

# LE DOMINION

Réunion & séminaire

Fermeture du restaurant  
le lundi soir et dimanche soir

Tarifs ttc 2016



## Le Dominion

### Sommaire

Location de salle réunion hors forfait & JE à la carte  
Forfait demi journée ou journée complète

Formule du marché du lundi au vendredi

Déjeuner ou dîner tous compris  
(salon, apéritif, repas, vin, eau, café)

Cocktail tous compris salon inclus

Configuration salon

Conditions générales de vente

Location de salle hors forfait

Salon Demi journée  
160€ttc

De 8h00 à 12h00  
Ou  
14h00 à 18h00

Salon Journée complète  
320€ttc

De 8h00 à 18 h00

## TARIF JE à la carte

*Location de vidéo projecteur* 30€ ttc

*Location d'écran* 20€ ttc

*Wifi* Offert

### Imprimante

*Photocopie noir et blanc* 0.10€ ttc la page

*Photocopie couleur* 0.18€ ttc la page

Café d'accueil 4.90€ttc

Pause matin 6.00€ttc

Pause après midi 6.00€ttc

Coupe de champagne 12.00€ttc

Vin rouge 5.50€ttc

Vin blanc 5.50€ttc

### Déjeuner ou dîner

Choix unique à partir de 15 personnes

**Menu du marché 2 plats**

**Servie uniquement le midi**

20.50€ ttc

Hors boisson

Ou

**Menu du marché 3 plats**

28.00€ ttc

**Avec café hors vin**

Forfait demi journée

35€ ttc

Tarif dégressif sur validation de plusieurs dates

De 8h00 à 14h00 Ou 12h00 à 18h00

### Salon équipé

Vidéo , écran , wifi , paperboard , feutre , eau plate et gazeuse , stylo , papier

### Comprenant

Café d'accueil  
( café , thé , assortiments de jus Alain Milliat )

pause matin

Selon vos heures de passage en pause

Déclinaison de salé et sucré  
( café , thé , assortiments de jus Alain Milliat )

Déjeuner

proposition sur le menu du marché ; ce menu change chaque semaine

possibilité de vous le transmettre par mail chaque semaine

Choix unique partir de 15 personnes

Entrée , plat , dessert

Vin eau café



## Forfait journée complète

48 € ttc

Tarif dégressif sur validation de plusieurs dates

De 8h00 à 18h00

### Salon équipé

Vidéo , écran , wifi , paperboard, feutre , eau plate et gazeuse , stylo , papier

### Comprenant

#### Café d'accueil

( café , thé , assortiments de jus Alain Milliat )

#### pause matin

Selon vos heures de passage en pause

Déclinaison de salé et sucré

( café , thé , assortiments de jus Alain Milliat )

#### Pause après midi

Déclinaison sucrée

( café , thé , assortiments de jus Alain Milliat )



#### Déjeuner



Choix unique partir de 15 personnes  
Proposition sur le menu du marché ce menu change chaque semaine  
possibilité de vous le transmettre par mail chaque semaine  
Kir , Entrée , plat , dessert Vin ,eau, café

## Formule du Marché

**Le menu 2 plats 20.50€**

Entrée, plat ou plat dessert.  
*Vous est servi uniquement le midi  
Hors Week-end et jours fériés.*

**Plat & Café Gourmand 23,50€**

*Vous est servi uniquement le midi  
hors Week-end et jours fériés.*

**Le menu 3 plats 28.00€**

Entrée, plat, fromage ou dessert.  
*Vous est servi midi et soir  
hors Week-end et jours fériés.*

## Restaurant Le Dominion

### Formule du marché



Nous informons notre aimable clientèle  
que tous nos plats sont « fait maison »  
exceptés le pain et les glaces

### **Ce menu change chaque semaine**

#### Entrée

Moelleux de sole au saumon fumé **fait maison**

Ou

Bisque de homard **fait maison**

ou

Parfait de porcelet aux noisettes **fait maison**

#### Plat

Pavé de saumon crème d'ail persillée  
Aux lentilles **fait maison**

Ou

Joue de bœuf confite au vin rouge

Ecrasée de céleri **fait maison**

ou

Risottos aux queues  
d'écrevisses sauce aux truffes

**fait maison**

#### Fromage ou Dessert

Déclinaison de petits pots chocolat  
, riz au lait

**fait maison**

Ou

Gratin d'ananas au citron vert **fait maison**

ou

Neufchâtel, camembert

*Service compris 15%*

**Menu du dominion Tous compris ce menu change à chaque saisons**

**35 € ttc avec Kir Amuse bouche**

**39 € ttc avec champagne Amuse bouche**

**Choix unique pour vos convives**

**Entrée**

*Parfait de foie gras à l'andouille de vire au pain épice fait maison*

*Ou*

*Tartare de saint jacques, saumon fumée parfumé au réglisse et gingembre fait maison*

