

LA FORAIN

SENONES

17. LA PETITE FORAIN - 88210 SENONES

*Les tarifs de ce catalogue sont valables
jusqu'au 30/12/2019*



RESTAURATION *festives*

2019



Senones - Vosges Tél. 03 29 57 63 73
info@closmalpre.com www.closmalpre.com

Catalogue

Repas festifs



Page 2 à 3-	Présentation
Page 4 à 5 -	Les organisations Deux salles
Page 6 à 9 -	Les apéritifs
Page 10 à 13-	Les menus De 35 à 60/80 personnes
Page 14 à 17-	Les buffets 35/120 personnes
Page 18 et 19-	Vins et boissons
Page 20 à 21-	Les vins
Page 20 et 21-	Brunch du lendemain
Page 22 et 23-	Conditions de réservation Et photos

LA FORAIN

SENONES

17. LA PETITE FORAIN - 88210 SENONES

Vosges



Un domaine
pleine nature



Ses salles



Un domaine agréé par Jeunesse et Sports
pour ses hébergements et équipements

Ses hébergements



Sa restauration



Une cuisine agréée C.E.
2 chefs - 2 cuisiniers et commis



Menus Pension - Fête - Réception

Sur la **SALLE AUBERGE**

jusque 80 couverts

OU

SALLE MENESTREL

**à partir de 60 couverts adultes et
si formule dansante**



CHAUMES

Sa salle est gratuite hors frais de chauffage
avec la restauration d'un minimum de 35
réservations adultes (facture de base)

1er NIVEAU : salle auberge

Vaste terrasse

Un petit auvent et l'abri de Ménestrel
s'il est disponible

2ième NIVEAU : 11 chambres (55 pers.)

3ième NIVEAU : 5 chambres (25 pers.)



MENESTREL

Sa salle est gratuite hors frais de chauffage
avec la totalité de l'hébergement à
Chaumes et la restauration d'un
minimum de 60 réservations adultes.

1er NIVEAU : salle des fêtes

Grand abri extérieur

Scène (selon nos possibilités)



Les 4 salles Ménestrel



2ième NIVEAU Rez de jardin

Trois salles de 50 m²

pour

Salles séminaires

Stages

Salles de classe



ORGANISATIONS SUR LA RESIDENCE DE LA FORAIN

Mariage, anniversaire et autres fêtes et soirées avec de belles salles gratuites

PLUS DE 80 PERSONNES : UNE PRIVATISATION DU SITE

SALLE MENESTREL POUR VOTRE FETE DE SOIREE

Son abri pour le cocktail fourni par nos soins

RESTAURATION : grand choix de buffets - **Aucune restauration chaude sur cette salle**

Conditions : réservation pour 60 couverts adulte minimum et 120 couverts maximum.

Le Lendemain : brunch servi à la salle auberge de Chaumes

HEBERGEMENT

- GITE DE SEJOUR CHAUMES : 16 chambres - 70/80 personnes
- DEUX CHALETS COMPLEMENTAIRES : 16 chambres - 40 personnes

JUSQUE 80 PERSONNES : UN HEBERGEMENT et DEUX SALLES au choix

HEBERGEMENT

- GITE DE SEJOUR CHAUMES : 1 ou 2 étages - 11 ou 16 chambres 55/80 personnes

1/SALLE AUBERGE DE CHAUMES POUR VOTRE FETE DE SOIREE

Sa terrasse pour le cocktail fourni par nos soins

RESTAURATION : Menus et buffets au choix

Conditions : réservation d'un minimum de 35 couverts adulte (facturé sur cette base) et pour un maximum de 80 couverts.

Le nombre d'invités complémentaire et sans hébergement ne devra pas dépasser les 20% du total et tout en respectant le maximum accueilli.

2/ SALLE MENESTREL pour les réservations dansantes - buffets froids au choix

Conditions : réservation d'un minimum de 60 couverts adulte en buffet froid

Le nombre d'invités complémentaire et sans hébergement ne devra pas dépasser les 20% du total et tout en respectant le maximum accueilli.

Le Lendemain : brunch servi à la salle auberge de Chaumes à 10 h 30

JUSQUE 35/40 PERSONNES - UN HEBERGEMENT - LA SALLE FESTIVE DE MENESTREL

DEUX CHALETS LOCATIFS : 16 chambres 35/40 personnes

SALLE MENESTREL - buffets froids au choix

Conditions : réservation pour 60 couverts minimum adulte - 120 couverts maximum

Le Lendemain : gestion libre pour les occupants du chalet avec livraison possible sur le chalet de : petit déjeuner, menus, plats pour un maximum de 35 couverts.



Organisation de fête et réception – Traiteur chalets locatifs



RESTAURATION: 2 SALLES

GROUPES JUSQUE 60 à 80 PERSONNES

SALLE CHAUMES

- **SALLE CHAUMES** : jusqu'à 60 couverts maximum en repas dansant et jusqu'à 80 couverts sans réservation pour la danse.
- **MENUS DEGUSTATION 2- 3 - 4 PLATS** à partir de 27 € -
Service : 2 h pour les repas jusqu'à 34 € - 3 h : repas jusqu'à 40 € - 4 H au-delà de ce tarif.
Le service est situé avant 20 h 30 et sans interruption (aucune animation possible avant le service du dessert).
Le dessert café peut être dressé en libre service sans personnel si vous le souhaitez pour assurer une animation plus longue ; la salle restant à votre disposition la nuit.
Pour une prestation sans horaire imposé et pour moins de 50 personnes, optez pour un buffet sans service -
CONDITIONS : Nappage tissu à partir de menu à 34 €. Voir toutes les conditions page 14

GROUPES DE PLUS DE 60 ADULTES et EVENEMENT DANSANT

SALLE MENESTREL

UNE GRANDE SALLE DES FETES GRATUITE

- **BUFFET CHAMPETRE**
Un premier buffet froid en formule économique à 29 € - tout compris salle, mobilier, vaisselle, 2 h de service, remise en ordre - tarif hors boisson
Voir les conditions sur le dossier des buffets page 14.
- **BUFFET TRADITION**
Vous complétez ou remplacez certains plats du buffet champêtre pour vous constituer un buffet à la hauteur de vos envies et budgets.
Exemple : un buffet TOURNE GIGOTS à partir de 39 € - 3 h de service
- **APERITIF** : nous vous proposons différentes formules sous l'abri de la salle Ménestrel
Voir nos apéritifs avec service - page 8
Une salle équipée jusqu'à 100/110 personnes environ



CHAUFFAGE : si chauffage supplément de 100 € en week-end.

