



Le Guide du Mariage

Contact

par E-mail : reservation@hotelmajestik.com

par téléphone : +33 (0)3.89.49.81.61

par fax : +33 (0)3.89.78.90.48

Hôtel-Restaurant Majestik ***

10 rue Thierry Schoéré

F-68410 Trois-Epis

info@hotelmajestik.com

www.hotelmajestik.com



Chère Mademoiselle et Cher Monsieur,

Nous avons enregistré votre demande concernant l'organisation de votre Réception de Mariage et vous remercions de l'intérêt que vous portez à notre établissement...

C'est avec grand plaisir que nous vous prions de trouver diverses propositions de cocktails et de menus idéalement adaptés à de telles occasions.

Héritiers de la grande tradition culinaire française, nous aurons plaisir à mettre à votre service notre passion pour la gastronomie, ainsi que notre savoir-faire et notre professionnalisme, nous attachant à rendre cet événement unique aussi gourmand qu'inoubliable...

Toutes nos prestations restent flexibles, selon vos envies et vos désirs.

Ainsi, n'hésitez pas à nous contacter pour tout complément d'information et pour un devis personnalisé...

Dans l'espoir de partager ensemble ce moment exceptionnel, toute l'équipe de l'Hôtel Majestik et moi-même vous prie de croire, Mademoiselle, Monsieur en l'expression de ses sentiments dévoués.

Marie Joly

DIRECTRICE

Sommaire

Votre Réception : Apéritifs	p 2
Carte des Cocktails	p 3 à 7
Menus & Buffets	p 8
Carte des Menus & Buffets	p 9 à 14
Cocktail Dînatoire de Gala	p 15
Pièces Montées	p 16
Carte de vin spécial banquet	p 16 à 17
Pour les enfants	p 18
L'Hôtel	p 18
Animation musicale	p 18
Conditions générales de vente	p 19

Les Cocktails et Menus que nous vous proposons ont été spécialement élaborés par notre chef Raphaël Laufenburger. Bien entendu, nous nous tenons à votre disposition pour apporter les modifications qui vous seront agréables.

Votre Réception

Les Cocktails sont proposés sur une base de 100 personnes
Les exemples de buffets d'apéritifs que nous vous proposons sont composés de 8 à 12 pièces par personne (salés froids ou chauds, mignardises sucrées).

Notre Chef Raphaël Laufenburger vous propose..

Cocktail Sonate.....	17,40€
Cocktail Quantate	18,30€
Cocktail Harmonie	19,50€
Cocktail Symphonie	21,30€
Cocktail Festival	23,30€

Les propositions de Cocktails comprennent :

- Le Cocktail choisi
- Les boissons alcoolisées : 30 bouteilles de Brut Clémant Leiber Obermorschwihr
- Les boissons non alcoolisées : 15 litres d'eau minérale (plate et gazeuse) et 15 litre de sodas (Coca-cola, Jus d'Orange et de Pomme)
- Les Arts de la Table :
La Mise en place : le juponnage, le nappage et le dressage du Buffet, serviettes papier
La Verrerie complète, les plats et assiettes de présentation
Le nettoyage de la vaisselle
- La mise en place de la salle des buffets
- Le service auprès de vos invités durant le Cocktail
- Le rangement
La vacation du personnel (Exemple : durée 2h)
- Début du cocktail : 17h00
- Fin du cocktail : 19h00

Les propositions de Cocktails ne comprennent pas :

- Fût de 20L de bières pression : 75,00€ (sur demande)
- Fût de 40L bières pression : 140,00€ (sur demande)
- La décoration florale des buffets
- La pièce montée (sur demande)

Les prix indiqués s'entendent TTC
TVA 19.6% sur la base de nos tarifs en vigueur jusqu'au 31/12/2009

Le Cocktail Sonate

8 pièces par personne / base 100 convives

- 3 Kougelhops surprises aux 3 jambons garnis 40 toasts
- 3 Miches surprise Océane garnies de 40 toasts
- 100 Mini Bretzels garnis au bacon
- 100 Mini Croûtes mousse de saumon
- 100 Mini Moricettes garnies Charcuterie
- 100 Tartinettes fromage blanc/Ciboulette, dés de jambon cru
- 1 présentoir Paon avec 180 Toasts variés

