



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

Chère Madame, cher Monsieur,

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

L'équipe de l'Auberge d'Ugne vous reçoit, vous informe et vous guide tout au long de votre événement.

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

Séminaires, Réunions de travail, Déjeuners « sur le pouce », lancement de Nouveaux Produits, Arbres de Noël, Départ à la Retraite, Déjeuners et Dîners d'Affaires ou Cocktails ...

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

Bénéficiez de notre savoir-faire, notre expertise ainsi que de la modularité du lieu, de nos prestations (sur site ou dans vos locaux) et de nos propositions : nos offres de Cocktails, simple apéritif ou dînatoire, nos offres de Menus avec ou sans entrée, assis ou en Buffet, nos offres de Forfaits Boissons, ainsi que les choix sont ici abordés. Toute proposition spécifique sera construite avec vous.

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

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

L'AUBERGE D'UGNE

vous accueille pour tous vos événements privés ou professionnels



Notre Offre «Traiteur Express» sur votre site

Plateaux Repas – 25€ TTC (20,84€ HT)

♪ Gambas, Terrine de St Jacques et Rillettes de Saumon, Béarnaise OU,
Salade du Terroir, magret fumé, asperges, gésier confit et pignons

♪ Chaud froid de Volaille et Foie gras OU,
Médailillon de Saumon Mayonnaise,
accompagné d'une salade de Riz parfumé aux petits légumes

♪ Fromage affiné et sa salade au balsamique

♪ Carré au Chocolat et crème anglaise OU,
Tourtière aux Pommes et armagnac

Inclus vaisselle jetable, serviette papier, pain et condiments, livraison pour minimum de 10 plateaux dans un rayon de 20km – Sans service et boissons

Déjeunatoire / Dîatoire du «Bout des Doigts» – 20 pièces/pers. (17 salées – 3 sucrées) 25€ TTC (20,84€ HT)

**4 Canapés – 2 Verrines – 1 Mini Bagnat – 2 Brochette fraîcheur – 4 Amuse Bouches froids –
3 Amuse Bouches chauds – 1 Brochette Fromage – 3 Pièces sucrées
(nous consulter pour liste des Pièces de Cocktail)**

Inclus mise en place Buffets, serviettes papier, pain et condiments, livraison pour minimum de 10 personnes dans un rayon de 20km – Sans service et boissons

Boissons

- ♪ Eaux Minérales plates - 2,50€ TTC (2,27€ HT) la bouteille
- ♪ Eaux Minérales gazeuses - 2,50 € TTC (2,27€ HT) la bouteille
- ♪ Château La Petite Borie (Bordeaux - Rouge) – 16€ TTC (13,33€ HT)
- ♪ Domaine de Sancet (Côtes de Gascogne – Blanc) – 16€ TTC (13,33€ HT)
- ♪ Domaine Roubine (Var – Rosé) – 16€ TTC (13,33€ HT)

Service

Nous pouvons mettre à votre disposition un (ou plusieurs) serveur(s) - (nous consulter pour tarif)

L'AUBERGE D'UGNE

vous accueille pour tous vos événements privés ou professionnels



Pour votre Déjeuner ou votre Dîner sur notre site

(Menu de Groupe : **Menu unique pour tous vos convives**)

♪ Kir pétillant ou Soupe de Champagne ou Sangria, et ses 4 Amuse Bouches

♪ Papillote de Saumon au beurre blanc sur lit de légumes croquants **ou**,

♪ Feuilleté de Merlu sur lit d'Épinards au beurre blanc **ou**,

♪ Carpaccio de Saumon mariné au Basilic et son Chèvre frais à la ciboulette **ou**,

♪ Cassolette de Fruits de Mer et Poissons **ou**,

♪ Assiette Océan : Rilette de Saumon, Gambas, Salade aux écrevisses, Terrine de Poisson **ou**,

♪ Salade au Feuilleté de Chèvre chaud, Miel et épices douces **ou**,

♪ Salade Landaise (magret fumé, gésiers confits, asperges, pignons, tomates cerises)

♪ Aumônière de Joue de Bœuf, sauce au Vin **ou**,

♪ Suprême de Pintade, Poire rôtie et Pain d'épice (sauce sucré / salé) **OU** sauce Forestière **ou**,

♪ Mignon de Porc au Poivre vert **OU** en croûte de Noisette **ou**,

♪ Dauphinois de Canard confit et salade **ou**,

♪ Pavé de Veau sauce Forestière **OU** aux Olives **ou**,

♪ Carré de Porcelet rôti au four, Miel et Thym **ou**,

♪ Cuisse de Canard à l'Orange **ou**,

♪ Merlu rôti sur lit de Pipérade

& 2 assortiments de légumes au choix :

