

Le Bout du Monde



Salle de Réception

Ferme de Rhodes – 11400 VERDUN EN LAURAGAIS

04.68.94.95.96

info@aubergeduboutdumonde.fr

www.leboutdumonde.fr



LA PRESTATION

LE CADRE

Un lieu unique pour un moment unique !

Au milieu de la nature une belle salle indépendante, un bar à vin privatisable, l'auberge et ses plats authentiques, et l'hébergement sur place en forêt. Entre le chant du coq et le chant de la chouette, parcourez avec vos invités notre belle campagne pour goûter au plaisir simple de la nature. Toutes les conditions sont réunies pour vivre de bons moments en famille ou entre amis.

LA SALLE DE RECEPTION

Salle chaleureuse, construite avec des matériaux naturels. Son intérieur tout en bois offre une superficie de 105m², pouvant accueillir **80 à 90 personnes assises** et **90 à 100 personnes debout**.

Louée avec :

- 15 tables rectangulaires (H74cm / L 180cm / l 75cm)
- 100 chaises
- Vaisselle pour 100 personnes (hors flûte à champagne)
- Elle comprend aussi un espace kitchenette équipée d'une machine professionnelle à laver la vaisselle, de cafetières, et de frigos tops. (Attention : pas de cuisine professionnelle équipée, c'est pour cela que nous proposons le service traiteur. Possibilité de faire appel à un traiteur extérieur).

CONDITIONS

La décoration de la salle et l'animation sont laissées à votre choix. Il n'y a pas d'horaire imposé pour la fin des festivités, en revanche la location des hébergements à proximité de la salle est imposée.

La réservation :

- Confirmation de réservation par lettre ou email, avec versement d'un acompte de 50% à l'ordre de « le bout du monde ».
- Fournir une attestation d'assurance responsabilité civile.
- Fournir un chèque de caution de 1 000€ (non encaissé).

Modalités de Paiement :

- Pour la salle de réception : paiement du solde de la location 4 semaines avant la réception.
- Pour la restauration : 4 semaines avant la réception, le nombre définitif d'invités est fixé (ce sera le nombre facturé) et le devis définitif sera établi avec versement d'un acompte de 30%. Versement du solde le lendemain de la réception.

TARIFS ET FORMULES

Option 1 : LOCATION DE LA SALLE

- **Formule A : 700€**
Location sur 24H
- **Formule B : 900€**
Location sur 48H
- **Formule C : 1 300€**
Location sur 3 jours (du Jour 1 - 9h00 au Jour 3 - 17h00)

Option 2 : PRIVATISATION DU SITE

- **Formule D : 7 000€**
 - o Vous êtes seuls sur le site !
 - o Sur 3 jours (du Jour 1 - 9h00 au Jour 3 - 17h00)
 - o Mise à disposition de la salle
 - o Hébergement pour la nuit de noce, dans notre cabane en bois avec décoration romantique, offerte aux mariés
- **Les options incluses :**
 - o Mise à disposition du bar à vin pour apéritif et vin d'honneur (jusqu'à 20h30 - avec notre personnel présent derrière le bar) pour 1 service et hors boissons
 - o Mise à disposition d'une chambre froide
 - o Mise à disposition de barbecue (charbon fournis)
 - o Forfait ménage 1 **pour bénéficier du forfait 2 supplément de 300€**

Les options en supplément :

- o Privatisation du bar à vin pour apéritif et vin d'honneur (jusqu'à 19h30 – avec notre personnel présent derrière le bar), hors boissons **350€**
- o Mise à disposition d'une chambre froide **250€**
- o Mise à disposition de barbecue (charbon fournis) **150€**
- o La salle doit être restituée dans le même état de propreté qu'à votre arrivée, si vous ne souhaitez pas vous encombrer des tâches ménagères nous proposons des forfaits ménages :

FORFAIT	DESCRIPTIF	TARIF
1	Nettoyage du sol, des sanitaires et des vitres. <u>Reste à votre charge :</u> Nettoyage et rangement des tables et chaises, l'évacuation de la décoration (ballons...) et des déchets, nettoyage de la vaisselle si elle est utilisée hors de notre prestation traiteur.	200€
2	Nettoyage du sol, des sanitaires et des vitres, nettoyage et rangement des tables et chaises, l'évacuation de la décoration (ballons...) et des déchets, nettoyage de la vaisselle.	500€

CARTE ET MENUS

Composez votre Menu !

