

LE MALVAL

Cpl de Malval

69670 VAUGNERAY

Tél. : 04.78.45.82.66

Fax : 04.78.45.93.71

BANQUETS 2010

Baptêmes
Communions
Anniversaires
Repas Société
Associations

E.MAIL contact@cascade-malval.com

SITE INTERNET www.cascade-malval.com

Nos Tarifs

☞ Menu 1	30 €
☞ Menu 2	35 €
☞ Menu 3	45 €
☞ Menu 4	55 €
☞ Buffet	45 €

☞ Soirée dansante plus 10 € par personne si moins de 50 couverts

☞ Buffet à emporter (livraison plus 3 € par personne)	20 €
☞ Cocktail 1	15 €
☞ Cocktail 2	20 €
☞ Cocktail 3	25 €
☞ Canapés supplémentaires à l'apéritif (chauds ou froids)	0.50 € la pièce
☞ Mignardises en supplément avec le café	0.50 € la pièce
☞ Pièce Montée 1 chou par personne	2 €
☞ Apéritif supplémentaire où dessert supplémentaire.....	10 €
(Pour les personnes non présentes au repas)	
☞ Menu enfant (jusqu'à 12 ans): jambon frites, glace ,boissons.....	10 €
Menu enfant (jusqu'à 12 ans): charcuterie, volaille frites, glace,boissons...	20 €
☞ Champagne (la bouteille)	25 €
☞ Droit de bouchon	5 €
☞ Blanc de Blanc Chevalier Monopole (la bouteille)	15 €
☞ Trou Normand (citron/vodka).....	5 €
☞ Animation avec notre animateur (imposé)	500 €
Heure supplémentaire de sonorisation	100 €
(à partir de 3 heures du matin)	
(Ce tarif s'applique les Samedi soir pour tous les autres jours 400 €, soirée ou journée)	
☞ Heure supplémentaire de service par heure jusqu'à votre départ	100 €
(à partir de 3 heure du matin)	

Prix nets et service compris

TVA à 5,5 % pour la nourriture et les boissons non alcoolisées

TVA à 19,6 % pour les boissons alcoolisées

MENU 1 30 € :

*Kir vin blanc, cocktail maison et jus de fruits.
(Apéritif et entrée sous forme de cocktail)*

Les tapas:

*Tortilla la véritable omelette espagnole, Chorizo finement tranché
Taost de jambon de montagne, Cake au poivron et anchois
Cuillère de fèves à la catalane, Tartare de tomates
Accras de morue, Beignets de calamars, Olives.*

ou

Le traditionnel:

*Quiche, Cake salé, Feuilleté aux saucisses
Bouchée bressane à la volaille, Baby-crouste
Taost de saucisse sèche, Taost au beurre de saumon
Taost de fromage frais, Gratons*

~ ~ ~ ~

Sauté de veau à l'ancienne

ou

Pavé de saumon rôti au beurre blanc

Tous nos plats sont accompagnés de pâtes fraîches

~ ~ ~ ~

Fromage blanc en faisselle

ou

Saint Marcellin affiné

~ ~ ~ ~

Assiette gourmande

Vin blanc, rouge ou rosé,

Thonon et Vals

café.

Choisir la même entrée et le même plat pour toute vos convives de préférence, dans la mesure du possible, le fromage étant choisi sur place, sinon n'hésitez pas à nous consulter.

Merci de nous communiquer votre choix 10 jours avant la date de votre repas

Les Plus inclus dans nos prestations :

Fleurs fraîches, Menus et Plan sur table, boissons à volonté, gâteau de réception

Pour les déjeuners :

Libération de la salle la semaine à 17h00, le Samedi à 16 h 30 et le Dimanche à 17 h 30

Pour les dîners :

Du lundi au jeudi à 0h00, les vendredis et samedi à 1h00

Au-delà de ces horaires il vous sera demandé 50 € par demi-heure supplémentaire

MENU 2 35 € :

*Kir vin blanc, cocktail maison et jus de fruits
2 canapés et assortiment salés*

~ ~ ~ ~

*Salade au Saumon Fumé et Crevettes, Toast brioché
ou*

*Salade gourmande (Haricots verts, Magret, Oeuf de caille, Mousse de canard)
ou*

Médailillon de Sandre et Crevettes sauce cocktail

~ ~ ~ ~

*Suprême de volaille à la provençale
ou*

*Cabillaud au coulis d'Etrilles
ou*

Confit de canard aux Airelles

Tous nos plats sont accompagnés de trois garnitures

~ ~ ~ ~

*Fromage blanc en faisselle
ou*

Saint Marcellin affiné

~ ~ ~ ~

Assiette gourmande

*Bordeaux Entre Deux Mers
Corbières Caves Rocbère
Vals, Thonon et café*

Choisir la même entrée et le même plat pour toute vos convives de préférence, dans la mesure du possible, le fromage étant choisi sur place, sinon n'hésitez pas à nous consulter.

