

LES TEMPLIERS

RESTAURANT LOUNGE TRAITEUR



Commanderie des Templiers du XIII^e siècle



MENU RECEPTION AOUT 2019

MENU RECEPTION AOÛT 2019

Du 1^{er} au 31 Août 2019

MENU A 34 € ENTREE / PLAT / DESSERT

Table de 10 personnes minimum.

Menu unique a l'ensemble des convives à définir au plus tard 15 jours avant la réception.

Le nombre de personne confirmés 3 jours avant la date servira de base à la facturation. Menu hors boisson. TTC

ENTREES

- Sardine marinée et carottes en 3 façons
- Raviole de crabe mascarpone et bouillon
- Saumon fumé au blé noir, tutti frutti et croquant de radis
- Carpaccio de noix de Saint Jacques aux agrumes et douceur d'avocat (sup 3€)
 - Melon Charentais Jambon Ibérique et basilic
- Gaspacho de tomates et glace moutarde, toast de focaccia
- Foie gras de canard mariné au Porto et abricot verveine (sup 5€)

PLATS

- Filet de sandre, asperges de saison et sauce parmesan
 - Lotte, polenta tomatée et sauce USA
- Saint Jacques dorées, arlequin de légumes fondants (sup 3€)
 - Quasi de veau rosé, pomme Anna et sa sauce Bordelaise
- Suprême de poulet fermier croustillant, oignons caramélisés et sauce diable
 - Le vegé : Déclinaison de carottes en tonnelets crues et cuites, jus réduit
- Filet de bœuf grillé, pommes de terre sautées ail et persil, jus de viande réduit (sup 4€)

DESSERTS

- Cheese Cake au fromage Philadelphia et yuzu kalamansi
 - Crac Croc framboise et chocolat Gianduja*
- Vacherin glacé vanille-framboise et pointe de coulis
 - La Forêt Noire by Les Templiers
- Bavarois aux fruits rouges et citron vert, frais et onctueux
 - Fraisier maison et crème mousseline
 - Le classique et gourmand Saint Honoré (sup 4€)
- Pièce montée en cône, 4 choux par personne (sup 8€)

* Dessert uniquement présenté individuellement à l'assiette

FROMAGE (sup 4,50 €)

Brie de Meaux et mascarpone à la crème de truffe OU Trio de fromages du moment
OU Comté affiné 24 mois, condiments citron confit et gomashio

Menu Petit Gourmet : 15 € Destiné aux enfants jusqu'à 12 ans

- Salade Caesar,
- Un poisson ou une viande du jour et ses frites
- Glace barbe à papa ou gâteau au chocolat,
- Une boisson (coca, jus de fruits ou sirop).

FORFAITS BOISSONS

Prix indiqué par personne

Apéritifs

1 consommation/pers
Accompagnés de
tapenade maison et ses
croustilles à tartiner

- Pièce Cocktail : 1,50 € pièce
 - Kir cassis ou Cocktail sans alcool : 5,00 €* *Open bar 1h : 12 €/pers.*
 - Commandeur ou Cocktail sans alcool : 6,00 €* *Open bar 1h : 15 €/pers.*
 - Apéritif classique au choix (*hors champagne*) : 7,00 €* *Open bar 1h : 17 €/pers.*
 - Apéritif classique au choix (*avec champagne*) : 8,00 €* *Open bar 1h : 20 €/pers.*
- * *Consommation supplémentaire facturée au même tarif.*

Vins et Eau

plate / gazeuse

Forfait calculé selon le
nb d'adulte confirmé.
Boissons servies à
discrétion de l'entrée
jusqu'au dessert.
A consommer sur place.

- Vin blanc et rouge de notre sélection : 9,00 €.
- Menetou Salon blanc et Brouilly rouge Cht Bluizard : 10,00 €
- Sancerre Blanc et Cht Sipian Cru Bourgeois : 11,50 €
- Chablis Perdricourt blanc et Bordeaux Saint Emilion Grave du Bert : 13 €

Intermèdes : 5 €

L'alcool est servi séparément du sorbet

Sorbet Pomme verte et Calvados / Sorbet Citron et
Vodka / Sorbet Framboise et Pétillant

Forfait ados : 8 €

Exclusivement réservé au moins de 18 ans

Eau plate et gazeuse, sodas et jus de fruits servis
à discrétion de l'entrée jusqu'au dessert

Forfait Café : 2,00 €

Café, décaféiné, thé ou infusion à la fin du repas. Une consommation par personne.