Prix TTC par convive 17,40€
(Boissons, service et matériel compris)

Le Cocktail Quartate

10 pièces par personne / base 100 convives

- 3 Kougelhops surprises aux 3 jambons garnis 40 toasts
- 3 Miches surprise Océane garnies de 40 toasts
- 100 Mini Bretzels garnis au bacon
- 100 Mini Croûtes mousse de saumon
- 100 Mini Moricettes garnies Charcuterie
- 100 Tartinettes fromage blanc/Ciboulette, dés de jambon cru
- 1 présentoir Paon avec 180 Toasts variés
- 100 Mignardises sucrées
- 2kg Brochettes de Fruits Frais (100 brochettes)

Prix TTC par convive 18,30€
(Boissons, service et matériel compris)

Le Cocktail Harmonie

8 pièces par personne / base 100 convives

Minis salés chauds

Les tartelettes quiches, pizza et saucisse
Les tartelettes saumon, brocolis et 3 fromages

Canapés traiteur

La Chiffonnade de Saumon
La Tomate Cerise à la Crevette
Les Canapés Saucisse sèche, Jambon cru et Gouda Cumin
Le Filet de Lieu noir
La Mousse de canard

Mini briochettes

Le Saumon à l'aneth
La Crevette ciboulette

Canapés gourmets

Le Jambon sur bloc de foie gras de canard
Le Boeuf cornichon
Le Fromage fines herbes à la Crevette
Le Saumon Céleri Ciboulette
Les Oeufs tomate poireaux
Le Tsaziki saumon fumé à l'Aneth
La Tomate fondue de Rouget
La Julienne de Légumes Moules
La Mousse de Canard magret Orange

Petits fours confiseur

La Danoise pistache, le Palet or et le Marbre à la Framboise
La Religieuse Café et Chocolat
Les Tartelettes Abricot, Framboise et Nougatine Café
Le fondant Caramel noix

Prix TTC par convive 19,50€
(Boissons, service et matériel compris)

Le Cocktail Harmonie

10 pièces par personne / base 100 convives

Minis salés chauds	Les Tartelettes quiche, pizza et saucisse Les Tartelettes saumon, brocolis et 3 fromages
Canapés traiteur	La Chiffonnade de saumon La Tomate cerise à la crevette Les canapés saucisse sèche, chèvre, jambon cru et gouda cumin Le filet de lieu noir La mousse de canard
Mini briochettes	Le saumon aneth La crevette ciboulette
Canapés gourmets	Le jambon sur bloc de foie gras de canard Le boeuf cornichon Le Fromage fines herbes crevette Le saumon céleri ciboulette, Les oeufs tomate poireau Le tsaziki saumon fumé aneth, La tomate fondue de rouget La julienne de légumes Moules, La mousse de canard magret orange
Petits fours confiseur	La danoise pistache, le palet or et le marbré à la Framboise La religieuse café et chocolat La tartelette abricot, framboise et nougatine Café Le Fondant Caramel noix Les mini quiches et mini pizza
Canapés excellence	Le Saumon fumé sur pain citron L' écrevisse sur blinis Le saucisson sec sur pain nature Les oeufs de truites sur pain noir Le magret sur pain nature Le jambon de pays sur pain aux noix L'asperge et tomates sur blinis Le fromage de chèvre et La tomate confite sur pain nature
Poèmes de saveurs	La queue d'écrevisse pamplemousse guacamole sur blinis Le filet de rouget sur cake aux piments d'Espelette La tarte de saumon sur blinis La St Jacques crème Whisky sur cake à la crevette L'Empereur et la pointe d'asperges sur cake aux petits légumes Le magret de canard et la pêche rôtie sur cake Les rillettes de bloc de foie gras de canard sur cake aux cèpes Le filet de caille accompagne d'une brunoise de lentilles Les légumes sur cake aux petits légumes La chèvre cerise Merline et la noix sur cake à la confiture d'oignon Le bloc de foie gras de canard accompagné de figue rôtie sur cake au chutney de figue
Arcs en ciel de fruits sur macaron	Madarine Chocolat Framboise Pistache Mûre parfum Vanille Ananas