CONDITIONS LOCATIVES : cette salle est gratuite avec la formule apéritif et restauration assurée par nos soins - Nous prenons en charge la fourniture et l'entretien de la vaisselle, le ménage à votre départ.

UNE CAUTION DE 1.000 € est demandée à l'arrivée avec le contrat des conditions générales

Organisation de fête et réception – Traiteur chalets locatifs



CENTRE DE VACANCES LA FORAIN

Apéritif - Cocktail Sans service

ANNÉE 2019

Votre apéritif cocktail sans service - Pour un groupe de 50 personnes maximum :

APERITIF COCKTAIL

avec des préparations mises à votre disposition dans le réfrigérateur

Votre boisson alcoolisée (20cl/personne) + Boissons softs (1L/10 personnes) :

- Kir au cassis 3,7 € / personne
- Vin rosé 3,7 € / personne
- Sangria maison 3,9 € / personne
- Vin blanc moelleux 4,2 € / personne
- Punch * 4,3 € / personne
- Crémant nature ou kir 5,9 € / personne
- Formule enfant (softs) 2,6 € / enfant



*Punch au choix : Pétillant Sureau - Punch au rhum - Punch Lorrain

Complément softs : 3,80 € / bouteille (coca cola, jus d'orange et jus de pomme)
2,50 € / bouteille (eau gazeuse)

BIERE PRESSION :

Les bières en fûts et bouteilles sont nécessairement fournis par notre établissement.
Tirage offert et gobelets plastiques à disposition.

	BLONDE	BIERE DU SORCIER		
		VERTE	BOKONO	MALAKA
24 X 33CL	—	47 €	47 €	47 €
15 L	—	—	—	—
20 L	80 €	75 €	—	—
30 L	115 €	—	114 €	—

Votre apéritif cocktail sans service - Pour un groupe de 50 personnes maximum

Proposé avec votre formule vin de repas pour les tarifs les plus bas de la carte :

FORMULES ECONOMIQUES - APERITIF ET VIN :

Forfait 1: 1 Kir vin blanc + la formule N°1 de la carte des vins : **7,90 €**

Forfait 2 : 1 Kir vin blanc - jus de fruits - eaux pétillantes - coca cola et trois réductions gourmandes et la formule N°1 de la carte des vins : **13 €**

Fin de soirée : si votre forfait est consommé nous laissons à votre disposition, des bouteilles comptabilisées.

**LA
FORAIN**

88210
SENONES
TÉL
0329576373
www.closmalpre.com



Carte des Réductions et Petits fours

Sans service

Tarifs valables jusqu'au 31/12/2019

Dégustation fraîcheur

Mini verrines 40 pièces par variété

1- Tartare Tomate	54,00 €
2- Tartare Légumes du soleil	54,00 €
3- Tartare Concombre	54,00 €
4- Salade Vosgienne en miniature	72,00 €
5- Tartare Thon et citron	76,00 €
6- Tartare Saumon	79,00 €
7- Tartare St Jacques	79,00 €

Mini brochettes 40 pièces par variété

1- Tomate Mozzarella	36,00 €
2- Lard fumé et Abricot	38,00 €
3- Saumon et Chèvre	42,00 €
4- Melon et Jambon	42,00 €
5- Magret et Pruneau	42,00 €
6- St Jacques et Chorizo	47,00 €

Pic Ferroir 1Kg par variété

Pic de tome du Pays	38,00 €
Pic terrine de daim (de notre élevage)	42,00 €

Pot de 1 kg Rillettes de canard maison Et son pain paysan	54,00 €
--	---------

Canapés fantaisies

Canapés en plateau par : 50 pièces froides

N°1 - Canapés Traiteur 66,00 €
Chiffonnade Saumon fumé et crème ciboulette, Truite fumée et Œuf de truite, Saucisse sèche, Roquefort Pistache, Chiffonnade Jambon Cru et Figs, Chèvre Epices, Tomate cerise Crevette, Tomate marinée sur purée d'artichaut et tomate.

N°2 - Canapés Evasion 75,00 €
Fromage frais Abricots Pistache Jambon fumé mélange 5 graines - Fromages frais au Pesto de Roquettes et Involtni - Toast malicette fromage frais Raifort et Saumon fumé - Chutney de figes Dés de fromage de Brebis - Biscuits aux Noix fromage frais aux abricots secs et Pavot- Pain polaire Pesto Coppa -Saumon fumé fromage frais ciboulette oignon rouge- Bloc de Foie gras chutney Figs et Césame

N°3 - Canapés Saveurs 88,00 €
Mousse ricotta poivron et coppa sur mini polenta, fromage de brebis et petits pois menthe sur pain de mie aux épinards, tzatziki et saumon fumé sur blini, foie gras sur chutney man- gue abricot, chorizo sur compotée tomate olive, légumes grillées sur crème de beaufort, avocat crevette sur pain de mie tomate, tomate et involtni

Canapés fantaisies suite

Canapés en plateau par : 50 pièces froides

N°4 - Canapés Gourmet 88,00 €
Saumon fumé et fromage blanc aneth, lard grillé et pruneau, crevette marinée crème citron, jambon de Pays et confiture de melon, rouget sur compotée de tomate, crevette safranée et tomate marinée, potiron bresaola, compotée d'artichaut mari- née sur feta et purée de tomate, mousse de foie gras et noiset- te grillée

Pains surprises

Pain Surprise 60 pièces 66,00 €

Dôme en duo : Entre pain de campagne traditionnel et mal- té : saumon fumé beurre aneth, rillettes de canard crème au fromage blanc pistache, Tzatzikis, Poulet parmesan moutarde à l'ancienne, fromage de chèvre et abricot

Pain Surprise Entre Ciel et Mer 45 pièces 75,00 €

1/Grappe de raisin - 2/Crocodile - 3/Cygne - 4/Crabe - 5/St Jaques : Ensemble de garnitures variées : fromage basi- lic, saumon fumé au beurre citronné, crème de légumes grillés, jambon cuit compotée tomates confites, ...