LES ENTREES	Prix / pers.
Vol au vent au saumon et sa salade fraiche	17€00
Vol au vent aux champignons des sous-bois et sa salade fraiche	15€00
Salade croquante et son foie gras mi-cuit maison	18€00
Salade gourmande de notre terroir (Assortiment de charcuterie de production locale, selon approvisionnement)	15€00
Salade croquante et ses écrevisses flambées	17€00
LES PLATS	Prix / pers.
Gigot de cochon cuit à la cheminée, et sa sauce minervoise	15€00
Pintade désossée et reconstituée, servis avec ses écrevisses flambées	22€00
Saumon cuit à la cheminé façon ficelle	22€00
Pintade désossée et reconstituée, servis avec ses champignons des sous-bois	20€00
Coq fermier à l'alsacienne, sauce à la bière	17€00
Bœuf façon bourguignon (élevé en plein air sur notre exploitation, croisé Angus)	12€00
Cassoulet traditionnel, fait maison	20€00
ACCOMPAGNEMENT	Prix / pers.
Gratin de pomme de terre	2€00
Poêlé de légumes de saison	2€00
Duo de légumes (gratin de pomme de terre et poêlé de légumes de saison)	3€00

FROMAGE	Prix / pers.
Assortiment de 3 variétés en buffet (chèvre, vache, bleu)	4€00
TROU NORMAND	Prix / pers.
Poire d'alsace et son sorbet	3€00
LES DESSERTS	Prix / pers.
« Le Rouge et Noir » <i>Base génoise surmontée d'une crème de framboise, nappage chocolat et sorbet framboise maison</i>	4€00
Tarte aux fruits <i>Selon arrivage et saison</i>	3€00
Vacherin <i>Base glace vanille ou framboise, couverture meringue</i>	4€00
Pièce montée <i>Garniture crème à la vanille</i>	6€00
Omelette norvégienne <i>Base glace vanille flambée devant vous !</i>	5€00
Fraisier / Framboisier <i>Base génoise, garniture crème et fruit, nappage chantilly</i>	4€00
Buffet de dessert <i>Déclinaison de fruits frais, Sorbet framboise, 2 pâtisseries au choix</i>	8€00

- [Menu végétarien et personnes allergiques](#) : Possible sur demande. **Merci de nous signaler toutes intolérances alimentaires au plus tard 4 semaines avant la réception.**
- [Menu enfant : 10€](#)
Steak haché de bœuf de notre exploitation, avec gratin de pomme de terre et dessert

Tarifs incluant

- Service à table au plat
- Dressage des nappages et couverts, selon votre plan de table (attention serviettes en tissu non fournis)
- Nettoyage de la vaisselle à notre charge

LES BUFFETS ET APERITIFS

- Composez votre Buffet !

LE FROID	Prix / pers.
Galantines de volailles	9€00
Saucisse en croute	4€00
Salade riz ou pate	3€50
Salade russe	3€50
Gigot d'agneau et sa mayonnaise	18€00
Bœuf façon rôti et sa mayonnaise	19€00
LE CHAUD	Prix / pers
Brazouclade <i>Poêlon de moule au chorizo</i>	8€00
Paëlla <i>Poulet, Moules, Sèches, crevettes</i>	9€00
Basquaise saucisse de bœuf <i>Poêlon de saucisse de notre bœuf, sauce façon basquaise</i>	7€00
Bœuf à l'orange <i>Bœuf de notre exploitation mijotée dans sa sauce à l'orange</i>	11€00
FROMAGE	Prix / pers
Assortiment de 3 variétés (chèvre, vache, bleu)	3€00
DESSERT	Prix / pers
« Le Rouge et Noir » <i>Base génoise surmontée d'une crème de framboise, nappage chocolat et sorbet framboise maison</i>	4€00
Tarte aux fruits <i>Selon arrivage et saison</i>	3€00