*Ou*

*Bisque de homard aux noisettes fait maison*

**Plat**

*Cannellonis de saint Jacques aux girolles*

*, chiffonnade de poireaux confit aux mendiants Et son coulis de homard fait maison*

*Ou*

*Joue de bœuf confite fleurs de sel Pressé de betterave, moelleux de panais fait maison*

*Ou*

*Pave de cabillaud et sa crème de morille safrané Ecrasée de céleri au safran fait maison*

**Dessert**

*Sphère à l'orange Amère sorbet ananas fait maison*

*Ou*

*Cube de chocolat noir et son caramel beurre salé fait maison*

*Ou*

*Gratin de fruits de saison glace violette fait maison*

*Eau minérale Café*

*Vin rouge 1/3 (sélection du dominion) Vin blanc ¼ (sélection du dominion)*

***Service compris 15%***

**gala ce menu change à chaque saison**

**55.50€ ttc**

*Tous compris*

*Coupe de champagne à l'apéritif*

**Entrée froide**

*Cube de foie gras au pommeau et sa compotée de figue fait maison*

*OU*

*Mi cuit de saint jacques et homard parfumé aux truffes fait maison*

**Entrée chaude**

*Feuilleté de lieu noir aux queues d'écrevisses velouté au safran fait maison*

*Ou*

*Parfait de foie gras aux figues fait maison*

**Plat**

*Magret de canard (français) aux pommes flambées au calvados Gratin normand, moelleux de légume fait maison*

*OU*

*Filet de turbot et crème de morille safranée Cocottée de légumes fait maison*

**Fromage**

*Plateau de fromages*

**Dessert**

*Dôme de poire et son cœur fondant pomme coing Disque aux amandes Sorbet pomme verte fait maison*

*Ou*

*Finger chocolat noir craquant spéculoos, marbré chocolat blanc, Glace à la crème fraîche d'Isigny fait maison*

*Ou*

**La clémentine**

*Crèmeux de clémentine, marmelade d'ananas et tartare de clémentines à la menthe fraîche Brisure de meringue glace à la violette fait maison*