Merci de nous communiquer votre choix 10 jours avant la date de votre repas

Les Plus inclus dans nos prestations :

Fleurs fraîches, Menus et Plan sur table, boissons à volonté, gâteau de réception

Pour les déjeuners :

Libération de la salle la semaine à 17h00, le Samedi à 16 h 30 et le Dimanche à 17 h 30

Pour les dîners :

Du lundi au jeudi à 0h00, les vendredis et samedi à 1h00

Au-delà de ces horaires il vous sera demandé 50 € par demi-heure supplémentaire

MENU 3 45 € :

Kir vin blanc, cocktail maison et jus de fruits

3 canapés et assortiment salés

~ ~ ~ ~

Salade du Malval (Haricots verts, Magret, Oeufs de Caille, Toast de Foie Gras)

ou

Composé provençal épicé, vinaigrette à la Coriandre

ou

Mousseline de Brochet au Champagne

~ ~ ~ ~

Magret de Canard aux fruits rouges

ou

Cabillaud au coulis d'Etrilles

ou

Pavé de Veau aux olives

Tous nos plats sont accompagnés de trois garnitures

~ ~ ~ ~

Fromage blanc en faisselle

ou

Saint Marcellin affiné

~ ~ ~ ~

Assiette Gourmande

Côtes du Rhône blanc

Côtes du Rhône Saint-André rouge

Vals, Thonon et café

Choisir la même entrée et le même plat pour toute vos convives de préférence, dans la mesure du possible, le fromage étant choisi sur place, sinon n'hésitez pas à nous consulter.

Merci de nous communiquer votre choix 10 jours avant la date de votre repas

Les Plus inclus dans nos prestations :

Fleurs fraîches, Menus et Plan sur table, boissons à volonté, gâteau de réception

Pour les déjeuners :

Libération de la salle la semaine à 17h00, le Samedi à 16 h 30 et le Dimanche à 17 h 30

Pour les dîners :

Du lundi au jeudi à 0h00, les vendredis et samedi à 1h00

Au-delà de ces horaires il vous sera demandé 50 € par demi-heure supplémentaire

MENU 4 55 € :

Kir pétillant, cocktail maison et jus de fruits

4 canapés et assortiment salés

~ ~ ~ ~

Salade du Malval (Haricots verts, Magret, Oeufs de Caille, Toast de Foie Gras)

ou

Salade de Saumon fumé et Crevettes, Taost brioché

~ ~ ~ ~

Mousseline de Brochet au Champagne

ou

Cabillaud au coulis d'Etrilles

~ ~ ~ ~

Magret de Canard aux fruits rouges

ou

Filet de boeuf à la crème de morilles

Tous nos plats sont accompagnés de trois garnitures

~ ~ ~ ~

Fromage blanc en faisselle

ou

Saint Marcellin affiné

~ ~ ~ ~

Assiette des Gourmands

Mâcon village

Crozes Hermitage

Vals, Thonon et Café

Choisir la même entrée et le même plat pour toute vos convives de préférence, dans la mesure du possible, le fromage étant choisi sur place, sinon n'hésitez pas à nous consulter.

