



## LA VILLA LORRAINE

### **Contacts clients**

Société

Personne de contact

Tél.

Adresse-email

Coordonnées de facturation

### **Informations événement**

Date

Nombre de personne

Timing

Occasion

Salle

### **LES SALONS PRIVATIFS**

Salon Argenteuil 300€ offert si votre budget dépasse 2000€  
Capacité maximum 18 personnes (1 tables de 18)

Salon La Hulpe 400€ offert si votre budget dépasse 2500€  
*Ecran à disposition*  
Capacité maximum 24 personnes (3 tables de 8)  
ou de 16 personnes (1 table de 16)

Salon La Cambre 500€ offert si votre budget dépasse 3500€  
Capacité maximum 32 personnes (4 tables de 8)  
ou de 20 personnes (1 table de 20)

Salon La Hulpe + La Cambre 800€ offert si votre budget dépasse 5000€  
Capacité maximum 56 personnes (7 tables de 8)  
ou de 30 personnes (1 table de 30)

Salon Chinois 200€ offert si votre budget dépasse 1500€  
Capacité maximum 8 personnes (1 table de 8)

Privatisation de la Villa sur demande

## LE COCKTAIL

### Forfait 1

Le champagne Billecart-Salmon, cuvée spéciale Villa Lorraine

Pour 30 minutes d'apéritif/personne	18€
Pour 1 heure d'apéritif/personne	34€

### Forfait 2

La méthode champenoise (Pol Gardère)

Pour 30 minutes d'apéritif/personne	14€
Pour 1 heure d'apéritif/personne	26€

**Au-delà de la période initialement prévu, nous comptabiliserons les suppléments à la consommation**

Le prix du forfait comprend également : les softs, jus de fruits, vins, eaux et bières.  
Les chips artisanales, les olives d'Italie, les amandes grillées d'Espagne, les gougères au fromage et les feuilletés aux épices

### En option : assortiment de zakouskis froids et chauds

Dans l'esprit de (en fonction des produits de saison et de l'inspiration du chef) :

Blinis/toast de saumon fumé, foie gras, terrine de gibier, anguille fumée, caviar (suppl. 5€)

Croquette aux crevettes, au parmesan, de boudin noire

Brochette de volaille, croustillant de langoustine, raviole de tourteau,...

Pour 30 minutes d'apéritif 3 zakouskis/personne	12€
Pour 1 heure d'apéritif 5 zakouskis/personne	20€

## LE DEJEUNER / LE DINER

### Menu Villa Lorraine

#### **Crabe tourteau**

En effiloché, radis long, mayonnaise au raifort et granité à l'oseille

#### **\*Cuisses de grenouilles des Dombes**

Dorées au sautoir au beurre noisette, jus de cresson de rivière, écume de lard Alsacien

#### **Féra du Lac Léman**

Crème de petits pois, purée de rattes et huile d'olive

#### **Le pigeonneau de la Dombes**

Rôti en tapenade d'olives, mijoté de cuisse aux oignons confits et amandes

#### **La fraise et la rhubarbe**

Marmelade et rhubarbe pochée, fraises des bois, sorbet fraise

Prix du menu en 5 services\* 150€

Prix du menu en 4 services 120€

### Menu Bois de la Cambre

#### **Le foie gras de canard des landes**

Rhubarbe confite à l'hibiscus, poivre noir de Sarawak

#### **\*Sole de ligne**

*Croûte de pain poilâne, sucs de cuisson au vin jaune du Jura*

#### **Coquelet du Gers**

Elevé au maïs, la cuisse confite, béarnaise aux morilles, petits pois à la sarriette

