



La Gare  
29 460 Hanvec  
**02 29 62 91 84**  
contact@lacuisinehanvec.fr

# Repas de groupe

## Menu Découverte : 19 €

Rillettes de Poissons et ses toasts  
ou  
Salade de Gésiers  
••••

Filet de cabillaud, Crème Citronnée  
Riz – Julienne de Légumes  
ou  
Travers de Porc sauce barbecue  
Pommes de Terre au four  
Brunoise Provençale  
ou  
Joues de Bœuf Bourguignonne  
Tagliatelles  
••••

Tarte aux Pommes, Caramel au  
Beurre Salé  
ou  
Fondant au Chocolat, Crème Vanille  
••••

Café

## Menu du p'tit Cuistot : 11 €

Assiette du Primeur  
ou  
Assiette Charcutière  
••••

Steak Haché / Frites  
ou  
Jambon / Frites  
••••

Cornet de Glace (parfum au choix)  
ou  
Salade de Fruits  
••••

Limonade  
ou  
Jus de Fruits

Jusque 10 ans

*Vous voulez organiser un repas*

*La Cuisine vous propose ses menus élaborés pour vous.*

**N'oubliez pas de réserver.**

**Menus non modulables**

## Menu Fraîcheur : 26 €

Salade Landaise \*  
ou  
Croustillants de Fruits de Mer  
••••

Pavé de Saumon à l'Aneth  
Riz, Mijoté de Fenouil à la Tomate  
ou  
Mignon de Porc, Sauce Moutarde et Miel  
Gratin Dauphinois, Légumes de Saison  
ou  
Cuisse de Canard Confites aux Baies Roses  
Ecrasé de Pommes de Terre, Brunoise Provençale  
••••

Tarte aux Pommes, Caramel au Beurre Salé et Glace Vanille  
ou  
Fondant au Chocolat, Crème Vanille et Glace Vanille  
ou  
Crumble Poires Spéculoos  
••••

Café

\* Salade landaise : salade, tomate, œuf dur, magret fumé, gésiers, lardons

*Ajouter des  
options pour  
agrémenter vos  
menus*

*(Apéritifs, Fromages,  
Desserts)*

## Menu Breton : 38 €

Brochette de Saint Jacques

Julienne de Légumes / Riz

ou

Croustillant d'Andouilles aux Pommes sur lit de Mesclun

••••

Filet de lieu jaune en Croute de Blé Noir, Sauce Beurre Nantais

Riz Sauvage, Flan de Choux Fleur

ou

Carré de Porcelet sauce Grand-Mère

Légumes de Saison, Pommes de Terre Sarladaise

••••

Le Sablé Tatin et sa Boule de Glace Vanille

ou

Croustillant aux Fraises (selon la saison)

••••

Café

## Menu La Cuisine 44 ou 46 €

Mise En Bouche

••••

Assiette de Fruits de Mer

ou

Brochette de Saint Jacques et Lotte, Lard Fumé, sauce Homardine

Julienne de Légumes Croquants

••••

Filet de Bœuf, Sauce marchand de vin

Pommes grenailles, Légumes de Saison

ou

Dos de Bar rôti, Sauce Beurre Blanc

Légumes de Saison, Milles feuilles de Pommes de Terre

••••

Café Gourmand

ou

Le Sablé aux Fraises (selon la saison)

••••

Café

Selon le cours des fruits  
de mer

## Exemple de Menu de Mariage

### Plateau de Fruits de Mer

••••

Carré de porcelet sauce Grand-Mère  
Milles feuilles de pommes de terre  
Mini légumes glacés  
Flan de céleri

••••

Fromage rôti sur Toast

••••

### Assortiment de desserts

Croquant au chocolat  
Fraisier  
Verrine tarte citron meringuée  
Verrine Mangue Vanille  
Verrine mousse chocolat

••••

Café

### Vins compris

Saumur Champigny (rouges)  
Sauvignon (blanc)  
Corolles (rosé)  
Clairette de Die

*Prix de repas vin compris*

**70 € par personne**

## Forfait vin pour accompagner vos repas - Prix par personne

VIN AU PICHET (ROUGE + ROSE) + EAU MINERALE.....	2.00 €
SAUVIGNON <u>OU</u> BORDEAUX + EAU MINERALE.....	2.50 €
SAUVIGNON + BORDEAUX + EAU MINERALE .....	5.00 €
KIR.....	1.90 €

