



## **L'AUBERGE D'UGNE** **vous accueille pour tous vos événements** **privés ou professionnels,**

Chère Madame, cher Monsieur,

Courtoisie et efficacité, discrétion et raffinement, sont les maîtres mots d'un service et d'une réception réussis !

L'équipe de l'Auberge d'Ugne vous recevra, vous informera et vous guidera tout au long de votre événement.

De la sélection et présentation des plats à l'organisation des espaces intérieurs et extérieurs et leur décoration, nous sommes à votre écoute et entière disposition pour faire de votre réception un moment inoubliable pour vos convives.

**Séminaires, mariages, anniversaires, dîners de gala ou déjeuners associatifs ...**

Classique ou insolite, grandiose ou intimiste, pour chaque type de moment,

vous apprécierez notre savoir-faire, notre expertise ainsi que la modularité du lieu et de nos propositions :

nos offres de Cocktails, simple apéritif ou servant d'entrée, nos offres de Menus avec ou sans entrée, nos offres de Forfaits Boissons ... qui vous sont ici détaillées.

Vous remerciant de l'intérêt que vous porterez à l'Auberge d'Ugne et souhaitant vivement étudier avec vous la proposition qui correspondra à toutes vos attentes,

Florence Landrieu & Serge David  
L'Auberge d'Ugne  
05 58 77 94 10  
auberge-d-ugne°orange.fr

# LA CARTE DE L'AUBERGE D'UGNE



**RECEPTIONS PRIVEES ET PROFESSIONNELLES**

## Nos Cocktails pour démarrer votre Réception et accompagner votre Apéritif,

### **Cocktail 8 pièces (12€) :**

Pain Surprise, Assortiment de Canapés, Verrines froides, Mini Bagnat, Brochettes Fraîcheur, Petits Légumes crus ...

### **Cocktail 10 pièces (14€) :**

Pain Surprise, Assortiment de Canapés, Verrines froides, Mini Bagnat, Brochettes Fraîcheur, Petits Légumes crus ...

### **Cocktail 14 pièces (19€) :**

Pain Surprise, Assortiment de Canapés, Verrines froides, Mini Bagnat, Brochettes Fraîcheur, Petits Légumes crus ...

**Buffets d'Animations** : Plancha, Wok, Découpe ... réalisés devant vos convives

(Nous consulter pour la liste des pièces de Cocktail et des Buffets d'Animations)

## à combiner avec nos types de Menus :

### **Menu 1 (55€) :**

Amuse Bouche, Plat et sa Garniture, Fromage, Dessert, Café

### **Menu 2 (62€) :**

Entrée, Plat et sa Garniture, Fromage, Dessert, Café

### **Menu 3 (75€) :**

Amuse Bouche, Entrée froide, Entrée chaude, Plat et sa Garniture, Fromage, Dessert, Café

### **Ces tarifs comprennent :**

- la location des Espaces et Salles de réception requis pour votre événement (intérieur et extérieur), le Mobilier requis (tables et chaises),
- le Nappage et Serviettes en tissu blanc,
- les Vaisselles et Verrerie,
- le Service sur la base d' 1 Serveur pour 25 convives.

## LA CARTE DE L'AUBERGE D'UGNE



## PROPOSITIONS POUR NOS MENUS

### Les Amuse Bouche (non exhaustif – nous consulter) :

- ♪ Billes de Foie Gras Surprise (pavot, césame, pistache, pain d'épices) et Chips de Betterave - (3 billes par personne) **ou**,
- ♪ Souquette de Lentilles et copeaux de Serrano **ou**,
- ♪ Mini salade Gourmande (Foie Gras maison) **ou**,
- ♪ Billes de Melon et Pastèque, Gressin de Jambon cru **ou**,
- ♪ Verrine de Chèvre, Tomates séchées & Fruits secs (abricots, pruneaux, figes) **ou**,
- ♪ Crumble tiède Chèvre, Pipérade **ou**,
- ♪ Tartare Tomate & Concombre **ou**,
- ♪ Soupe de Melon et Pastèque, Gressin de Jambon cru **ou**,
- ♪ Mini salade Norvégienne (saumon frais, saumon fumé) **ou**,
- ♪ Mini Tatin Boudin aux Pommes **ou**,
- ♪ Mini Escalope de Foie chaud sur lit de Lentilles