Prix TTC par convive 21,30€
(Boissons, service et matériel compris)

Le Cocktail Festival

12 pièces par personne / base 100 convives

Minis salés chauds

Les Tartelettes quiche, pizza et saucisse
Les Tartelettes saumon, brocolis et 3 fromages

Canapés traiteur

La Chiffonnade de saumon
La Tomate cerise à la crevette
Les canapés saucisse sèche, chèvre, jambon cru et gouda cumin
Le filet de lieu noir
La mousse de canard

Mini briochettes

Le saumon aneth
La crevette ciboulette

Canapés gourmets

Le jambon sur bloc de foie gras de canard
Le boeuf cornichon
Le Fromage fines herbes crevettes
Le saumon céleri ciboulette
Les oeufs tomate poireau
Le tsaziki saumon fumé aneth
La tomate fondue de rouget
La mousse de canard magret orange

Petits fours confiseur

La danoise pistache, le palet or et le marbre à la Framboise
La religieuse café et chocolat
La tartelette abricot, framboise et nougatine café
Le Fondant Caramel noix

Pic'apéro

Le Boudin Blanc raisin noir
Le Boudin noir ananas
Le pruneau poitrine fumée
La pêche pintade
L'Abricot poitrine fumée
La Saucisse Cocktail ananas
Le Chorizo Melon
Le Poulet au curry
Les mini quiches et mini pizzas

Canapés excellence

Le Saumon fumé sur pain citron
L' écrevisse sur blinis
Le saucisson sec sur pain nature
Les oeufs de truites sur pain noir
Le magret sur pain nature
Le jambon de pays sur pain aux noix
L'asperge et tomates sur blinis
Le fromage de chèvre et La tomate confite sur pain nature

Poèmes de saveurs

La queue d'écrevisse pamplemousse guacamole sur blinis
Le filet de rouget sur cake aux piments d'Espelette
La tarte de saumon sur blinis
La st Jacques crème Whisky sur cake à la crevette
L'Empereur et la pointe d'asperges sur cake aux petits légumes
Le magret de canard et la pêche rôtie sur cake
Les rillettes de bloc de foie gras de canard sur cake aux cèpes
Le filet de aille accompagné d'une brunoise de lentilles
Les légumes sur cake aux petits légumes
La chèvre cerise Merline et la noix sur cake à la confiture d'oignon
Le bloc de foie gras de canard accompagné de figues rôties sur cake au chutney de figues

Arcs en ciel de fruits sur macaron

Madaine Chocolat
Framboise Pistache
Mûre parfum Vanille
Ananas

Petits Fours Chocolat

Le Mille Feuilles Vénézuéla lait, feuilletine et mendiant
Le Gianduja noix pistache, amende pistache, rose des sables et chocolat café

Prix TTC par convive 23,30€
(Boissons, service et matériel compris)

Menus & Buffets

Notre Chef Raphaël Laufenburger vous propose..

Le Menu Passion	69,00€
Le Menu Romance	76,00€
Le Menu Cupidon	81,00€
Le Menu Découverte des Sens	87,00€
Le Buffet Estival	70,00€
Le Buffet Élégant	80,00€

Les propositions de Menus & Buffets comprennent :

- Le Menu ou le Buffet choisi sur une base de 100 personnes
- Les boissons non alcoolisées : 50 litres d'eau minérale plate (bouteille en verre) et 50 litres d'eau minérale pétillante (bouteille en verre)
- Les Arts de la Table :
La mise en place : Le juponnage, le nappage et le dressage du Buffet, serviettes papier
La location de la vaisselle, de la verrerie complète, des plats et assiettes de présentation
La mise en place de la salle et le dressage des tables
Service auprès de vos invités durant le dîner
Rangement et le nettoyage de la vaisselle
La vacation du personnel (exemple sur la base d'un serveur pour 30 convives)
- début de la réception: 20h00
- fin de service à table : 24h00
- fin de la réception : 03h00
- Si la soirée se poursuit au-delà de 3h00 du matin, nous facturons les heures supplémentaires*.
Pour un dîner avec un nombre de convives inférieur à 80 personnes, nous appliquons un supplément de 4,50€ par personne.