#### **Le chocolat**

Sablé cacao à la fleur de sel, crémeux chocolat, fenouil confit et en sorbet

Prix du menu en 4 services\* 110€

Prix du menu en 3 services 95€

### Menu La Hulpe

#### **Le foie gras de canard des Landes**

Confit, chutney de mangue au vinaigre de Rancio, agastache anisée

#### **Omble chevalier**

Juste poché, crème de petits pois, crevettes grises de Zeebruges

#### **Le millefeuille caramélisé**

Crème pâtissière à la vanille, glace vanille

Prix du menu en 3 services 85€

### Menu déjeuner

En 3 services selon l'inspiration du chef 48€

## **LES VINS, EAUX ET CAFE**

### Forfait 1

Pouilly Fumé, Château de Ladoucette - Loire 2012

Château Clauzet, Saint-Estèphe 2008

Prix du forfait 55€

### Forfait 2

Pouilly Fumé, Cuvée Bailly - Loire 2012

Château Fougueyrat, Saint-Emilion 2011

Prix du forfait 45€

### Forfait 3

Sauvignon de Touraine, Les Gourmets - Loire 2013

Château Tertre de Courban - Bordeaux Supérieur 2012

Prix du forfait 35€

Nos forfaits comprennent 1/2 bouteille de vin, les eaux, un café/thé par personne  
Au-delà du quota prévu, nous compterons tout supplément à la bouteille entamée

## **CONDITIONS GENERALES**

Les présentes conditions générales forment le contrat liant les parties, à l'exclusion de conditions propres au client. Il ne sera admis aucune dérogation aux présentes conditions sauf accord de la Villa Lorraine

### Offre

Nos offres s'entendent sans engagement et sont fonction de nos disponibilités au jour de la passation de la commande.

### Tarifs

Nos tarifs s'entendent TVA et service compris

### Confirmation

Une réservation ne sera considérée comme définitive qu'après réception d'une confirmation écrite de la part du client et acceptation écrite de la part de la Villa Lorraine

### Acompte

Un acompte de 50% devra être versé afin de valider la réservation

### Délais

Le nombre définitif de convives doit être communiqué au plus tard la veille. Toute diminution du nombre de personnes qu'il y aura entre temps ne sera pas tenu en compte pour la facturation

### Voiturier

Au-delà de 20 personnes, pour la bonne organisation interne nous imposons un voiturier supplémentaire facturé 100€ pour la durée du repas

### Horaires

Au-delà de minuit, un supplément de 150€/heure entamée vous sera compté

### Conditions de paiement

Nos tickets servent de factures simplifiées. Si vous souhaitez une facture nominative ou personnalisée, veuillez nous en informer avant le jour de l'événement et nous communiquer vos coordonnées de facturation. Nos factures sont à payer dès réception. Les sommes dues seront de plein droit et sans mise en demeure, productive d'un intérêt de 5% par mois à dater de la date d'échéance.

### Annulation

En cas d'annulation à plus d'une semaine avant la date de l'événement aucune indemnité ne sera réclamée.

En cas d'annulation à moins de 5 jours avant la date de l'événement, une indemnité de 50% du montant de votre menu sera réclamée ainsi que le montant de la location de la salle.

En cas d'annulation à moins de 2 jours avant la date de l'événement, une indemnité de 100% du montant de votre menu sera réclamée ainsi que le montant de la location de la salle.

### Réclamation

Les réclamations relatives aux produits et/ou aux prestations effectuées ne sont recevables que pour autant qu'elles soient communiquées par lettre recommandée dans un délai de 5 jours calendrier à l'issue de la date de l'événement

### Responsabilité

Dans le cas où une réclamation serait fondée, la responsabilité de la Villa Lorraine SA ne pourra dépasser la valeur de la marchandise fournie. En toute hypothèse, La Villa Lorraine SA décline toute responsabilité en cas de force majeure ou d'événement échappant à son contrôle

### Litige

Les présentes conditions générales sont soumises au droit belge et toute contestation relative à leur interprétation et/ou leur exécution relève de la compétence exclusive des juridictions de l'arrondissement judiciaire de Bruxelles et, le cas échéant, de la justice de paix du 2ème canton de Bruxelles