Dégustation sucrée

Gourmandises 50 pièces par variété

1- Mini canelés Grand Marnier	28,00 €
2- Mini canelés fourrés	38,00 €
3- Mini Tropézienne	53,00 €
4- Mini Paris Brest	59,00 €
5- Mini Macarons variés	63,00 €
6- Duo de mini Tatin	67,00 €
7- Mini kouign amann assortis	75,00 €
8- Mini Choux Chantilly	75,00 €
9- Mini Cheese Cake vanille	80,00 €
10- Mini Tartelette de fruits variés	83,00 €
11- Mini meringues assorties	90,00 €

Conseil du chef pour votre apéritif :

Pour une prestation d'1h00, prévoyez environ 6 à 8 pièces/personne

Pour une prestation d'1h à 1h30, prévoyez environ 10 à 12 pièces/personne.





CENTRE DE VACANCES LA FORAIN

Apéritif - Cocktail Avec service

ANNÉE 2019

Vos formules pour un apéritif réussi

Cocktail de Bienvenue 5 pièces / personne - Durée de la prestation : 30 à 45 minutes max

Grignotage salée - 4 réduction au choix du chef

Cocktail Quatuor 8 pièces / personne - Durée de la prestation : 1 heure environ

4 mini gourmands (pizza, quiches variées, champignon farci)

4 paniers feuilletés (saveur chèvre, légumes du soleil, épinard ricotta, saumon)

Cocktail Terroir 10 pièces / personne - Durée de la prestation : 1 heure 30 environ

3 mini terrine de daim aux aïelles - 1 mini verrine vosgienne au lard fumé

2 réductions quiche lorraine - 2 réductions tartes flambées - 2 brochettes de tome du pays

Cocktail Réception 12 pièces / personne - Durée de la prestation : 1 heure 30 à 2 heures

4 mini gourmands pizza, quiches variées, champignon farci)

4 feuilletés saveur (mini paniers chèvres, st Jacques, piperade...)

4 verrines parmi un choix de 6 : thon au citron, St Jacques, tartare saumon, tartare concombre, tartare tomate, tartare courgette

FORMULES ET TARIFS	BIENVENUE	QUATUOR	TERROIR	RECEPTION
1/ Kir au vin blanc (20 cl/pers.)	7,70 €	13,20 €	14,20 €	15,70 €
2/ Sangria (20 cl)	8,70 €	14,20 €	15,30 €	16,80 €
3/ Punch - un choix de trois * (20 cl)	9,80 €	15,20 €	16,30 €	17,80 €
4/ Crémant d'Alsace (1 bt./4pers.)	14,80 €	18,30 €	19,30 €	18,30 €
5/ Champagne (1 bt./4 pers)	16,80 €	20,30 €	21,30 €	23,30 €
Formule Enfants - 12 ans	4,60 €	7,60 €	9,20 €	10,70 €

Maximum deux choix de boissons pour votre formule cocktail.

***PUNCH :** Pétillant Sureau - Punch au rhum - Punch Lorrain - un choix unique à préciser à la réservation

BIERE : Les bières en fûts et bouteilles sont nécessairement fournis par notre établissement

- Deux bières du Sorcier (bière de notre production) : 20 L / bière verte à 75 € - 15 L / bière rouge à 75 €

- Bières blondes : 30 L / 115 € Tirage offert avec gobelets plastiques - Une formule libre service.

Il est compris dans toutes ces formules :

Les softs complémentaires : jus de fruits, soda coca, eaux pétillantes à raison d'1L/10 personne

La mise à disposition de la verrerie et le lavage - le dressage du buffet et des tables en salle de réception ou terrasses - la confection des réductions par nos soins - le personnel en cuisine - le personnel en office et au service - la remise en ordre.

Vous souhaitez apporter votre champagne pour l'apéritif :

La prestation est au tarif de la formule n°4.

Ainsi vous apportez l'ensemble des boissons et nous assurons le rafraîchissement, fourniture et lavage de la verrerie (Dans cette formule, aucune boisson n'est fournie pas nos soins).

**LA
FORAIN**

88210
SENONES
TÉL
0329576373
www.closmalpre.com



Carte des Réductions et Petits fours

APERITIFS RECEPTION
Tarifs valables jusqu'au 31/12/2019

Dégustation fraîcheur

Mini verrines 40 pièces par variété

1- Tartare Tomate	54,00 €
2- Tartare Légumes du soleil	54,00 €
3- Tartare Concombre	54,00 €
4- Salade Vosgienne en miniature	72,00 €
5- Tartare Thon et citron	76,00 €
6- Tartare Saumon	79,00 €
7- Tartare St Jacques	79,00 €

Mini brochettes 40 pièces par variété

1- Tomate Mozzarella	36,00 €
2- Lard fumé et Abricot	38,00 €
3- Saumon et Chèvre	42,00 €
4- Melon et Jambon	42,00 €
5- Magret et Pruneau	42,00 €
6- St Jacques et Chorizo	47,00 €

Pic Ferroir 1Kg par variété

Pic de tome du Pays	38,00 €
Pic terrine de daim (de notre élevage)	42,00 €

Canapés gourmands : 50 pièces par variété

1- Canapés Charcutier	63,00 €
2- Canapé au Saumon	108,00 €
3- Mini bûche saveurs variés	105,00 €
4- Briochin Foie gras	135,00 €
5- Canapé Jambon de Pays	105,00 €

Canapés fantaisies

Canapés en plateau par : 50 pièces froides

N°1 - Canapés Traiteur 66,00 €
Chiffonnade Saumon fumé et crème ciboulette, Truite fumée et Œuf de truite, Saucisse sèche, Roquefort Pistache, Chiffonnade Jambon Cru et Figs, Chèvre Epices, Tomate cerise Crevette, Tomate marinée sur purée d'artichaut et tomate.