## Options - Prix par personne

### POUR L'APERITIFS

GATEAUX APERITIFS .....	0.50 €
1 TOAST (INDIQUER LE NOMBRE DESIRE PAR PERSONNE) .....	0.80 €
1 VERRINE SALE (INDIQUER LE NOMBRE DESIRE PAR PERSONNE) .....	1.00 €

### LES CHOIX DE FROMAGE

FROMAGES (SUR ASSIETTE OU PLATEAU - SELON LE NOMBRE DE PERSONNES) .....	1.00 €
FROMAGE ROTI SUR TOAST .....	1.50 €

### GATEAUX POUR UN EVENEMENT SPECIAL (ANNIVERSAIRE, DEPART EN RETRAITE...)

FRAISIER (SELON LA SAISON) .....	2.00 €
CROQUANT AU CHOCOLAT .....	2.00 €
MILLE-FEUILLE .....	2.00 €

<u>OPTION SALLE MULTIFONCTION HANVEC</u> .....	2.00 €
--	--------

## Carte des vins

### VINS ROUGES

HAUT MEDOC (75 CL) .....	19,00 €
SAUMUR CHAMPIGNY (75 CL) .....	15,00 €
COTES DE GASCOGNE COROLLE (75 CL) .....	14,00 €
BORDEAUX CHENES GRIVES (75 CL).....	13,00 €

### NOS VINS BLANCS

MUSCADET SUR LIE (75 CL) .....	13,00 €
SAUVIGNON MASLOUREL .....	12,00 €

### NOS VINS ROSES

COTES DE GASCOGNE COROLLE ROSE .....	14,00 €
--------------------------------------	---------

### EAUX

EAU ISABELLE 1,5 L (1 BOUTEILLE POUR 6 PERSONNES) .....	1,50 €
EAU GAZEUSE 50 CL .....	1,00 €

# Choix du Repas

Date : .....

Heure d'arrivée : .....

Nombre de Personnes : .....

**A joindre avec le contrat de réservation**

Nombre d'enfants : .....

Cochez les cases correspondant au repas désiré. Tarifs affichés pour une personne.

## Menu

- Menu du petit Cuistot (Jusque 10 ans) ..... 11.00 €
- Menu découverte ..... 19.00 €
- Menu Fraîcheur ..... 26.00 €
- Menu Breton ..... 38.00 €
- Menu La Cuisine (selon le cours du fruit de mer) ..... 44.00 à 46.00 €

## Options

### Apéritif

- Gâteaux apéritifs ..... 0.50 €
- 1 Toast (indiquer le nombre désiré par personne) ..... 0.80 €
- 1 Verrine (indiquer le nombre désiré par personnes) ..... 1.00 €

### Fromages

- Fromages (sur assiette ou plateaux selon le nombre de personnes) ..... 1.00 €
- Fromage rôti sur toast ..... 1.50 €

### Desserts pour un évènement spécial (anniversaire, départ en retraite ...)

- Fraisiers (selon la saison) ..... 2.00 €
- Croquant au chocolat ..... 2.00 €
- Mille-Feuille ..... 2.00 €

Option Salle Multifonction Hanvec ..... 2.00 €

## Forfait Boissons

- Vin au pichet (Rouge + Rosé) + Eau minéral ..... 2.00 €
- Un verre de Sauvignon ou un verre de Bordeaux + Eau minéral ..... 2.50 €
- Un verre de Sauvignon + un verre de Bordeaux + Eau minérale ..... 5.00 €
- Un Kir ..... 1.90 €

## Vin à la bouteille : Prix du vin affiché par bouteille (1 bouteille pour 4 personnes)

### Vins Rouges

- Haut Médoc (75 cl) ..... 19,00 €
- Saumur Champigny (75 cl) ..... 15,00 €
- Côtes de Gascogne Corolle (75 cl) ..... 14,00 €
- Bordeaux Chênes Grives (75 cl) ..... 13,00 €

### Nos Vins Blancs

- Muscadet sur lie (75 cl) ..... 13,00 €
- Sauvignon Maslourel (75 cl) ..... 12,00 €

### Nos Vins Rosés

- Côtes de Gascogne Corolle Rosé ..... 14,00 €

### Eaux

- Eau minérale 1,5 L (une bouteille pour 6 personnes) ..... 1,50 €
- Eau gazeuse 50 cl ..... 1,00 €

# Détails du menu

*A joindre avec le contrat de réservation*

**Nom du Menu :** .....

**Entrée :** .....

.....

**Plat :** .....

.....

**Fromage (si option prise) :** .....

.....

**Dessert :** .....

.....

**Choix Menu enfant : (si besoin)**

**Entrée :** .....

.....