Flan de Courgettes, Fagots d'Haricots verts, Gratin dauphinois, Ecrasé de Pommes de terre aux Tomates confites et huile d'Olives, Gâteau de petites Carottes, Tomate confite au four, Tian de Légumes (Aubergine, Courgettes, Tomates), Kouglof de Champignons, Riz parfumé, Charlotte de Polenta aux noix

♪ Fromage : Brebis et sa confiture de cerise **OU** assortiment de 3 fromages / salade

♪ Dessert / Entremet :

- Tatin aux Pommes et son coulis de kiwis, glace au caramel fleur de sel (individuel)
- Délice de Fruits exotiques sur crème Chiboust à la Passion (individuel ou en gâteau)
- Belle Pomme au four « envanillée » sur sablé poivré et son caramel chaud (individuel)
- Fondant au Chocolat et crème anglaise, verrine de Fruits rouges (individuel)
- Crème Brûlée au Spéculos (individuel)
- Dacquoise au Chocolat (Spécialité maison) – minimum 12 personnes (individuel ou en gâteau)
- Mousse aux Fruits (Abricots et Mandarine)
- Symphonie aux Fruits rouges (individuel ou en gâteau)
- Omelette Norvégienne (Spécialité maison) – minimum 12 personnes
- Fraisiers (en Saison - individuel ou en gâteau)

♪ Café

Tarifs comprenant la location des Espaces de réception (intérieur et extérieur), Nappage et serviettes, Eaux, Vaisselle, Verrerie et Service

Tarif : 35€ (Vin de Pays inclus)

L'AUBERGE D'UGNE

vous accueille pour tous vos événements privés ou professionnels



Equipement de l'Auberge

- 3 Salles indépendantes (toutes privatisables)

♪ La Salle de Restaurant (capacité : 40 places)

♪ Le Petit Salon Violet (capacité : 35 places)

♪ La grande Salle de Réception (capacité : 180 places)

♪ Une Terrasse de plus de 150m², un Parc arboré

n.b. : les salles & les extérieurs peuvent être loués, indépendamment de toute prestation par nos soins.

- Wifi

- Vidéo projecteur : Projecteur fixe dans la grande salle avec écran géant et projecteur mobile avec écran pour les autres salles

- Paper Board

- Equipement audio (Enceintes Bose mobiles) – Micro sans fil

Ils nous ont fait confiance !

- **Barbecue Weber** :

Formation revendeurs / prescripteurs sur site, avec démonstration produits dans le jardin

- **Literie France Bien Etre** :

Présentation de produits à des particuliers prospects et invitation à un Déjeuner à l'Auberge

- **Cigarettes Chesterfield** :

Cocktail dînatoire, incentive auprès des buralistes régionaux

- **Agence Immobilière ERA** :

Réunion de travail de l'Equipe régionale, suivie d'un Déjeuner en salon privatisé

- **Signature** :

Déjeuner de Départ à la Retraite

- **Ménisol / Ets Cirello / Société Générale / Crédit Mutuel ...** :

Dîner / Déjeuner de Fin d'Année

Pour votre moment privilégié, nous serons ravis d'étudier ensemble la proposition la plus adaptée à vos attentes.

Florence Landrieu & Serge David

L'Auberge d'Ugne

05 58 77 94 10 / 06 73 67 67 95

auberge-d-ugne@orange.fr

L'AUBERGE D'UGNE

vous accueille pour tous vos événements privés ou professionnels



Conditions Particulières

- Services

♪ Nos tarifs incluent le service des cocktails et menus sur la base d'un serveur pour 25 convives en moyenne, et cela jusque 2h30 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 Service de 7€ par bouteille** de champagne et **de 3€ par bouteille** de vin, si vous souhaitez venir avec vos boissons, aussi bien pour le cocktail que pour le repas. Le matériel de réfrigération requis sera mis à votre disposition.

- Décoration

♪ Nous acceptons vos décorations florales ou autres (ex. habillage de chaises).

- Réservation & Facturation

♪ Une date ne sera réservée de façon ferme 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.

- Divers

♪ Un **Menu Enfant vous est proposé pour 12€**.

♪ Nous vous proposons pour le lendemain midi de votre Réception un Buffet du Lendemain, à étudier avec vous.

♪ Nos Espaces de réception, notre vaisselle et verrerie ainsi que notre mobilier peuvent être loués sans cocktail et menu assurés par nos soins : nous tenons nos tarifs à votre disposition.

♪ Toute détérioration du matériel (nappage, serviettes, vaisselle) du notamment au décor, bougies, cigarettes ... et à la casse vous sera facturée sur la base du remplacement.

Pour ce moment privilégié, nous serons ravis d'étudier ensemble la proposition la plus adaptée à vos attentes.

Florence Landrieu & Serge David

L'Auberge d'Ugne

05 58 77 94 10 / 06 73 67 67 95

auberge-d-ugne@orange.fr