N°2 - Canapés Evasion 75,00 €

Fromage frais Abricots Pistache Jambon fumé mélange 5 graines - Fromages frais au Pesto de Roquettes et Involtni - Toast malicette fromage frais Raifort et Saumon fumé - Chutney de figues Dés de fromage de Brebis - Biscuits aux Noix fromage frais aux abricots secs et Pavot- Pain polaire Pesto Coppa - Saumon fumé fromage frais ciboulette oignon rouge- Bloc de Foie gras chutney Figs et Césame

N°3 - Canapés Saveurs 88,00 €

Mousse ricotta poivron et coppa sur mini polenta, fromage de brebis et petits pois menthe sur pain de mie aux épinards, tzatziki et saumon fumé sur blini, foie gras sur chutney mangue abricot, chorizo sur compotée tomate olive, légumes grillées sur crème de beaufort, avocat crevette sur pain de mie tomate, tomate et involtni

N°4 - Canapés Gourmet 88,00 €

Saumon fumé et fromage blanc aneth, lard grillé et pruneau, crevette marinée crème citron, jambon de Pays et confiture de melon, rouget sur compotée de tomate, crevette safranée et tomate marinée, potiron bresola, compotée d'artichaut marinée sur feta et purée de tomate, mousse de foie gras et noisette grillée

Pains surprises

Pain Surprise 60 pièces 66,00 €

Dôme en duo : Entre pain de campagne traditionnel et malté : saumon fumé beurre aneth, rillettes de canard crème au fromage blanc pistache, Tzatzikis, Poulet parmesan moutarde à l'ancienne, fromage de chèvre et abricot

Pain Surprise Entre Ciel et Mer 45 pièces 75,00 €

1/Grappe de raisin - 2/Crocodile - 3/Cygne - 4/Crabe - 5/St Jacques : Ensemble de garnitures variées : fromage basilic, saumon fumé au beurre citronné, crème de légumes grillés, jambon cuit compotée tomates confites, ...

Dégustation chaude

Le Snacking : 100 pièces chaudes par variété

1- Pizza trois fromages	75,00 €
2- Quiche Lorraine au lard	75,00 €
3- Quiches variées des chefs	75,00 €
4- Champignon farci	78,00 €
5- Mini Paniers garnitures légumes	95,00 €
6- Petits fours feuilletés variés	95,00 €
7- Cake Jambon Fromage ou Olives (froid)	45,00 €

Les minis gourmands chauds - 100 pièces

1- Mini Cheeseburger Poulet	130,00 €
2- Mini Double Cheeseburger	145,00 €
3- Mini Eclair Hot Dog Volaille	165,00 €
4- Mini Croque Jambon Fromage	165,00 €

Dégustation sucrée

Gourmandises 50 pièces par variété

1- Mini cannelés Grand Marnier	28,00 €
2- Mini cannelés fourrés	38,00 €
3- Mini Tropicane	53,00 €
4- Mini Paris Brest	59,00 €
5- Mini Macarons variés	63,00 €
6- Duo de mini Tatin	67,00 €
7- Mini kouign amann assortis	75,00 €
8- Mini Choux Chantilly	75,00 €
9- Mini Cheese Cake vanille	80,00 €
10- Mini Tartelette de fruits variés	83,00 €
11- Mini meringues assorties	90,00 €

Conseil du chef :

Pour une prestation d'1h00 , prévoyez environ 6 à 8 pièces/personne

Pour une prestation de 1h à 1h30, prévoyez environ 10 à 12 pièces/personne.



Ces tarifs impliquent une réservation d'un menu identique pour le groupe

Dégustation 2 plats 27 €

AMUSE BOUCHE DU CHEF

PLAT

DESSERT

CAFE ET INFUSION

Hors boissons

Dégustation 3 plats 32 €

AMUSE BOUCHE DU CHEF

ENTREE FROIDE ou CHAUDE

PLAT

DESSERT

CAFE ET INFUSION

Hors boissons

Dégustation 4 plats 40 €

AMUSE BOUCHE DU CHEF

ENTREE FROIDE et CHAUDE

PLAT

DESSERT

CAFE ET INFUSION

Hors boissons

Menu Des petits gourmets

Formules boissons comprises :

Moins de 5 ans : 12 €

De 6 à 12 ans : 16 €

nuggets
avec garniture
et glace

hamburger
avec garniture
et glace

Carte des Entrées

Issues des recettes du Terroir vosgien

Salade vosgienne aux petits lardons fumés et vinaigre de bluet

Terrine de daims et salade verte (notre élevage local de gibier)

Entrée froide

Farandole de salade à la crème de framboise, avocat - tomate cerise - asperge verte - fenouil

Salade saveurs de saison (Salade, Champignons De Paris, Fromage De chèvre, Fruits)

Trois crudités de saison placées en buffet pour libre service

AVEC SUPPLEMENT

* Assiette de saumon Grawlax (en tartare), crème à la ciboulette et son pain à l'aneth

* Foie gras, gésiers et magrets de canard sur sa petite salade au vinaigre de bluet

* Tartare de Saint Jacques sur lit de salade et crème de framboise

* Copeaux de saumon marinés et sa petite salade

* Assiette gourmande aux magrets de canard

** Mi-cuit de foie gras maison et son chutney au bluet des Vosges

Entrée chaude :

