

Salle Lounge Pour votre fête

2019



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



CLOS MALPRE

Résidence Touristique

Catalogue Lounge Bar

Pages 2 à 3 - Présentation

Pages 4 à 5 - Apéritif

Page 6 à 8 - Les buffets

Page 9 à 10 - Les boissons

Page 11 à 14 - Informations





ORGANISATION SUR LA SALLE LOUNGE AU CLOS MALPRE

CONDITIONS D'UTILISATION

La salle lounge est accessible pour un groupe de 25 à 50 personnes.

Il est compris dans nos tarifs :

- la mise à disposition de la salle
- La fourniture de tables et chaises
- La fourniture vaisselle et verrerie correspondante à vos choix de restauration
- Le nettoyage des éléments de vaisselle mise à votre disposition
- La fourniture du nappage papier et serviettes
- La remise en état de la salle (rangement mobilier, nettoyage vitrages et sanitaires)

L'accès à l'armoire frigorifique et à la salle annexe avec plan de travail et point d'eau.

Il n'est compris dans nos tarifs :

- La mise en place de la salle et du couvert
- Le nettoyage de la salle (sols, mobilier)
- Le rangement de la vaisselle dans les bacs prévus à cet effet
- L'animation musicale, la sonorisation, les jeux de lumières
- La décoration, le fleurissement
- L'accès à la salle de gymnase et de réunion





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 3,6 € / personne
- Vin rosé 3,6 € / personne
- Sangria maison 3,8 € / personne
- Vin blanc moelleux 4,0 € / personne
- Punch * 4,2 € / personne
- Crémant nature ou kir 5,8 € / personne
- **Formule enfant (softs) 2,5 € / 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	—	57 €	—	—
20 L	—	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 APERITIF ET VIN :

Forfait 1 : 1 Kir vin blanc + formule 1 carte des vins : **7,70 €**

Forfait 2 : 1 Kir vin blanc - jus de fruits - eaux pétillantes - coca cola et trois réductions
Gourmandes et formule 1 carte des vins : **12,80 €**

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



Carte des Réductions et Petits fours

APERITIFS RECEPTION
Tarifs valables jusqu'au 18/12/2019

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 Fraiteur 66,00 €
Chiffonnade Saumon fumé et crème ciboulette, Truite fumée et Œuf de truite, Saucisse sèche, Roquefort Pistache, Chiffonnade Jambon Cru et Figues, 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 Involitini - 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 Figues 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 involtini

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 marinée sur feta et purée de tomate, mousse de foie gras et noisette grillée

Atelier Plancha

Animation par le Chef de cuisine

Durée : 1 h environ

Plaisir chaud sur plancha

9 €/personne

Volaille thym citron OU volaille BBQ

Porc marinés toscane OU porc marinés dijonnaises

Daim de notre élevage « Esprit forêt » OU daim nature

Accras : Morue et Légumes

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.

Cocktail festif

Pour une soirée en toute convivialité

35€

Le pic de Terrine de Daim de notre élevage 1Kg

*un velouté chaud ou
Gaspacho froid selon la saison*

*un assortiment de Clubs sandwiches
Pain bagnat au thon
New yorkais au bœuf fumé*

croque légumes et ses sauces

*Mini verrine Salade vosgienne
Mini verrine Tartare Légumes du Soleil
Brochette magret et pruneau*

Emmental, Chèvre, Brie

*Verrines sucrées :
Pannacotta fruits rouges
Mousse chocolat cœur kalamansi,
Tiramisu rhubarbe*

ou : Gâteau de fête (voir saveurs page 13)

Café et Infusions en buffet

BOISSONS Incluses

Fût de Bière du Sorcier et son tirage

Vin blanc (1 bouteille pour 5 personnes)

Vin rouge (1 bouteille pour 5 personnes)

Soft (1 bouteille pour 5 personnes)

BOISSONS en supplément

Crémant à partir 15 € / bouteille 75 cL

Champagne à partir de 25 € / bouteille 75 cL



Buffet Lounge

Pour une soirée en toute convivialité

28€

Crudités

Duo de crudités
Taboulé, 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
Salade verte

Dessert

Tarte aux fruits de saison
Café et Infusions en buffet

SUPPLEMENTS

Commande pour l'ensemble du groupe

Tarif personne :

Terrine de daim (*notre élevage*), Rillettes maison de canard : 4 €

Saumon gravlax fait maison, rillettes aux deux saumons : 5,8 €

Viandes froides :

- Roast-beef : 3.5 €

- Pâté en croûte maison à l' aiguiette de canard 3.5 €

- Salade Italienne, Niçoise, Fermière, Vigneronne : 3.5 €

- Corbeille de fruits frais : 3 €/pers

- Buffet des gourmands : salade fruits, tiramisu café, île flottante : 5 €/pers (*en remplacement du dessert*)

Verrines par 50 pièces : 90 €

Lorraine (*mousse bergamote, compotée mirabelle*)

Capuccino (*mousse café, Bailey' s, mousse vanille*)

Tout Framboise (*mousse framboise compotée framboise*)



Buffet gala

Pour une soirée en toute convivialité

36 €

Club Sandwich

Le Périgord (magret, foie gras)