Les propositions de Menus & Buffets ne comprennent pas :

- Les boissons alcoolisées : Les Vins : Vous trouverez ci-après notre Carte des Vins pour banquets. Il est possible, pour un choix élargi, de consulter la carte de notre Cave.
- La décoration florale
- L'impression des cartes de menu
- La pièce montée (sur demande)
- Le Trou Normand (4,00€ par pers en sus).
- Les Frais de dossier de 30,00€ TTC

*Les prix indiqués s'entendent TTC.
TVA 19.6% sur la base de nos tarifs en vigueur jusqu'au 31/12/2009.*

Menu Passion

Carpaccio de Saumon et Cabillaud au Citron confit,
mêlée de roquette poivrée

ou

Presse de Saint Jacques et Poireaux,
Bouquet d'herbes fraîches et Vinaigre balsamique

ou

Moelleux de ricotta à la coriandre fraîche,
barigoule d'artichaut effeuillé de Serrano à l'huile d'olive vierge

* * * *

Filet de canette aux olives noires,
confit d'aubergines au parmesan et polenta niçoise

ou

Médaille de veau rôti, jus à l'essence de basilic,
polenta crémeuse aux olives noires, papeton provençal

ou

Filet de daurade à l'anis,
petits légumes confits et beurre balsamique

* * * *

Assiettes de 3 Fromages affinés

* * * *

Croustillant chocolat anis et dés de poires pochées au caramel,
sauce à la poire caramélisée

ou

Alliance abricot, îlots d'abricot poêlés à la fleur de lavande

ou

Croustille de filo et crème légère au kirsch, compotée de fruits de saison
et son coulis assorti, salade de menthe et coriandre, vinaigrette sucrée

Prix TTC par convive 69,00€
(Boissons, service et matériel compris)

Le Menu Romance

Marbre de sandre et saumon mi-cuit à la fleur de sel,
Gouttelette balsamique et mousseline de raifort
ou

Lobe de foie gras de canard au Gewurztraminer,
chutney de quetsches et pain d'épices
ou

Harmonie d'asperges vertes au foie gras de canard poêlé,
vinaigrette balsamique

* * * *

Médaille de veau à la crème de morille,
Gumberekechle et courgettes parfumées
ou

Suprême de pintade aux champignons des bois et son jus au Marsala,
Mille-feuille de pommes de terre aux petits légumes colorés
ou

Filet de sandre rôti et compotée d'oignons au vinaigre de Xeres,
embeurrée de choux verts

* * * *

Assiettes de 3 Fromages affinés

* * * *

Douceur de mirabelles aux quetsches rôties,
pain d'épices et jus d'agrumes, Glace au Baerawecke
ou

Moelleux de chocolat amer aux fruits rouges,
sorbet framboise
ou

Variation strasbourgeoise :

Sablé cannelle et crème brûlée à la bière,
raisin frais au caramel blond, rouleau croustillant de griottes,
granité de Gewurztraminer Vendanges Tardives, coulis d'églantine.

Prix TTC par convive 75,00€
(Boissons, service et matériel compris)

Le Menu Cupidon

- Entrée froide -

Filet de rouget poêlé en olivade de légumes, sauce vierge au basilic

ou

Presskopf de saumon, homard et sandre, acidulée de raifort au caviar d'Aquitaine

ou

Foie gras de canard en millefeuille de légumes croquants, vinaigre balsamique
et bouquet d'herbes fraîches

* * * *

- Entrée chaude -

Filet de dorade grise tropézienne, pomme de terre safranée, sauce bordelaise à l'encre

ou

Risotto de Saint Jacques aux Cèpes

ou

Escalope de foie gras de canard poêlée au jus Maury Mas Amiel, chutney d'abricots au raisin