### OU ... Les Entrées (chaudes et froides) :

- ♪ Salade Gourmande au Magret fumé & Foie gras, Tomate cerise et son Toast grillé **ou**,
- ♪ Salade aux Filets de Cailles rôties et boules de Foie gras au pain d'épices **ou**,
- ♪ Terrine de Foie gras Maison et sa petite salade Mikado de pain d'épices **ou**,
- ♪ Méli Mélo de St Jacques et Gambas à la plancha **ou**,
- ♪ Cassolette d'Ecrevisses et Noix de Pétoncles **ou**,
- ♪ Lotte à l'Américaine ou au Poivre vert

## LA CARTE DE L'AUBERGE D'UGNE



## PROPOSITIONS POUR NOS MENUS

### Les Plats :

- ♪ Carré d'Agneau des Pyrénées jus court au Thym **ou**,
- ♪ Souris d'Agneau confite dans son jus **ou**,
- ♪ Pavé de Veau sauce aux Cèpes **ou**,
- ♪ Filet de Bœuf sauce bordelaise OU sauce aux Cèpes **ou**,
- ♪ Aumônière de Joue de bœuf au Foie gras **ou**,
- ♪ Magret de Canard au Cidre et aux Pommes caramélisées **ou**,
- ♪ Tournedos de Magret Rossini (au Foie gras maison) **ou**,
- ♪ Filet de Bar aux 2 sauces (Safranée / Piquillos)

### Les Garnitures (sélection de 2 variétés) :

Kouglof de Champignons, Fagot d'Haricots verts, Gratin dauphinois, Flan de Légumes, Tian de Légumes, Tomate au four, Riz parfumé, Ecrasé de Pommes de Terre aux Tomates confites, Charlotte de Polenta aux noix

### Les Fromages :

- ♪ Fromage de Brebis avec confiture de Cerises et sa Salade **ou**,
- ♪ Assiette de Fromages des Régions et sa Salade

### Les Desserts :

♪ **Buffet de Desserts** (Mousse au Chocolat, Salade de Fruits frais, Fruits rouges, Ile flottante, Crème brûlée, Corbeille de Fruits ...) **ET** Gâteau des Mariés **ou** Pièce Montée (sus 3€)

**OU**,

♪ **Trio de Gourmandises – Servi à l'Assiette (3 pièces à harmoniser – nous consulter) :**  
Exemple : Mousse Exotique, Verrine de Fruits rouges, **ET** Gâteau des Mariés **ou** Choux des Mariés (sus 3€)

# LA CARTE DE L'AUBERGE D'UGNE



## Nos Forfaits Boissons

### POUR LES COCKTAILS :

♪ Forfait Cocktail (5,50 € par personne) :

Eaux plates & gazeuses, Jus de Fruits, Coca Cola & autres sodas,  
Apéritif alcoolisé de votre choix (Sangria, Punch, Kir, Soupe de Champagne)

♪ Whisky, Ricard (vente à la bouteille) 35 €  
*Toute bouteille entamée sera facturée et remise au client.*

♪ Sélection de Champagne (vente à la bouteille) 35 € (Cuvée Grande Réserve)

### POUR LES MENUS :

♪ Forfait Menus (4€ par personne) :

Vins blancs, vins rouges et vins rosés (à définir en fonction du choix des composantes de votre Menu – base : 1 bouteille pour 4 personnes)

♪ Trou Normand ou Basque (2,50€ par personne)

**Nous tenons également à votre disposition  
une Carte de Vins et Champagnes.**

# LA CARTE DE L'AUBERGE D'UGNE



## Quelques Suggestions pour compléter votre Réception (Prix à étudier ensemble selon vos envies)

♪ Bar à Huîtres pour votre Cocktail

♪ Buffet de Nuit

♪ Fontaine de Champagne

♪ Tireuse à Bière et Fût de Bière

♪ Buffet du Lendemain

♪ Digestif (Patxaran, Manzana, Get 27 ...)

♪ ...

# L'AUBERGE D'UGNE



## RECEPTIONS PRIVEES ET PROFESSIONNELLES

### Conditions Générales

#### - Services

♪ Nos tarifs incluent le service des cocktails et menus sur la base d'un serveur pour 25 convives en moyenne, et cela jusqu'à 2h30 environ pour des Réceptions en soirée (fonction de l'heure de démarrage de votre réception).