Le Niçois (thon œuf anchois)

Crudités

Carottes, Céleri, Taboulé,

Salade Italienne, Salade Niçoise,

Salade Paysanne

Charcuteries

Jambon blanc Rostello aux herbes

Jambon cru Forêt Noire

Rosette et Mortadelle

Terrine maison de daim aux bleuets

Pilon de poulet Tex Mex Sauce barbecue

Roast-Beef

Rôti de Porc

Fromage

Munster, Tome des Vosges, Chèvre

Salade verte

Dessert

Gâteau de fête

Café et Infusions en buffet

Saveur de votre gâteau :

- Maréchal aux fruits avec au choix :

Poire framboise, Mirabelle, Mangue Litchi

- Jivana : biscuit chocolat, mousse chocolat, caramel, croquantes

- Citronnier : Biscuit, mousse légère au Citron, meringue italienne

- Fraisier ou framboisier : Biscuit, mousse légère au fruit, meringue italienne

- Saveur des Îles : biscuit amande, mousse panna cotta et compotée mangue

Suppléments

Commande pour l'ensemble du groupe

Tarif personne :

Tous les suppléments du buffet campagnard

Complément de commande :

- Gaspacho ou velouté chaud : 2,80 €

- Filet de Saumon fumé et sauce fraîcheur et Saumon marinés en copeaux 5,80 €

Viandes froides :

- Pressé de joue de bœuf façon pot au feu, cœur de foie gras 2,90 €

- Pâté royal de gibier en croûte fine : 2,50 €

- Terrine de foie gras maison 1 kg : 90 € (20 tranches)

Buffet de dessert : 4 € / pers

En complément de votre gâteau : salade de fruits frais, tiramisu café, île flottante





CLOS MALPRE

Carte des vins

ANNÉE 2019

*Le forfait 1 est proposé avec chaque menu adulte pour un volume de :
1 bouteille de vin blanc ou rouge pour 3 personnes

*Le forfait 2-3-4 est proposé avec chaque menu adulte pour un volume de :
1 bouteille de vin blanc pour 4 personnes + 1 bouteille de vin rouge pour 3 personnes
Une formule par menu adulte réservé (buveur ou non buveur pour une moyenne de consommation)

TARIFS DES 3 FORMULES	N°1*	N°2*	N°3*	N°4*
Blanc				
Les tuileries pays d'oc igr	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 :

Eaux pétillantes à volonté et Softs à discrétion

Le droit sommelier de fin de soirée pour votre champagne et crémant

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

**CLOS
MALPRE**

88210
SENONES
TÉL
0329576373
www.closmalpre.com



CLOS MALPRE - SALLE DE RECEPTION

Gestion libre - Sans service

ANNÉE 2019

LE FONCTIONNEMENT DE NOTRE ETABLISSEMENT

Vous n'êtes pas accueilli sur une simple salle locative, notre métier c'est la restauration et notre différence, ce sont les salles que nous vous proposons, privatisées pour toute la nuit et pour la réalisation de vos repas, fêtes, et organisation de groupe.

De façon identique à tout autre restaurant, la confection des repas est assurée par notre équipe de cuisiniers travaillant toute l'année sur notre établissement et proposant une prestation de qualité et de choix, avec des productions maison.

Votre économie : nous mettons à votre disposition et sans contribution, une salle totalement équipée pour votre soirée et nous prenons en charge la remise en ordre.

En qualité d'établissement hôtelier, nous avons à votre disposition une carte des apéritifs et les boissons pour vos repas :

L'apéritif : vous ne pouvez pas le réaliser vous-même sur notre salle. Nous vous proposons dans ce catalogue diverses formules.

Les boissons du repas, deux possibilités : - soit vous choisissez parmi les formules étudiées tout spécialement pour les groupes - voir tarifs boissons - soit vous apportez toutes les boissons de votre repas et vous trouverez ci-dessous le tarif du DROIT DE BOISSON.

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

- *Un tirage gratuit avec l'achat d'un fût de bière (tirage installé et prêt à fonctionner - prêt de 100 gobelets pré-consignés)*
- *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 30/12/2018

Tarif applicable par prestation adulte et avec 50% de réduction pour les enfants

- **4,8 €/ personne pour l'apport de vos boissons du repas**

Vous apportez toutes vos boissons (vins, Champagne, sodas, eaux...) et nous vous fournissons deux verres et une flûte par repas.

Nous assurons le lavage de la verrerie jusqu'à la fin du repas et terminons le lavage le lendemain des derniers verres utilisés pendant votre fin de soirée.

Nous faisons une vérification et comptage.

Tout verre brisé de votre fait sera facturé 1,50 euros.

**CLOS
MALPRE**

88210
SENONES
TÉL
0329576373
www.closmalpre.com

**Salle ambiance
30/50 couverts**



Accueil du Clos Malpré



Le Clos
Malpré

30
ANS
1988-2018



LE CLOS MALPRE Résidence touristique - restauration et loisirs

88210 SENONES - TEL 03 29 57 63 73 – FAX 03 29 57 69 97

info@closmalpre.com – www.closmalpre.com

Siret : N° 347 933 376 00019