Vacherin <i>Base glace vanille ou framboise, couverture meringue</i>	4€00
Pièce montée <i>Garniture crème à la vanille</i>	6€00
Omelette norvégienne <i>Base glace vanille flambée devant vous !</i>	5€00
Fraisier / Framboisier <i>Base génoise, garniture crème et fruit, nappage chantilly</i>	4€00
Buffet de dessert <i>Déclinaison de fruits frais, Sorbet framboise, 2 pâtisseries au choix</i>	8€00

- Apéritif et vin d'honneur !

- **Assortiments de Toasts variés 5€ / pers.**
Mini chou de foie gras, Feuilleté au fromage, Toast saumon, Feuilleté aux échalotes
- **Les Ateliers**
Service rotatif (pas plus de 2 ateliers fonctionnant en même temps)

Possible uniquement au bar à vin	Prix /pers.
Jambon entier, découpé devant vous	3€00
Mini brochette de bœuf mariné, cuit à la plancha	4€00
Mini sandwich de magret de canard cuit à la plancha, et sa compotée d'oignon	3€50
Foie gras saisie à la plancha, servis sur toast	6€00

Tarifs incluant

- Service sous forme de Buffet
- Nappages fournis (attention serviettes en tissu non fournis)
- Nettoyage de la vaisselle à notre charge

LE LENDEMAIN

- Les brunchs

Tarifs par personne :

Brunch à 12€

Boissons chaudes et Jus de fruits

Viennoiseries

Corbeille de fruits frais de saison

1 plat froid de buffet au choix

Petites charcuteries

Brunch à 18€

Boissons chaudes et Jus de fruits

Viennoiseries

Corbeille de fruits frais de saison

Assortiment de Fromage

(3 variétés : chèvre, vache, bleu)

2 plats froids de buffet au choix

Petites charcuteries

Tarifs incluant

- Service sous forme de Buffet
- Nappage fournis (attention serviettes en tissu non fournis)
- Nettoyage de la vaisselle à notre charge

- Les grillades

Nous vous proposons la vente de viande fraîche pour vos grillades en autonomie :

- **Viande bovine** de notre exploitation élevée au plein air, de **race Jersiaise croisée Angus « direct producteur »** :
 - o Steak haché 8€ le kg
 - o Saucisse de bœuf 10€00 le kg
 - o Brochette 12€ le kg
 - o Côte de bœuf 25€ le kg
 - o Côte de bœuf maturée 40€ le kg
- **Viande de porc** de la ferme voisine :
 - o Coustellous (travers de porc) 8€ le kg
- **Volailles** des fermes environnantes :
 - o Cuisses de poulet 8€00 le kg
 - o Magret de canard 15€ le kg

Profitez-en :

**Pour l'achat
de viande,
location du
barbecue
offert !**

Pour un supplément de 6€ par adulte et 3€ par enfant, nous fournissons un accompagnement et un dessert au choix.

Accompagnement : Salade de riz ou Pomme de terre au four

Dessert : Tarte aux fruits ou Glace

LES BOISSONS / LA CAVE

Pour le choix des vins,
dégustation offerte aux mariés !