Issue des recettes du Terroir vosgien

Le feuilleté au munster et au cumin chaud

Quiche lorraine tradition et petite salade verte chaud

* Pâté lorrain façon du chef

* Petite tourte de montagne à notre façon (spécialité maison)

* Cassolette d'escargots et sa crème à l'ail des ours (Plante des Forêts des Vosges)

Cassolette au saumon rose à la crème de safran chaud

* Timbale chaude de Saint Jacques et crevettes

* Petite marmite sole et ses gambas à la crème de safran

* Bouchée tradition au ris de veau

Entracte glacé **

** Entremet glacé lorrain : un sorbet maison mirabelle arrosé d'eau de vie de mirabelle

** Entremet glacé à la vodka : sorbet citron arrosé de vodka

Les suppléments : * 3 €/pers - ** 4 €/pers

Carte des Plats

Issus des recettes du Terroir

La choucroute alsacienne au Riesling

Baeckeofe aux trois viandes marinées

Carbonnade tendre à la bière du Sorcier

Tartiflette vosgienne et ses charcuteries

Jambonneau fumé et ses tofailles

* *Nos spécialités* : Braisé de daim aux airelles - kneffes vosgiennes

** Gigue de daim, Tatin aux pommes et gratin dauphinois (spécialité maison - daims de nos élevages)

Carte classique

Cassoulet maison - cuisse de canard et saucisses à la graisse d'oie

Déclinaison de gratin courgette safran - dauphinois et poêlé de légumes

Tartiflette à la tome savoyarde, ses charcuteries

Couscous agneau, poulet, merguez

Paella royale

Parmentier et joue de bœuf effilochée sur son jus réduit à la fleur de thym

Suprême de volaille aux petits légumes et gratin

* Saumon grillé à l'unilatéral et son risotto crémeux

* Veau à la façon blanquette et son risotto moelleux

* Confit de canard et ses pommes sarladaises

** Ecrasé de joue de bœuf et son cœur de foie gras

** Mignon de veau, émulsion de morilles et risotto crémeux

** Pantoufle feuilletée au foie gras, magret de canard et cèpes

Fromages Esprit Vosges *

* Munster fermier, Tome nature, et salade variée

** Munster fermier, Tome nature, Chèvre et salades variée

Nos Chefs proposent un Buffet de fromages fermiers ou AOP - Salade

Organisez vous un super buffet - Devis sur demande

Tomme ail des ours 500 gr

Tomme à l'andouille 500 gr

Comté 24 mois d'affinage (Jura) 500 gr

Camembert 3/4 affiné au lait cru (Normandie) 250 gr

Brie de Meaux 350 gr

Epoisses (Bourgogne) 250 gr

Roquefort Baragnaudes (Ariège) 600gr

Les suppléments : * 3 €/pers - ** 4 €/pers

un dessert individuel

Tartes aux myrtilles ou autres fruits de saison

Baba au rhum tradition

Crumble aux fruits rouges et sa verrine glacée

Poire pochée au chocolat et glace vanille

Verrine de tiramisu saveur pain d'épices

Panna cotta aux fruits rouges

* Fondant chocolat cœur tendre sur coulis de framboise

* Gâteau de Salm (*Génoise, crémeux mirabelle, mousse chocolat, crumble amande*)

* Croquant chocolat framboise (*mille feuille mousse légère, framboise*)

* Gros macaron garni parfum au choix

Lorrain : Macaron vanille, Mousse bergamote, Compotée mirabelle et coulis mirabelle

Framboise : Macaron framboise, Mousse framboise, Compotée framboise et coulis framboise

Chocolat : Macaron chocolat, Mousse chocolat noir et crémeux chocolat lait

* Vacherin framboises en verrine



un gâteau à partager

* Framboisier *Biscuit cuillère, Mousse framboise et framboises fraîches, coulis de framboise*

* Citronnier *Crémeux citron, dacquoise citron, meringue italienne*

* Fraisier *Biscuit cuillère, Mousse fraise, fraises fraîches, coulis fraise*

* Jivana *Mousse chocolat lacté caramel, génoise chocolat, croquante fruits secs*

* Saveur des Iles *Crémeux passion, mousse Panna Cotta, cubes de mangue, abricots secs,*

* Maréchal aux fruits et saveur au choix :

Génoise, crème pâtissière, meringue légère :

Poire et framboise

Mirabelle

Mangue et litchi

Les suppléments : * 3 €/pers

Complément au dessert du menu

Un gâteau complémentaire de 12/14 parts : 21 €

Pièce montée : 2,90 € / chou garni de crème pâtissière



LA FORAIN

SENONES

17. LA PETITE FORAIN – 88210 SENONES

BUFFETS

BUFFETS FESTIFS SUR NOS SALLES

BUFFETS SUR LA SALLE MENESTREL - nos conditions

SALLE MENESTREL POUR VOTRE FETE

Vous bénéficiez dans le tarif des buffets proposés par nos chefs de cuisine d'une grande salle -

SALLE PROPOSEE avec une réservation minimum de 60 couverts adulte

APERITIF avec service obligatoire à partir de 18 h - voir carte page 8

BUFFET avec service assuré par nos soins : nous dressons les tables et le couvert (selon les possibilités de place - le plan est communiqué pour le placement), nous assurons le service :

Le service du buffet se situe obligatoirement avant 13 H en journée et 20 h 30 en soirée

Le personnel en charge de votre buffet vous propose un service de :

- 2 H maximum pour le buffet Champêtre
- 3 H pour un buffet Tradition - une commande minimum de 34 €/pers.
- 4 H pour un buffet Tradition - commande minimum de 40 €/pers.

Au-delà de ces horaires, supplément de 42 €/heure entamée/personnel présent.

BOISSONS : Découvrez nos formules page 18 et 19

NAPPES : papier pour les buffets jusqu'à 34 €/pers. - nappe tissu ou intissé au-delà.

DECORATION et fleurissements : voir avec l'équipe les horaires d'installation possibles selon planning. Aucune intervention de notre part sur ce poste.

