel

Menu à 52.00€/pers

2 entrées, 1 plat, 1 fromage et 1 dessert

ITINÉRAIRE SAVEURS

Périgord coffee

Crèmeux de truffe et foie gras de canard, cube de foie gras mi-cuit, espuma café, mouillette aux fruits secs

Thon rouge Albacore en fines tranches, sabayon Savora

Carpaccio de St Jacques à l'huile de truffe mousseline de chou-fleur

Goujonnette de bar, julienne de courgette, espuma champagne

Ravioles à la truffe d'été, fusettes au crèmeux truffé

Salpicon de homard, Saint Jacques grillée, gambas rôties au beurre d'algues, quenelle de risotto Carnaroli

Queues de langoustines rôties, comme une bisque, julienne de courgettes

Trou givré Pêche - Ratafia

Jarret de veau en cuisson longue, jus corsé, purée truffée

Dos de magret de canard cuit rosé, jus laqué au caramel d'épices, poêlée de légumes de saison, polenta moelleuse

Selle d'agneau cuite rosée, jus à la sarriette, grenailles et tagliatelles de courgettes

Blanc de pintadeau en cuisson douce, crème de morilles, légumes cuits vapeur et pommes grenailles

Duo de fromages régionaux, petit mesclun au vinaigre de Reims

Brie de Meaux farci à la ciboulette, méli-mélo de salades

Chaurce sur pain grillé au pesto, petit mesclun au balsamique

Vacherin aux pralines roses, nage de framboises

Poire pochée, farcie à la crème brûlée, crèmeux caramel et financier

Equateur et gelée de café

Croustillant chocolat, ganache au chocolat et crème brûlée à la vanille

Assiette gourmande

Sablé breton aux framboises, Equateur chocolat, Panna cotta et abricot-romarin, Salemba caramel

Menu à 62.00€/pers

2 entrées, 1 plat, 1 fromage et 1 dessert

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

FORFAIT SUPPLÉMENTAIRE DE SERVICE

En dessous de 25 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 160 € TTC pour 4 heures de vacation

Les petits plus :

▪ SERVICE À LA CLOCHE :

De 50 à 100 personnes	➔	450 €
De 100 à 150 personnes	➔	400 €
De 150 à 250 personnes	➔	350 €

▪ LES TROUS (ALCOOL À GÉRER PAR LE CLIENT) : 3,00 €

▪ FLÛTES EN LOCATION À 0,40 € L'UNITÉ

▪ LOCATION DE TABLE ET MANGES DEBOUT :

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 (8 personnes).....	28.00 €
Table ovale 4.80 x 1.40 (16 personnes).....	46.00 €
Table ovale 6.80 x 1.40 (22 personnes).....	70.00 €

Table ronde diamètre 120 (4 à 6 personnes).....	16.00 €
Table ronde diamètre 150 (6 à 8 personnes).....	17.00 €
Table ronde diamètre 180 (8 à 10 personnes).....	20.00 €

Mange debout Manhatta	23.00 €
Mange debout Fantomas nappé blanc.....	32.00 €
Mange debout Fantomas housse lycra.....	36.00 €



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES 2015 - 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.