Accompagnants 15€ par personne

Pour le cocktail

Forfait Softs (eau plate, jus de fruit, sodas)	5€ par adulte
Kir 5L	40€
Punch ou Sangria 5L	50€
Soupe de blanquette aux framboises / 5L	100€
Soupe de champagne aux framboises/ 5L	120€

(5L = 20 personnes)

Les alcools

	La Bouteille
Ricard	20€00
Get 27	30€00
Vodka	30€00
Whisky JB	30€00
Whisky Jack Daniels	40€00
Rhum	40€00

Tireuse a bière

Location avec 1 fut de 20L 150€

Fut supplémentaire 20L 60€

Bière blonde PELFORTH

(Tout fut entamé sera facturé)

LES BULLES EN BOUTEILLE !

Pour accompagner vos desserts !

	P.U. 1 à 12	P.U. 13 à 24	P.U. 24 à +
Blanquette Domaine DELMAS - Brut	23€	21€	19€
Blanquette Domaine DELMAS - Ancestrale	23€	21€	19€
Champagne BRICOURT	25€	23€	21€

Les vins en cubi

	P.U.
Domaine Fabre Cordon – AOC Corbières – Rouge 10L	50€00
Domaine Fabre Cordon – Corbières – Rosé 10L	50€00
Château La Grave – Blanc 10L	50€00

Les vins en bouteille

GAMME PLAISIR

Notre sélection auprès des producteurs locaux de vins légers ou de caractère pour le plaisir des papilles !

	Détails ...
Domaine de PY – Corbière Bio - Rouge	Bonne Syrah
OC Rouge – Minervois bio – Rouge	Gourmand, Velours
Fabre Cordon, Cuvée bout du monde Corbières bio - rouge	De la mache et fruité
Domaine Fabre Cordon – Grenache Bio - Blanc	Sec fleuri
Domaine MAYNANDIER – Fitou – Rouge	Bon Fitou
Manoir de l'emmeille – Gaillac – Blanc	Doux, note abricot et pêche
ROSE ET PAUL – Chardonnay – Blanc	Un sec franc

GAMME GOURMANDE

Notre sélection de vins d'exception, s'accordant à merveille avec nos plats !

	Détails ...
Ste Eulalie - Livinière - Rouge	Epicé et rond
Bergerie de L'HORTUS – PIC ST LOUP - Rouge	Un rouge bien fait !
Château Haut Gléon – AOC Corbières - Rouge	Epicé, futé et généreux
PY n°3 – Chardonnay fut – Blanc	Notes fumées et long en bouche

P.U. Gamme Plaisir			P.U. Gamme Gourmande		
1 à 12	13 à 24	25 à +	1 à 12	13 à 24	25 à +
15€00	13€00	11€00	30€00	28€00	25€00

Si vous souhaitez fournir les boissons :

Pour assurer les frais de recyclage, un forfait est appliqué :

- **Pour l'apéritif au bar à vin** : fourniture non possible !
- **Pour le repas et la soirée** : 2€50 par adulte quel que soit le nombre de bouteilles

HEBERGEMENT / CONTACTS DIVERS

- LE CAMPING DU BOUT DU MONDE

Nature, calme et grands espaces, voilà ce que vous réserve le camping Le Bout du Monde!

Vous découvrirez un environnement 100% nature ! Dormez dans un cottage, une tente aménagée, une yourte, une cabane en bois, baignez-vous dans notre piscine naturelle, ou partez à la rencontre de notre belle forêt.

C'est un bol d'air frais qui vous attend pendant votre séjour ! Ici, notre luxe, c'est l'espace !

Tarifs et descriptifs des locations sur notre site internet :

<http://www.yellohvillage-leboutdumonde.com/fr/>

- CONTACTS DIVERS

o **NOUNOU**

Isabelle 06.13.06.28.56

o **ANIMATION MUSIQUE**

Didier DECARVILLE 06.16.04.62.88 (variété française, DJ...)

NASHVILLE 1950 style Rockabilly idéal pour animation durant l'apéritif.

Lien site internet : <http://www.nashville1950.com/>

o **LOCATION MATERIEL**

Aude réception 04.68.47.12.89 (décoration, vaisselle, linge...)

Sun location 05.61.83.99.71 (tentes et chapiteaux)