REMISE EN ORDRE : assurée par nos soins le lendemain. **A votre charge le retrait de la décoration**

TARIFS Enfant (6/12 ans) : pas de menus enfants - une réservation de buffet pour deux ou trois (selon l'âge) - pour les plus petits (3/5 ans) : 6 € de participation.

Les prestations salle et buffet impliquent la mise à disposition pour votre groupe d'une salle des fêtes selon les conditions générales d'organisation et le descriptif du devis signé.

Si vous conservez la salle en fin de la nuit, merci d'établir un chèque de caution de 1000 €

BUFFETS DE SOIREE SUR LA SALLE CHAUMES - nos conditions

SALLE CHAUMES : réservation minimum de 35 couverts adulte et jusqu'à 80 sans piste de danse ou 55/60 personnes maximum avec une formule dansante .

Même conditions que pour la salle MENESTREL : hormis

APERITIFS : deux formules page 6 et 8 - page d'apéritif avant 18 h.

Gestion libre possible pour groupe maximum 40/50 pers. Voir carte page 6 - sans intervention du personnel avant le début du service soit avant 20 h 30 maximum.

Bonus de 10% sur le tarif buffet si vous êtes moins de 40 personnes et si vous souhaitez un buffet sans service (selon conditions et plats choisis - consulter notre équipe).

Organisation de fête et réception – Traiteur chalets locatifs

17, rue La Petite Forain - 88210 SENONES Tél. 03 29 57 63 73 - info@closmalpre.com - www.closmalpre.com

SAS SORAVOSGES – siret 347 933 376 00019





RESIDENCE LA FORAIN SENONES

SALLE DES FETES
Un grand abri pour l'apéritif

**SALLE
MENESTREL**



Buffet Champêtre

Pour une soirée en toute convivialité

29€

Vous êtes moins de 50 personnes à Chaumes, la formule peut être sans service
Nous vous offrons une remise de 10 % sur ce tarif (demandez les conditions)

Salle auberge CHAUMES

Salle Ménestrel

Crudités

Duo de crudités
Taboulé à la menthe et Salade Paysanne

Charcuteries

Jambon blanc Rostello aux herbes
Terrine maison de daim aux bluets
Rosette
Pilon de poulet Tex Mex Sauce barbecue

Fromage

Plateau deux fromages Brie et Munster
Salade verte

Dessert

Tarte aux fruits de saison
Café et Infusions en buffet

Nous vous invitons à consulter les plats froids et le tourne gigots chaudes qui peuvent venir compléter ce buffet de base - faites vos choix sur la page suivante

TARIFS ENFANTS (moins de 12 ans) : 1 menu buffet pour 2 enfants et pour les moins de 6 ans : 1 menu pour 3 enfants



Suppléments pour un Buffet Tradition

Suppléments proposés en plateau par tranche de 20 personnes

Club Sandwich

Le Périgord (magret, foie gras)	48 €
Le Niçois (thon œuf anchois)	44 €

Crudités et salades composées (3.5kg)

Carottes, Céleri, Betteraves, choux...	43 €
Salade Italienne, Niçoise, Taboulé	50 €
Salade Paysanne	50 €
Salade Niçoise,	50 €
Salade Fermière, Vigneronne :	50 €

Charcuteries et viandes froides

Une tranche par personne

Jambon blanc Rostello aux herbes	43 €
Jambon cru Forêt Noire	43 €
Roast-beef et ses vinaigrés	48 €
Rosette et Mortadelle	40 €
Pilon de poulet Tex Mex Sauce barbecue	42 €
Rôti de Porc aux herbes	45 €
Eventail de melon et jambon cru	48 €
Terrine maison de daim aux bluets	46 €
Rillettes maison de canard	50 €
Pressé de joue de bœuf façon pot au feu & cœur de foie gras	59 €
Pâté royal de gibier en croûte fine	54 €
Aiguillette de canard maison en croûte	54 €
Terrine de foie gras canard maison Le kg	90 €

Tourne Gigots choisissez votre viande

Deux viandes grillées et découpées devant vous

En remplacement des charcuteries : 10 € /pers

En complément : 14 € / pers

- Carré de Porcelet
- Presa de Porc ibérique
- Gigot d-agneau à l-ail
- Gigue de Daim aux épices (viande de notre élevage)

Accompagnement : grand gratin dauphinois

Poissons

Filet de Saumon fumé et sauce fraîcheur	57 €
Saumon marinés en copeaux	62 €
Saumon gravlax fait maison,	66 €
rillettes aux deux saumons :	55 €

Fromage AOP

Camembert	17 €
Tome ail des ours	25 €
Tome à l-andouille	25 €
Munster au cumin	25 €
Comté	27 €

Dessert

Un dessert complémentaire

SUPPLEMENT : 3 €/pers. sur le buffet Champêtre

Grand gâteau à partager

Maréchal aux fruits avec au choix :

Poire framboise ou Mirabelle ou Mangue Litchi

Jivana :

biscuit et mousse chocolat mousse caramel, croquantes

Citronnier :

Biscuit, mousse légère au citron, meringue italienne

Fraisier ou Framboisier :

Biscuit, mousse légère au fruit, meringue italienne

Saveur des Iles :

biscuit amande mousse panna cotta, compotée mangue

Buffet de dessert :

Trois desserts en complément des tartes

Et pour les gourmands en compléments du gâteau :

Salade de fruits frais, tiramisu café, ile flottante



DOMAINE LA FORAIN

Carte des vins

ANNÉE 2019

Un forfait facturé sur la base du nombre de menus adulte réservé

Une formule pour buveur ou non buveur permettant une moyenne de consommation

Forfait ECO N°1 est proposé avec chaque menu adulte pour un volume de 30 cl :

Entre vin blanc et vin rouge (Exemple pour 60 personnes vous bénéficierez de 24 bouteilles entre blanc et rouge)

***Le forfait 2-3-4 est proposé avec chaque menu adulte avec un volume de :**

1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes + 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes

TARIFS DES 3 FORMULES	N°1*	N°2*	N°3*	N°4*
Blanc				
Les tuileries pays d'oc igp	X			
Tariquet Classic		X		
Uby N° 4 ou Pinot gris			X	
Tariquet Premières Grives ou Andante				X
Rouge				
Côte du Rhône	X			
Bordeaux N°1		X		
Bastion ou Domaine Petit Romain			X	
Grézan ou Bordeaux N°2 ou Bourgogne				X
TARIFS / MENU ADULTE	7 €	11 €	13 €	15 €

FORMULE Boissons Enfants et Animateurs :

Sodas : coca cola et jus d'orange : **4 €/menu**

Offert avec votre formule :

1/Eaux pétillantes à volonté et Softs à discrétion (1 btlle/10 pers. environ)

2/Le droit sommelier de fin de soirée le champagne et crémant apportés

Région viticole de nos produits

Nos vins de terroir sont issus de domaines engagés dans une démarche officielle : Viticulture Raisonnée Contrôlée.

- COTES DE GASCOGNE blanc
UBY N°4 TARIQUET
- VINS D'ALSACE blanc PINOT GRIS ANDANTE
- BORDEAUX rouge N°1 BORDEAUX - Vin de récoltant
N°2 BORDEAUX Château HAUT MACO - Côtes de Bourg
- COSTIERE DE NIMES rouge prix d'excellence 2012 - vin de récoltant
DOMAINE DU PETIT ROMAIN
- COTEAUX DU LANGUEDOC : rouge
BASTION
GREZAN FAUGERES
- BOURGOGNE rouge COTES D'AUXERRE

**LA
FORAIN**

88210
SENONES
TÉL
0329576373
www.closmalpre.com



DOMAINE LA FORAIN

Gestion libre - Sans service

ANNÉE 2019

LE FONCTIONNEMENT DE NOTRE ETABLISSEMENT

Vous n'allez pas louer notre salle puisqu'elle est gratuite avec votre repas et selon les conditions données en début de catalogue. Cependant vous allez pouvoir en bénéficier avec votre groupe pour toute la nuit et sans contrainte. Notre métier c'est la restauration et les organisations festives réalisées pour votre plaisir. Nous vous offrons notre savoir faire et plus d'une privatisation pour toute la nuit d'une salle des fêtes pour votre groupe.

Nous mettons à votre disposition et sans contribution, une salle équipée pour votre soirée et de façon identique à tout autre restaurant (mobiliier, nappage, vaisselle gratuites), la confection des repas est assurée par notre équipe de cuisiniers et pâtissier travaillant toute l'année sur notre établissement et proposant une prestation de qualité et de choix, avec des productions maison.

Aussi en qualité d'établissement hôtelier, nous ne pouvons pas vous autoriser à apporter vos boissons sans contribution.

Notre chef de cave met à votre disposition une carte des apéritifs et des boissons pour vos repas.

Nous vous assurons des tarifs compétitifs avec des formules étudiées tout spécialement pour les groupes.

Si vous prenez vos boissons sur l'établissement, nous proposons une gratuité pour:

- *Un tirage gratuit avec l'achat de fûts de bière (tirage installé et prêt à fonctionner)*
- *La possibilité d'apporter votre champagne sans droit de bouchon pour la fin de votre repas (flûte fournie et lavée par nos soins).*

Si toutefois vous préférez apporter les boissons de votre repas festif, nous vous invitons à étudier le tarif proposé ci-dessous :

TARIF DROIT DE BOISSON :

Ce tarif est valable jusqu'au 30/12/2019 et uniquement dans les formules de ces menus festifs

Tarifs applicables par prestation adulte et avec 50% de réduction pour les enfants

- **3,50 € / personne pour l'apport de vos boissons de l'apéritif**
INFOS : pour Salle Chaumes, groupe de moins de 50 pers. et sans intervention du personnel
- **5,30 € / personne pour l'apport de vos boissons du repas**
Quelque soit la salle choisie
- **7,40 € / personne pour les deux prestations**
Sur devis pour plusieurs services

CONDITIONS :

Vous apportez vos boissons (vins, Champagne, sodas, eaux...) et nous vous fournissons deux verres et une flûte par repas + 1 verre pour l'apéritif.

La verrerie sera rangée sale par vos soins en fin de repas et restera sous votre responsabilité jusqu'au lavage, assuré le lendemain par notre équipe.

LA

FORAIN

88210

SENONES

TÉL

0329576373

www.closmalpre.com



Brunch du dimanche



Un grand moment de convivialité avec vos invités



Brunch du lendemain 20 €

Un service entre petit déjeuner et déjeuner de 10h30 à 12h30

avec une salle* à disposition jusqu'à 17h00

Service minimum : 35 couverts

Les boissons :

Jus d'orange et Boissons chaudes classiques du matin: café, thé, chocolat et infusion

Les produits de boulangerie :

Mini viennoiseries: croissants nature, pains chocolat, pains raisins

Baquettes: tradition, céréales, pain de mie

Pancakes

Les plateaux sucrés :

Confitures Mirabelle et Eglantines, Myrtilles, Miel corse AOP, Nutella, beurre.

3 céréales, Yaourts et Marmelade, fruits frais

Les divers plateaux salés :

Chorizo Doux et Jésus, Jambon Sobovia, Fromages AOP

Les plats chauds :

Oufs brouillés, Saucisses et lard grillé

TARIF ENFANTS : 6/12 ans : un brunch pour 2

Les compléments

Reprenez tous les propositions de plateaux de la page 17 de ce catalogue et vous pouvez ainsi compléter cette offre avec des plateaux constitués pour 20 personnes.