* * * *

- Trou Normand -

Sorbet de citron au basilic et huile d'olive

ou

Sorbet au Marc de Gewurztraminer

ou

Sorbet framboise à l'eau de vie de framboise sauvage

* * * *

- Plat chaud -

Filet de boeuf rôti au jus de truffes, pommes Anna et fricassée forestière aux girolles

ou

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes, tian de légumes du soleil

ou

Côte de veau rôti aux girolles, strudel de légumes confits

* * * *

Assiette de 3 Fromages affinés

* * * *

- Le dessert -

Fondant chocolaté aux épices et aux poires, coulis d'églantine et glace vanille bourbon

ou

Crumble d'Ananas Victoria et Royal Gala, gelée au Campari et sorbet à l'orange amère

ou

Nage de fraise au basilic, sorbet fromage blanc, financier au basilic

Prix TTC par convive 81,00€
(Boissons, service et matériel compris)

Le Menu Découverte des Sens

Marbré de foie gras de canard, artichaut et céleri et caramel aux épices,
Foie gras de Canard à l'Alsacienne en terrine de Soufflenheim,
servi avec du pain de campagne toasté, pain d'épices et chutney aux fruits de saison,
Escalope de foie gras d'oie poêlée, compotée de coings aux épices

* * * *

Pavé de Bar de ligne rôti au vinaigre balsamique, charlottes écrasées à la ciboulette
ou
Filet de boeuf rôti au jus de truffes, pommes Anna et fricassées de girolles
ou
Carré d'agneau rôti aux échalotes confites, darphin de légumes au romarin

* * * *

Assiettes de 3 fromages affinés

* * * *

Variation estivale autour du fruit :

Financier à la Framboise fraîche, Tarte fine aux Abricots et Pistaches,
Mini moelleux au chocolat, coupelle de sorbet de saison,
croustille de filo aux fruits du moment et sa vinaigrette sucrée,
compotée de rhubarbe et fraises

ou

Crumble d'ananas Victoria et de pomme Royal Gala gelée
au Campari et Sorbet à l'orange amère

Prix TTC par convive 87,00€
(Boissons, service et matériel compris)

Le Buffet Estival

Entrées au buffet

Terrine de saumon aux herbes fraîches
Piments de piquillo farcis au thon blanc
Compotée de lapin à la sarriette, condiments et pain de campagne
Eventail de melon et jambon du pays basque
Millefeuille niçois, coulis de tomates fraîches
Gâteau d'aubergines confites à la feta
Tomates mozzarella au basilic
Taboulé aux parfums de menthe fraîche
Salade de tagliatelles aux petits légumes et à l'huile d'olive
Salade de carottes au miel et cumin

* * * *

Plat chaud servi à l'assiette

Canard sauvageon croisé aux deux cuissons
Gratin forézien et fricassée de légumes

* * * *

Buffet de fromages

Buffet de fromages composé par notre maître fromager
(7 familles)

* * * *

Grand buffet de desserts Entremets

Coeur frivole
Mousse chocolat noir et lait, décor marbre au chocolat
Le design pur Caraïbes
Biscuit moelleux amandes et crémeux praline aux noisettes grillées
Glaçage brillant au chocolat noir, méandre de chocolat
Arlequin (mousse de mangue et noix de coco)
Toscane (mousse fraise et pistache)

Tartes sucrées

* * * *

Tarte poire et figue
Tarte aux abricots
Tarte aux citrons
Les desserts bourgeois
Ile flottante
Crème brûlée à la bière et purée de coings

Fruits

* * * *

Pastèque décorée, garnie de boules de melon et pastèque
Jatte de fruits rouges

Desserts glacés

* * * *

Corbeille de fruits glaces

Prix TTC par convive 70,00€
(Boissons, service et matériel compris)

Le Buffet Elegance

Entrées au buffet Terrine de sandre et saumon, sauce tartare a l'estragon
Lobe de foie gras de canard au gewurztraminer, Chutney de quetsches
Côtelette de saumon marine, mousseline de raifort
Filet de rouget poêlé sur lit de taboulé
Tarte de légumes croquants au crabe et basilic
Minestrone glace de Saint Jacques en gelée d'herbes aromatiques
Salade de Julienne de carottes et courgettes
Salade de fenouil à l'orange
Salade grecque de boutons d'or au safran
Salade de mâche aux cèpes

* * * *

**Plat chaud
servi a l'assiette** Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes,
Tian de légumes confits à l'épice de tabac et au romarin
ou
Côte de veau de lait rôti,
Poêlée de légumes du moment