- Assortiment de macarons aux saveurs variées : 2 € /pièce

Exemples de menus

Menu à 50 €

Kir cassis ou Cocktail sans alcool
- Sardines marinée et carottes en 3
façons
- Quasi de veau rosé, Pomme Anne et
sauce bordelaise
- Cheese Cake au fromage
Philadelphia et yuzu kalamansi
- Vin blanc et rouge de notre sélection
- Eaux plates et gazeuses
- Café

Menu à 56,50 €

Commandeur ou Cocktail sans alcool
- Melon Charentais Jambon Ibérique et
basilic
- Lotte, polenta tomate et sauce USA.
- Brie de Meaux mascarpone à la truffe
- La Forêt Noire by Les Templiers
- Menetou salon et Brouilly rouge
- Eaux plates et gazeuses
- Café

Menu à 64,50 €

Apéritif classique au choix (hors champ)
- 3 Pièces Cocktail par personne
- Gaspacho de tomates et sorbet
moutarde, toast de focaccia
- Suprême de poulet fermier croustillant,
oignons caramélisés et sauce diable
- Comté affiné 24 mois
- Bavarois aux fruits rouges et citron vert
- Sancerre blanc et Cht Sipian
- Eaux plates et gazeuses / Café

MENU TENDANCE : 39 € (hors vin)

Menu uniquement sur réservation, servi du lundi au samedi midi, sauf jours fériés, jusqu'à 20 personnes.

Formule de menu identique à toute la table impératif.

Menu improvisé chaque matin par le chef selon les arrivages :

Kir ou Cocktail sans alcool. Eaux plates et gazeuses. Café.

Au choix sur place : 3 entrées / 3 plats / 3 desserts. Choix variés issus de la carte et des suggestions du jour.

Menu Tendance avec café gourmand en dessert : 35 €

Supplément vin blanc et rouge : 5 €

Vins servis à volonté jusqu'au dessert, à consommer sur place

NOS PRIX

Les tarifs indiqués pour l'ensemble de nos menus et prestations, s'entendent toutes taxes et services compris.

Au 1^{er} Janvier 2014, les nouveaux taux de TVA applicables sont de 10% sur les produits solides et 20 % sur les boissons alcoolisées.

OPTION ET CONFIRMATION DE RESERVATION

Durée de l'option : 8 jours. Confirmation : versement d'arrhes correspondant à 30 % du montant prévisionnel de la manifestation.

FACTURATION

Le nombre exact de couverts devra être communiqué au plus tard 3j avant la réception.
Ce nombre servira de base à la facturation.

CHAMPAGNE ET DROIT DE BOUCHON

Droits de bouchons acceptés uniquement sur le champagne, servi au dessert ou en complément d'un de nos forfait apéritif : 9 € par bouteille de 75 cl.

Offre commerciale valable pour le dessert uniquement :
Champagne Cuvée Réserve 35 €/btl. (au lieu de 60 € prix carte)

DROIT DE SERVICE

Toute prestation apportée de l'extérieur par le client (Gâteau, Pièce Montée...) sera soumis à un droit de service de 5 € par personne.

POUR VENIR JUSQU'À NOUS

De Paris par l'A12.

Triangle de Rocquencourt, direction Saint-Quentin-en-Y.

Puis RN10 direction Rambouillet, sortie D58 Le Mesnil St Denis.

Arrivé au rond-point de l'Ordre des Chevaliers, entrez dans la Commanderie et prendre à gauche : le parking est fléché.

De Rambouillet par la RN10 en direction de Paris.

A la hauteur de La Verrière, sortie D58, direction Elancourt Centre. Faire demi-tour au carrefour en suivant la direction France Miniature. Au rond-point de l'Ordre des Chevaliers, entrez à gauche dans la Commanderie (idem ci-dessus).

Coordonnées GPS : 1° 57' 54" Est // 48° 45' 51" Nord // Altitude 354

REGLEMENT

Solde de la facture à l'issue de la réception (Chèque, Carte Bleue, Espèces, Chèques Vacances)

HORAIRES

Restaurant ouvert 7 jours sur 7, toute l'année, même au mois d'Aout. Déjeuner à partir de 12h. Heure limite d'accueil 17h. Dîner à partir de 19h30. Fermeture du restaurant à minuit.
Aucun dépassement d'horaire ne sera accepté.

DECORATION DE TABLE

Vos menus, porte noms, sachets de dragées seront à disposer par vos soins le jour de votre réception.
Nous n'acceptons aucune décoration de table tels que confettis, poudre brillante, ballons, banderoles etc.

RESPONSABILITE

Le Restaurant Les Templiers ne pourra être tenu responsable en cas de dommages causés aux véhicules. Les parkings autour de la Commanderie sont publics et non gardés. Nos amis les chiens sont les bienvenus au restaurant, mais doivent être tenus en laisse.



Votre interlocuteur : Christophe MADELENAT

Service Commercial : Stéphanie FRANCHET - Maître d'Hôtel : Driss BOUSSEDRA

Chef des Cuisines : Romain CAILLAUD - Service Traiteur : Sonia POTONNIER

LES ● ● ●
TEMPLIERS
RESTAURANT LOUNGE TRAITEUR

01 30 62 17 89

Commanderie de la Villedieu. Rond Point de l'Ordre des Chevaliers.

RN 10 Sortie D 58. 78990 ELANCOURT

www.les-templiers.com

restaurant@les-templiers.com