Nous vous proposons d'autres produits du matin

Préparations sucrées:

Duo sucré du matin : Kougelhof et Brioche 40 €

Jus de pamplemousse, Jus de Pommes Bio - 20 €

Préparations salées à partir de 10 personnes

Pâtés lorrain du Chef - 10 pièces de 200 gr à 40 €

Voir tous les plateaux salés page 17

Le forfait vin

Vin blanc ou vin rouge au choix 12 cl /pers. : 45 €/ 20 personnes

Si vous choisissez un petit déjeuner : 7,50 € par adulte et enfant

Service de 9 h à 10 h 30 - départ de la résidence avant midi.

Conditions de réservation

RESERVATION

Le catalogue festif propose l'ensemble de nos tarifs restauration pour l'année de référence vous permettant de calculer un estimatif.

Choisissez votre hébergement selon la capacité nécessaire et envisager avec notre équipe la salle possible pour votre organisation selon nos disponibilités.

BON DE COMMANDE

Nous l'établissons dès que vous avez arrêté vos choix. Il reprend l'ensemble des prestations attendues.

Nous vous l'adressons par mail et vous le retournez signé avec les correctifs.

Si nous le jugeons nécessaire nous établissons un 2ième bon de commande. L'ensemble des modifications étant de toute façon porté sur la facture finale.

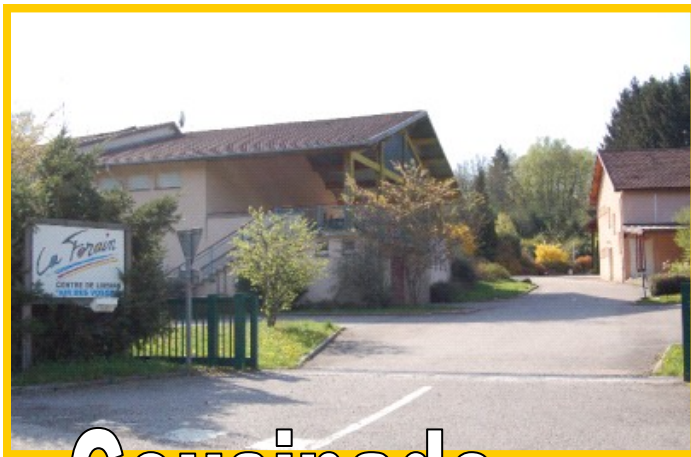
ACOMPTES : Vous réglez le **premier de 35% du montant 10 semaines** avant l'organisation de votre fête. Le second acompte de 35% est demandé **2 semaines** avec l'arrivée.

Aucun changement possible 15 jours avant l'organisation. Votre nombre doit être corrigé avant cette date butoir

FACTURE

La facturation reprend le total de menus, réservation rectifié jusqu'à 15 jours avant le repas.

Le solde de la facture est à régler à réception.



LA FORAIN

j'adopte

Cousinade



Fête associative



Anniversaire



Mariage



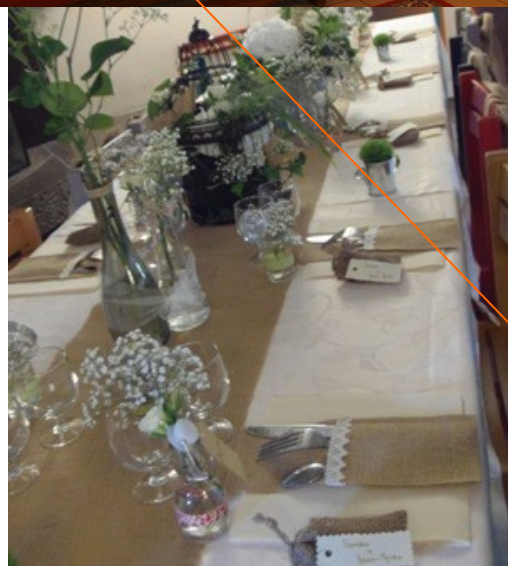
Sortie nature





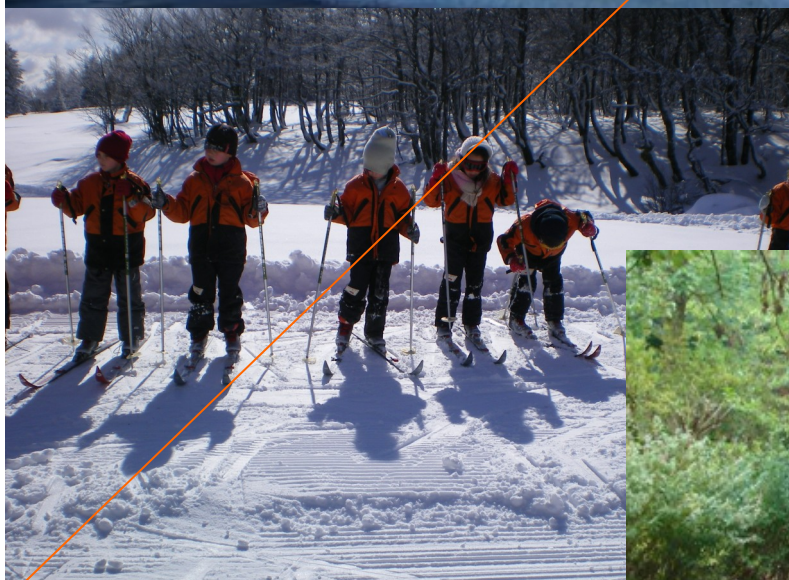
RESIDENCE LA FORAIN SENONES

**SALLE
AUBERGE DE CHAUMES
AMBIANCE FAMILLE
DETENTE**



LA FORAIN

Hiver ou Eté



Organisation de fête et réception – Traiteur chalets locatifs

17, rue La Petite Forain - 88210 SENONES Tél. 03 29 57 63 73 - info@closmalpre.com - www.closmalpre.com
SAS SORAVOSGES – siret 347 933 376 00019



LA FORAIN

SENONES

17. LA PETITE FORAIN – 88210 SENONES



**Une résidence famille
Un domaine festif**

**Senones - Vosges
Tél. 03 29 57 63 73**



**info@closmalpre.com
www.closmalpre.com**