* * * *

Buffet de fromages Buffet de fromages composé par notre maître fromager
(7 familles)

* * * *

Grand buffet de dessert Voir buffet Estival, merci

Prix TTC par convive 80,00€
(Boissons, service et matériel compris)

Cocktail Dinatoire de Gala

base de 100 personnes

Composé de 23 pièces par personne, il comprend :

- Les boissons alcoolisées : 50 bouteilles de crémant brut Wolfberger
 - Les boissons non alcoolisées : 15 litres d'eau minérale (plate et gazeuse) et 15 litre de sodas (Coca-cola, Jus d'Orange)
- La Mise en place : le juponnage, le nappage et le dressage du Buffet, serviettes papier
La Verrerie complète, les plats et assiettes de présentation
Le nettoyage de la vaisselle
- la mise en place de la salle des buffets
 - le service auprès de vos invités
 - le rangement
- La vacation du personnel (Exemple : durée 4h)

Les propositions de Cocktails ne comprennent pas :

- Fût de 20L de bières pression : 75,00€ (sur demande)
- Fût de 40L bières pression : 140,00€ (sur demande)
- La décoration florale

Notre Chef Raphaël Laufenburger vous propose..

Pièces salées froides

700 Toasts florales en 10 variétés servis sur plat doré miroir
(foie gras maison, rosbif, magret fumé, saumon fumé,
oeufs de saumon et de lump ...)
100 briochines au foie gras maison
100 minis moricettes variées
La pyramide de boules de melon et de jambon de Parme (150 pièces)

* * * *

Pièces salées chaudes

100 feuilletés aux escargots
80 pruneaux au lard flambé au cognac
100 ailerons de volaille, sa sauce aigre douce
60 timbales de crevettes sautées à l'aneth
60 mini raviolis à la crème de basilic
100 mini tartelettes à l'oignon

Pièces sucrées froides

300 mignardises extra de 8 variétés
1 palmier de fruits frais de saison et exotiques (120 pièces)

Pièces sucrées chaudes

50 gratins de mûres au porto
50 minis crèmes brûlées à la vanille bourbon
50 pommes gratinées à la cannelle

Prix TTC par convive 38,00€
(Boissons, service et matériel compris)

Les Pièces Montées

Le Côte Traditionnel (prévoir 2 à 5 choux par personne à 1,80 € pièce)

Les Pièces Montées Spéciales : Il est possible de confectionner des pièces montées spéciales, pour ce faire, notre chef Raphaël Laufenburger élaborera un projet en fonction de vos souhaits.

Notre carte de vin spécial banquet

ALSACE

MUSCAT Côtes de Rouffach 2005 DIRINGER - Westhalten	14.00€
RIESLING Cuvée des "Moines de Lucelle" 2006 C. LEIBER - Obermorschwihr	15.00€
RIESLING Cuvée St Hubert 2004 FLEISCHER - Pfaffenheim	16.00€
RIESLING Grand cru "Pfersigberg" 2002 KUENTZ - HUSSEREN	20.00€
RIESLING Grand Cru "Zinnkoepflé" 2005 DIRINGER - Westhalten	18.00€
PINOT GRIS Cuvée "Magyar" 2006 C. LEIBER - Obermorschwihr	16.00€
PINOT GRIS Cuvée "Yvonne" 2006 KUENTZ - HUSSEREN	18.00€
PINOT GRIS "Lutzberg" 2005 DIRINGER - Westhalten	17.00€
PINOT GRIS "Breitling" 2003 FLEISCHER - Pfaffenheim	18.00€
GEWURZTRAMINER Cuvée "Richwin" 2006 C. LEIBER - Obermorschwihr	18.00€
GEWURZTRAMINER Grand Cru "Eichberg" 2006 KUENTZ - HUSSEREN	20.00€
PINOT NOIR "Fleur de Rosée" 2006 Domaine DIRINGER	16.00€
PINOT NOIR "Côte de Marbach" 2006 C. LEIBER - Obermorschwihr	15.00€
PINOT NOIR - Tradition (Bio) 2005 Maison HUMBRECHT	20.00€
PINOT NOIR (fût de chêne) 2005 KUENTZ - HUSSEREN	20.00€
CREMANT Brut DIRINGER - Westhalten	15.00€
CREMANT Brut Impérial C. LEIBER - Obermorschwihr	16.00€