*Vins rouge 1/3 Vins blanc ¼ Café Eaux minérales 1/3*

*Nos tarifs entendent taxes et service compris (15% sur le montant hors taxes)*

## ***Cocktail*** *11 pièces Par personnes*

***38.50 € ttc salon compris***

***Champagne 1/6 Softs 1/10 Eau minérale 1/3***

***Minimum 15 personnes***

### ***Nos salés froids***

*Assortiments de canapés salés fait maison 2 pièces par personnes*

*Mini club sandwich fait maison 1 par personne*

*Pic apéro fait maison 1 par personne*

*Petite boîte Garnie fait maison 1 par personne*

### ***Nos salés chauds***

*Brochette de crevettes à l'aigre douce fait maison 1 par personne*

*Croque neufchâtel fait maison 1 par personne*

*Cassiolette salé fait maison 1 par personne*

### ***Nos douceurs***

*Mini crème carambar fait maison 1 par personne*

*Mini entremet fait maison 1 par personne*

*Mini verrine surprise fait maison 1 par personne*

Nos tarifs s'entendent taxes et service compris

**Cocktail 15 Pièces Par personnes**

**47.50€ ttc**

**Champagne 1/6 Softs 1/10 Eau minérale 1/3**

**Minimum 15 personnes**

**Nos salés froids**

*Assortiments de canapés salés fait maison 2 pièces par personnes*

*Mini club sandwich fait maison 1 par personne*

*Pic apéro fait maison 1 par personne*

*Petite Cuillère de st jacques et écrevisse fait maison 1 par personne*

*Profiterole fromagère fait maison 1 par personne*

**Nos salés chauds**

*Brochettes de crevettes à l'aigre douce fait maison 1 par personne*

*Dégustation gourmande fait maison 1 par personne*

*Petits fours feuilletés fait maison 2 par personne*

*Cassolette foie gras fait maison 1 par personne*

*Mini croque chèvre fait maison*

*1 par personne*

**Nos douceurs**

*Petit fours sucré fait maison*

*1 par personne*

*Assortiments de mini tartelette fait maison*

*2 par personnes*

*Mini religieuse fait maison 1 par personne*

**Nos tarifs s'entendent taxes et service compris**

Cocktail 17 pièces Par personnes avec fromage

55.90€ ttc salon compris

champagne 1/6 Softs 1/10 Eau minérale 1/3 Café

Minimum 15 personnes

Nos salés froids

Assortiments de canapés salés fait maison 2 pièces par personnes

Mini club sandwich fait maison 1 par personne

Pic apéro fait maison 1 par personne

Petite Cuillère de queues d'écrevisse fait maison 1 par personne

Tartare de saumon wasabie fait maison 1 par personne

Nos salés chauds

Brochette de crevettes saté fait maison 1 par personne

Dégustation gourmande fait maison 1 par personne

Petits fours feuilletés fait maison 2 par personne

Cassolette salé fait maison 1 par personne

Mini croque chèvre fait maison 1 par personne

Animation fromage

Camembert, livarot, neufchâtel, pont l'évêque

Nos douceurs

Petit fours sucré fait maison 1 par personne

Assortiment de mini entremet fait maison 1 par personnes

1 verrine sucrée fait maison 1 par personnes

Mini crème brûlée fait maison 1 par personne

Nos tarifs s'entendent taxes et service compris

Cocktail dinatoire 20 pièces Par personnes

61.50€ ttc salon compris

Champagne 1/6 Softs 1/10 Eau minérale 1/3 /CAFE

Minimum 15 personnes

**Nos salés froids**

**Assortiments de canapés salés fait maison 3 pièces par personnes**

**Mini club sandwich fait maison 1 par personne**

**Pic apéro fait maison 1 par personne**

**Petite Cuillère de st jacques et écrevisse fait maison 1 par personne**

**Profiterole fromagère fait maison 1 par personne**

**Bouche surprise fait maison 1 par personne**

**Cassolette saveurs fait maison 1 par personne**

**Nos salés chauds**

**Brochette de crevette saté fait maison 1 par personne**

**Dégustation gourmande fait maison 1 par personne**

**Petits fours feuilletés fait maison 2 par personne**

**Cassolette de foie gras fait maison 1 par personne**

**Mini croque chèvre fait maison 1 par personne**

**Bouché mise en bouche fait maison 1 par personne**

**Mini croustille fait maison 1 par personne**

**Nos douceurs**

**Petit fours sucré fait maison 1 par personne**

**Assortiment de mini entremet fait maison 1 par personnes**

**Mini religieuse fait maison 1 par personne**

**Tartare de fruits frais fait maison 1 par personne**

**Mini crème brûlée fait maison 1 par personne**

**Nos tarifs s'entendent taxes et service compris**

Salon privatif Belvédère  
Comité de direction  
18 personnes



## Configuration Salon panoramique Réz de chassée

Déjeuner ou diner 50 personnes  
en table ronde



### Possibilités de configurations

Le salon panoramique en  
réunion

en U  
Pour 30 personnes

Ou

En théâtre 80 personnes

### Espace pause panoramique



## Configuration Salon grand Monet étage

Salon en U 25 personnes



## Possibilités de configurations

Le salon grand Monet  
en réunion

En théâtre  
Pour 50 personnes

Ou

En diner  
Salon grand Monet et petit Monet  
table ronde 60 personnes

Espace pause grand Monet



## Configuration Salon Jeanne d'Arc étage

Salon Jeanne en théâtre 70 personnes



## Possibilités de configurations

Le salon Jeanne d'Arc  
en réunion

en U  
Pour 30 personnes

Ou

En diner  
tables rondes 50 personnes

## Espace pause Jeanne d'Arc



# Le Dominion

## Condition générales de vente

### 1- Privatisation / horaire

- En matinée à partir de 08h00
- En soirée jusqu'à 00h00 en semaine et 3h00 du matin samedi soir
- Pas heure supplémentaire

### 2-Prix / condition de règlement

- Nos prix figurent toutes taxes comprises en (ttc )
- Toutes demande doit être formulée via [ledominion@orange.fr](mailto:ledominion@orange.fr)
- Un devis vous sera établi pour validation écrites de l'évènement
- Un acompte vous sera demandé au delà de 20 personnes à la réservation
- Pour la facturation de moins de 20 personnes sera à réglé sur place
- Pour la facturation de plus de 20 personnes elle pourra être réglé à 30 jours fin de mois à compté du jours de l'évènement finit

### 3-Annulation /variation du nombre de participants

- Une estimation du nombre de participants doit être donné 10 jours avant la date prévus et confirmé 48 heures avant l'évènement .
- Ce nombre sera retenu comme base de facturation .
- L'acompte sera conservé pour toute annulation à moins de 48 heures.

### 4- Locaux / Responsabilités

- Toute dégradation du matériel et des locaux sera à la charge du client
- La direction se réserve le droit de refuser l'entrée ou de servir des consommations à toutes personnes étant en état d'ébriété manifeste ou ne respectant pas le lieu ou son personnel.
- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération
- L'établissement n'est en aucun cas responsable du bruit occasionné par le voisinage et ou d'autres clients.
- L'établissement décline toute responsabilité en cas de vol.
- Les vestiaires sont sous la responsabilité des clients.

### 5- sécurité

- l'établissement est sous vidéo -surveillance permanente.
- L'établissement décline toutes responsabilité sur les parkings du restaurant ( vol , accrochage , vitre casée , rayures...)