**Plat :** .....

.....

**Dessert :** .....

.....

**Boisson :** .....

.....

# Contrat de réservation

Entre :

Restaurant LA CUISINE – La Gare – 29460 HANVEC

Et

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

N° de téléphone : ..... N° de portable : .....

E-mail : .....

*A compléter et envoyer minimum*

**1 MOIS** avant la date du repas

## Conditions Générales de Vente Généralités

**La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation de nos conditions.**

### Devis - commande

Les réservations sont définitives à réception de la confirmation écrite du client et des arrhes. Le client retournera au Restaurant « La Cuisine » sa proposition et son devis avec la mention « bon pour accord », y apposera sa signature. Toute commande devra comporter un **minimum de 20 personnes** et ne sera confirmée par le restaurant qu'après réception du versement, **par chèque**, des arrhes de 30% du montant TTC du devis prévisionnel. A défaut de ces pièces le restaurant se réserve le droit d'annuler l'option sans autre préavis.

### Garantie de couverts

1 - La composition du menu (un choix unique pour l'ensemble des convives) doit être communiquée au Restaurant au moins **21 jours avant la date** de la prestation.

2 - Toute modification de commande devra intervenir au minimum **7 jours avant la date** de la prestation.

3 - Le nombre définitif de convives doit être communiqué au Restaurant dans ce même **délai de 7 jours** (Les 7 jours nous sont nécessaires aux commandes de marchandises et transformation des dites marchandises) et sera retenu comme base de facturation, et ce, même si, le jour de la prestation, le nombre de convives est inférieur. A l'opposé, si le nombre de convives est supérieur (pas plus de 2 à 3 personnes supplémentaires), la facturation sera établie sur le nombre réel réalisé et servi.

### Tarifs et conditions particulières

Les devis sont valables 2 mois à compter de la date d'envoi au client. Les montants mentionnés sont les tarifs applicables pour l'année en cours. Nos prestations comprennent la vaisselle, le nappage et le service. La décoration de la salle n'est pas incluse. Votre décoration de table, s'il y en a, devra nous être parvenue la veille de la réception. Nous nous chargerons de la mettre en place.

### Conditions de règlement et retard de paiement

Sauf accord particulier, les règlements seront échelonnés de la manière suivante : 30% d'arrhes à la commande et le solde à réception de la facture. Aucun escompte ne sera accordé. Tout retard de paiement total ou partiel entraînera l'application d'une pénalité de retard correspondante au taux d'intérêt légale en vigueur. En outre, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 80€ sera exigée en cas de non-respect des conditions de règlement. Le paiement peut s'effectuer par chèque, espèces ou CB. Si le paiement est divisé en plusieurs familles, la facture sera remise à la personne qui aura réservé notre prestation, charge à elle de collecter l'argent de part et d'autre.

La Cuisine – La Gare – 29 460 HANVEC. ☎ 02. 29. 62. 91. 84

✉ contact@lacuisinehanvec.fr – 🌐 <http://www.lacuisinehanvec.com>



### Annulation de commande

En cas d'annulation à **moins de 15 jours de la date du repas**, les arrhes reçus, ne sont pas remboursées et resteront acquis en tant que dédommagement au restaurant.

### Conditions complémentaires

1. Tous dommages (vaisselle, matériel...) occasionnés lors de la prestation, par le Client et ses participants, seront facturés selon notre barème.
2. Le parking du Restaurant est non surveillé. Le Restaurant ne pourra être tenu responsable des vols ou dégradations des biens des participants.
3. Aucune boisson ni nourriture extérieure à nos prestations, ne sera servi sans accord préalable. (Sauf nourrisson)
4. La consommation d'alcool de vos invités est sous votre responsabilité. Notre établissement ne pourra en être tenu responsable.

### Le Service

Le service est assuré par notre personnel. Notre restaurant fermera ses portes :

- À 16h30 pour une prestation de déjeuner.
- À 23h30 pour une prestation en soirée.

Date : .....  
Signature - Suivi de la mention « lu  
et approuvé »

*Pensez à faire une copie du contrat*

# Devis prévisionnel

Désignation	Qté	Prix Unitaire TTC	Total TTC
<b>Choix du menu</b>			
<b>Choix des options</b>			
<b>Forfait vins</b>			
<b>Total général</b>			
<b>Arrhes 30 %</b>			
<b>Solde</b>			

Arrhes (30% du prix total) : .....

Payé le ..... par **CHEQUE**

Date :

Signature - Suivie de la mention « Bon pour accord »

*A joindre avec le contrat de réservation*