CHAMPAGNE

De Castelnau Brut	35.00€
-------------------	--------

BOURGOGNE BLANCS

ST ROMAIN 2006 C. BUISSON	28.00€
---------------------------	--------

BOURGOGNE ROUGES

HAUTES COTES de BEAUNE 2006 C. BUISSON	25.00€
SAVIGNY les BEAUNE 2006 C. BUISSON	25.00€
ST AMOUR (beaujolais) 2006 Cave Lamartine/SPAY	15.00€

BORDEAUX BLANCS

Entre - deux - Mers 2007 Château LESTRILLE 15.00€

BORDEAUX ROUGES

Bordeaux Supérieur 2004 Château LESTRILLE CAPMARTIN 14.00€

Bordeaux Supérieur Prestige (Fût chêne) 2004 Château LESTRILLE CAPMARTIN 18.00€

Ch. LADOUYS Cru bourgeois - St Estèphe 2003 25.00€

Roland Maillet- St Emilion Grand Cru 1999 28.00€

VINS DE LA VALLEE DU RHONE BLANCS

CHATEAUNEUF du PAPE 2005 DOM MATHIEU 28.00€

VINS DE LA VALLEE DU RHONE ROUGES

Cotes du Rhône cuvée « Barbares » 2005 Château Les AMOUREUSES 15.00€

CHATEAUNEUF du PAPE 2005 Domaine MATHIEU 30.00€

VINS DE L'ILE DE BEAUTE (CORSE) BLANCS

Cuvée « Sélection »- AJACCIO 2005 Dom de VACCELLI 14.00€

VINS DE L'ILE DE BEAUTE (CORSE) ROUGES

Tradition AJACCIO 2004 Dom de VACCELLI 11.00€

VINS DE PAYS ROUGES

Vin de Pays des Coteaux de Murviel Domaine de la Reynardière 6.50€

VINS DE PAYS BLANCS

CHARDONNAY (fût de chêne) Dom de la Reynardière 11.50€

VIOGNIER (RHONE) 2006 Domaine GERARD 15.00€

VINS DOUX

Muscat VDP Côtes de Thongue 2006 Domaine de la Reynardière 12.00€

GEWURZTRAMINER V.T * (Bio) 2005 Maison HUMBRECHT 28.00€

GEWURZTRAMINER Grand Cru "Eichberg" V.T.* 2005 KUENTZ – HUSSEREN 35.00€

GEWURZTRAMINER Grand Cru "Eichberg" SGN** 2005 KUENTZ – HUSSEREN 38.00€ (37.5cl)

*V.T. *Vendanges Tardives*

**SGN *Sélection de Grains Nobles*

Et pour les enfants :

Notre Chef élaborera avec vous vos menus enfants : entrée, plat, dessert, boissons incluses

Pour les enfants de moins de 6 ans : 20,00€

Pour les enfants de 6 à 14 ans : 30,00€

Un espace pourra leur être spécialement mis en place.

L'Hôtel

Avez-vous pensé à ...

Réserver des chambres !

Prix par nuitée

Chambre famille 120,00€

Chambre twin balcon 80,00€

Chambre double balcon 70,00€

Chambre double 60,00€

Chambre single 50,00€

Chambre triple 90,00€

Suite junior 100,00€

Appartement tout confort 4 personnes 25,00€ /pers.

Appartement tout confort avec cuisine équipée, 6 à 10 personnes 25,00€ /pers.

Nous accordons des tarifs de groupe à partir de 10 chambres réservées.

L'animation musicale :

Dans l'intention de toujours mieux vous satisfaire, l'Hôtel Restaurant Majestik développe depuis quelques années un partenariat pour les animations musicales. Si vous le souhaitez, notre équipe vous transmettra ses contacts.

Conditions Générales de Vente 2008

Toute réservation n'est confirmée qu'après versement d'arrhes représentant environ 30 % du montant global estimé pour la manifestation.