Merci de nous communiquer votre choix 10 jours avant la date de votre repas

Les Plus inclus dans nos prestations :

Fleurs fraîches, Menus et Plan sur table, boissons à volonté, gâteau de réception

Pour les déjeuners :

Libération de la salle la semaine à 17h00, le Samedi à 16 h 30 et le Dimanche à 17 h 30

Pour les dîners :

Du lundi au jeudi à 0h00, les vendredis et samedi à 1h00

Au-delà de ces horaires il vous sera demandé 50 € par demi-heure supplémentaire

BUFFET 45 € :

*Kir vin blanc et cocktail maison
Assortiments salés et olives
Canapés froids et chauds*

La Roue de notre Maraîcher

*Taboulé aux petits raisins
Salade de tomates et thon
Salade de pommes de terre et cervelas
Céleri rémoulade
Bâtonnets de carotte
Œufs dur sauce cocktail
La palette des Charcuteries*

*Marquise de jambon cru
Terrine campagnarde
Rosette et saucisson de Lyon
Poulet rôti
Les produits de la Mer*

*Panier de crevettes Roses
Médailillon de saumon en Bellevue*

~ ~ ~ ~

*La ronde des fromages
Fromage blanc en faisselle*

~ ~ ~ ~

*Tarte aux fruits variés
Délice chocolaté
Mousse au chocolat
Salade de fruits frais
Ile flottante*

Vin Rosé, Blanc et Rouge, Vals Thonon, Café

Choisir la même entrée et le même plat pour toute vos convives de préférence, dans la mesure du possible, le fromage étant choisi sur place, sinon n'hésitez pas à nous consulter.

Merci de nous communiquer votre choix 10 jours avant la date de votre repas

Les Plus inclus dans nos prestations :

Fleurs fraîches, Menus et Plan sur table, boissons à volonté, gâteau de réception

Pour les déjeuners :

Libération de la salle la semaine à 17h00, le Samedi à 16 h 30 et le Dimanche à 17 h 30

Pour les dîners :

Du lundi au jeudi à 0h00, les vendredis et samedi à 1h00

Au-delà de ces horaires il vous sera demandé 50 € par demi-heure supplémentaire

Buffet à emporter 20 €

***Pour différentes occasions, réunions d'associations,
Lendemain de mariage ou tout autres occasions***

La Roue de notre Maraîcher

***Salade de tomates et thon
Salade de pommes de terre et cervelas
Céleri rémoulade
Bâtonnets de carottes
Taboulé aux petits raisins***

La palette des Charcuteries

***Marquise de jambon cru
Terrine campagnarde
Rosette et saucisson de Lyon
Poulet rôti***

~ ~ ~ ~ ~

***La ronde des fromages
Fromage blanc en faisselle***

~ ~ ~ ~ ~

***Tartes aux fruits variés
Délice chocolaté
Iles flottantes
Salade de fruits frais***

*Selon la saison, certains produits peuvent varier et être remplacés par d'autres.
Nous vous remercions pour votre compréhension*

***Nous pouvons, si vous le souhaitez, vous livrer dans un rayon de 20 km
Prévoir un supplément de 3 euros par personne
Nous pouvons également nous occuper de vos boissons
proposition en fonction de votre besoin***

Nos Cocktails

Cocktail 1 15 €

Kir vin blanc, jus de
fruits
Olives, cacahuètes

3 Canapés froids

Rillettes de saumon fumé
Roquefort aux noix
Mayonnaise crevettes

3 Bouchées chaudes

Pizza
Quiche
Feuilleté au saumon

2 Mignardises

Tarte aux fruits frais
Opéra chocolat

*En fonction du marché,
certains produits peuvent
être remplacés.*

*Merci pour votre
compréhension*

Cocktail 2 20 €

Kir pétillant et vin blanc
Jus de fruits
Olives, cacahuètes

4 Canapés froids

Roquefort aux noix
Jambon cru
Mayonnaise crevettes
Rillettes de saumon

4 Bouchées chaudes

Roulé Strasbourgeois
Feuilleté au fromage
Quiche
Pizza

3 Mignardises

Tarte aux fruits frais
Opéra chocolat
Gâteau citron

Cocktail 3 25 €

Kir pétillant, cocktail
maison
Jus de fruits, sodas
Olives, cacahuètes

5 Canapés froids

Rillettes de saumon fumé
Mayonnaise crevettes
Roquefort aux noix
Rosette de Lyon
Jambon cru

Pain de mie surprise

5 Bouchées chaudes

Quiche
Pruneau bacon
Pizza
Roulé Strasbourgeois
Feuilleté fromage

4 Mignardises

Tarte aux fruits frais
Opéra chocolat
Gâteau citron
Chou Chantilly

Nous mettons à votre disposition :

Espace de jeux pour les enfants à disposition, dans un espace à définir ensemble en fonction du jour et de l'activité

Tables rondes de 8 à 12 personnes, ou en rectangle jusqu'à 20 personnes, miroirs, poufs de fleurs fraîches.