Comptez 25€ par heure et par serveur au-delà de 2h30, sachant que nous préconisons de garder 1 serveur pour 60 personnes pour la nuit et jusqu'à la fin de votre réception.

♪ Consultez nos partenaires pour l'organisation de votre réception : DJ, Fleuriste, Baby Sitter ... Ils vous réserveront le meilleur accueil et les meilleurs tarifs.

#### - Boissons

♪ Nous prenons un **droit de bouchon de 7€ par bouteille** si vous souhaitez venir avec votre Champagne, et **de 3€ par bouteille** pour le vin, aussi bien pour le cocktail que pour le repas. Le matériel de réfrigération requis sera mis à votre disposition.

Nous n'autorisons aucune autre entrée d'alcool dans notre établissement. Nous pouvons vous les fournir à votre demande.

#### - Respect par le client de la législation

♪ Le client s'engage à **respecter et faire respecter** par ses convives l'ensemble de la législation en vigueur dans notre établissement, notamment en matière de consommation d'alcool et de nuisance sonore. Ainsi que les règles de courtoisie et de bonne tenue. Nous devons être tenus informés en amont de la programmation de toute animation prévue avant ou en cours de soirée et cela pour au mieux vous accompagner.

L'utilisation d'un matériel de sono autre que celui de l'Auberge (DJ, Animateur ...) devra obligatoirement **passer par notre limiteur de son**, garant de la protection auditive de nos clients selon la Loi du 31 décembre 1992 et décrets associés. Une prise de contact entre le DJ, Animateur et l'établissement sera demandée afin d'établir une convention.

#### - Décoration

♪ Nous acceptons vos décorations florales ou autres (ex. habillage de chaises). Les conditions et horaires de livraison et installation doivent être convenus avec l'établissement. Une fois la Réception terminée, les éléments de décoration doivent être enlevés selon conditions et horaires également entendus.

#### - Dégustation

♪ Une dégustation des principaux plats du menu retenu vous sera **offerte pour 2 personnes** dans le cadre de votre réservation et cela pour pleinement vous assurer de la qualité de votre choix.

#### - Réservation & Facturation

♪ Une date ne sera définitivement réservée qu'après versement d'arrhes de **30% de la commande globale**. Un complément de 50% vous sera demandé 8 jours avant la date de votre réception, le solde étant facturé à l'exécution de la prestation.

♪ Nous vous remercions de nous **confirmer le nombre exact de convives 1 semaine** avant la date retenue pour votre réception. Cette base sera retenue à minima pour la facturation de votre Réception.

# L'AUBERGE D'UGNE



**RECEPTIONS PRIVEES ET PROFESSIONNELLES**

## Conditions Générales

### - Parking

♪ Nous invitons nos clients à regagner leur véhicule en **respectant le calme de l'environnement et la tranquillité du voisinage.**

♪ Aucun camping car ne pourra séjourner sur le parking de l'Auberge, au-delà de la fin de la Réception. Un camping est situé à 500 mètres de l'établissement et peut vous accueillir.

### - Assurance

♪ Il est de la responsabilité de chaque client de veiller à disposer d'une Assurance en « Responsabilité Civile » couvrant les éventuels dommages qui pourraient être causés à l'établissement ainsi qu'à l'ensemble des éléments s'y trouvant.

♪ Pour les partenaires intervenant à la demande du client, la vérification d'une Police d'Assurance couvrant tout dommage dans le cadre de leur activité sera faite par vos soins.

♪ Toute détérioration du matériel (nappage, serviettes, vaisselle, mobilier, lustre, vidéo projecteur, enceintes audio ...) dû notamment au décor, aux bougies, cigarettes ... et à la casse vous sera facturée sur la base du remplacement.

### - Force Majeure

♪ L'établissement pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution s'il se trouve dans l'impossibilité de les assumer du fait de la survenance d'un événement exceptionnel ou dans un cas de force majeure et notamment en cas de destruction totale ou partielle du site, inondation, panne générale d'électricité ... etc.

Fait à Saubrigues le

**Signature du client**

*(précédé de la mention « lu et approuvé »)*

**Signature du gérant**

*(précédé de la mention « lu et approuvé »)*

**Vous remerciant de votre confiance**

Florence Landrieu & Serge David

L'Auberge d'Ugne

05 58 77 94 10

auberge-d-ugne ° orange.fr