En cas d'annulation de la manifestation, ce dépôt de garantie reste acquis à l'Hôtel Restaurant Majestik. Cependant, le client garde la possibilité d'utiliser la somme déjà versée à une autre date en cas d'annulation 60 jours avant la manifestation.

Garantie d'hébergement :

Le nombre de chambres indiqué au plus tard 8 jours avant la date de la manifestation, sert de base de facturation. Le tarif groupe suppose un paiement global de la facture.

Toutes les chambres retenues (même inoccupées) sont facturées à 100% aux commanditaires de la réception.

Garantie de réservations :

Le nombre de personnes réservées (cocktail et/ou dîner) annoncé à la réservation avec une marge de +/- 10% garantit la faisabilité de la manifestation pour les deux parties.

S'il s'avérait qu'en réalité le nombre de personnes réservées était inférieur à plus de 10% du montant initialement annoncé, un forfait de 30% du manque à gagner pour l'établissement serait facturé aux commanditaires de la manifestation.

Exemple dîner: 100 couverts de prévus à 70 €/ personne.

En réalité, 80 convives à la soirée...

Manque à gagner pour l'Hôtel Restaurant Majestik : $100 - 10\% = 90 - 80 = 10$ couverts à 70€ = 700€

Par conséquent 30% de 700€ = 210€ de supplément facturés aux commanditaires de la manifestation pour le manque à gagner.

Un raisonnement identique s'applique pour les cocktails.

De plus, le nombre définitif de convives (cocktail et/ou dîner) doit être confirmé au plus tard 5 jours ouvrables avant la date de la manifestation. Ce dernier chiffre sera retenu comme base de facturation.

Dépassement de l'heure légale d'ouverture : 3 heures du matin avec dérogation spéciale.

Passé ce délai, il sera facturé en sus de la prestation, un forfait de 35€ TTC par heure, par tranche de 20 convives retenus pour le personnel de service restant à la disposition du client.

Exemple : pour une prestation de 40 convives se terminant à 5h du matin, il sera facturé :

$40 \text{ convives} = (2 \text{ tranches de } 20) \times 35\text{€} \times 2 \text{ heures} = 140\text{€}$ de supplément facturés aux commanditaires de la manifestation.

Démarrage du dîner à 20h00

Le dessert devra être servi à 00h00 au plus tard, heure de fin de vacation de l'équipe cuisine. Au-delà de cet horaire, nous facturerons 60€ de l'heure supplémentaire pour les deux maîtres cuisiniers présents.

Tout autre horaire devra faire l'objet d'une demande préalable écrite à l'Hôtel Restaurant Majestik

Musique, animation : la loi impose l'arrêt de l'animation musicale à 3h du matin, un temps de 15 mn supplémentaires est consenti.

Départ : afin de ne pas être contraint de facturer une journée supplémentaire, l'Hôtel Restaurant Majestik demande aux clients de l'hôtel de bien vouloir libérer les chambres pour 11h (à l'exception des jeunes mariés en chambre nuptiale).

La réception doit être prévenue en cas de prolongation du séjour.

Conditions de règlement : (sauf accord particulier). Après 30 % d'arrhes en guise de confirmation de réservation, il vous est demandé un second versement de 40 %, 30 jours avant la manifestation.

Le solde doit être réglé à réception de la facture de l'Hôtel Restaurant Majestik, au plus tard la semaine qui suit la manifestation.

Les crédits engagés par les participants et non réglés à leur départ seront facturés aux commanditaires de la manifestation.

Force majeure : La direction de l'Hôtel Restaurant Majestik se réserve le droit d'annuler la manifestation si des événements de force majeure l'y contraignent (liste non exhaustive : incendie, dégâts des eaux...)

Assurance : l'Hôtel Restaurant Majestik décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature qu'ils soient susceptibles d'atteindre les effets apportés par les visiteurs.

Chaque visiteur est responsable de tout dommage direct ou indirect qu'il pourrait causer sur le site.

Contestation : Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en considération que si elle est formulée par écrit et adressée à l'Hôtel Restaurant Majestik par lettre recommandée avec accusé de réception dans un délai de 8 jours après la visite du client.

Litige : A défaut de règlement à l'amiable, qui sera toujours privilégié, les tribunaux de proximité du département de l'hôtel seront seuls compétents.