Réalisation de vos plans de tables et de vos menus.

Apéritifs et gâteau d'anniversaire ou de cérémonie en extérieur si les conditions climatiques le permettent.

Nous vous offrons les repas pour nos animateurs

~ ~ ~ ~ ~

Des professionnels que nous vous recommandons :

Photographe

Denise IENNE

4, impasse Gustave Flaubert 69 960 CORBAS

Tél. 04.72.50.25.75

Demander Denise

Décoration

Au Bal masqué

2, rue de la Bourse 69 001 LYON

Pour toute la décoration

Tél. 04.78.27.83.36

Demander Grégory

Notre fleuriste

Alloin Fleurs

3 rue du 19 Mars 1962

69670 Vaugneray

tel:0478458502

Demander Alain Alloin

Conditions de règlement

300 € ttc d'arrhes à la réservation

Le solde, après la manifestation

PLAN D'ACCES

1- En venant du Nord: A6 PARIS - MULHOUSE - NANCY

A 20 kms de Lyon (ANSE) prendre LYON CENTRE

(ne pas prendre le contournement)

Sortie PORTE DU VALVERT - TASSIN LA DEMI LUNE

Prendre le rond point, direction TASSIN L'HORLOGE

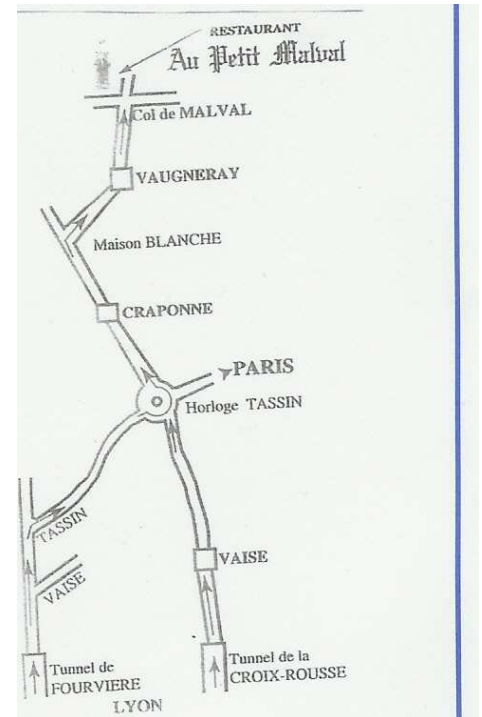
Tout droit jusqu'à l'horloge, continuer tout droit sur

Avenue Charles de Gaule, direction Craponne. A partir de l'horloge,

direction Craponne, traverser tout le village direction Vaugneray.

Arrivée à Maison Blanche, prendre à droite direction Vaugneray.

A la sortie du village, col du Malval pendant 6 kms. Arrivée en haut du col.



2- En venant du Sud: A 7 MARSEILLE

A CHASSE SUR RHONE (10 kms après VIENNE) prendre LYON CENTRE (ne pas prendre le contournement EST)

Puis à l'entrée de Lyon, suivre PARIS A6 ROANNE - Tunnel sous Fourvière

2ème sortie après le tunnel TASSIN LA-DEMI LUNE

Suivre la voie rapide (Bd des Hespérides) jusqu'au 1er feu.

Tourner à droite et suivre ST GENIS LES OLLIERES, au 2^{ème} feu à gauche, prendre la direction de Craponne.

Traverser tout le village direction Vaugneray. Arrivée à Maison Blanche, prendre à droite direction Vaugneray. A la sortie du village, col du Malval pendant 6 kms. Arrivée en haut du col.

3- En venant de l'Est: A3 GRENOBLE CHAMBERY

Au niveau de Porte des Alpes, prendre LYON CENTRE (ne pas prendre PARIS – contournement EST)

Au niveau de BRON, prendre le périphérique NORD (T.E.O)

Sortie TASSIN Centre, direction l'horloge, puis direction Craponne

A partir de l'Horloge, direction Craponne, traverser tout le village direction Vaugneray. Arrivée à Maison Blanche, prendre à droite direction Vaugneray. A la sortie du village, col du Malval pendant 6 kms. Arrivée en haut du col.