

Les apéritifs & cocktails

1 | Le verre d'accueil 4,⁰⁰ €

Durée : 15 minutes.

Cet apéritif précède un repas.

Un verre d'apéritif accompagné d'un assortiment de crudités.

Options : Supplément pour un Champagne : +4,00€, un crémant : +2,00€
Kir vin blanc : -1,00€, mousseux rosé : +0,75€

2 | L'apéritif court 7,⁵⁰ €

Durée : 30 minutes.

Cet apéritif précède un repas.

Un verre d'apéritif avec une repasse.

Accompagné d'un assortiment de crudités, et de 4 zakouski chauds et froids.

Options : Supplément pour un Champagne : +6,00€, un crémant : +2,00€
Kir vin blanc : -1,00€, mousseux rosé : +1,00€

3 | L'apéritif traditionnel 10,⁸⁵ €

Durée : 1 heure.

Cet apéritif peut éventuellement convenir lorsque quelques invités ne restent pas au repas, mais ne suffit pas pour un apéritif de mariage lors duquel une bonne partie des invités ne restent pas au repas.

Un verre d'apéritif avec repasses.

Accompagné d'un assortiment de crudités, et de 7 zakouski chauds et froids.

Options : Supplément pour un Champagne : +7,00€, un crémant : +3,00€
Kir vin blanc : -1,50€, mousseux rosé : +1,50€

4 | Le cocktail de mariage 14,³⁵ €

Durée : 2 heures.

Cet apéritif convient lorsque beaucoup d'invités viennent uniquement à l'apéritif.

Apéritif servi à volonté durant 2 heures.

Accompagné d'un assortiment de crudités, et de 12 zakouski chauds et froids.

Options : Supplément pour un Champagne : +7,00€, un crémant : +3,00€
Kir vin blanc : -1,50€, mousseux rosé : +1,50€

Réductions de desserts pour cloturer le cocktail : +1,50€

5 | Cocktail de mariage prestige 21,00 €

Durée : 2 heures.

Cette formule est identique au cocktail de mariage (n°4), mais elle est agrémentée de 3 aubettes.

Dégustations de produits de la mer et vin blanc

Poissons fumés avec toasts, tomates cerises aux crevettes grises, bouillabaisse de poissons et crustacés, terrines de poissons, scampi à la crème et à l'ail, d'autres petites préparations froides et chaudes...

Dégustations ardennaises et vin rouge

Toutes sortes de spécialités du terroir, variétés de jambons et charcuteries, pâtés et confits...

Dégustations de desserts

Réductions de desserts, petits verres de différents sorbets, fondue de fruits frais au chocolat, ...

Options : Supplément pour un Champagne : +8,00€, un crémant : +3,00€

6 | Cocktail dînatoire 31,00 €

Durée : 3 heures.

Cette formule est identique au cocktail de mariage prestige (n°5), avec 3 aubettes supplémentaires (6 au total).

La planche à fromage

Assortiment de fromages belges et français, pains baguette, beurre...et vin rouge

Le banc d'huîtres creuses

Huîtres creuses sur glace, pain brun beurré, poivre du moulin, citron,...
Dégustation de jus de fruits frais

Dégustation de jus de fruits frais

Options : Supplément pour un Champagne : +9,00€, un crémant : +3,50€

Les apéritifs & cocktails

7 | « Walking-dinner »

45,00 €

Durée : 3 heures.

Ce cocktail est copieux et prestigieux. Il est prévu pour rassasier les invités.

Il se compose de d'un assortiment de crudités et de 12 mini hors d'œuvres (possibilité de les choisir à l'avance) servis sur assiette à manger debout ou sur « mange debout ».

Les boissons (mousseux, vin blanc, vin rouge, bière, softs,...) sont servies à volonté pendant 3 heures.

Pendant la dernière heure :

- une aubette présentant un assortiment de fromages belges et français accompagné de pains croustillants.
- une aubette présentant des réductions de pâtisserie, sorbets et une fondue au chocolat avec fruits frais

Options : Supplément pour un Champagne : +12,50€, un crémant : +4,50€

Nos formules

A propos de nos apéritifs & cocktails

Les prix indiqués s'entendent par convive, et comprennent la TVA et le service.

Les boissons comprises dans le prix :

- Notre mousseux traditionnel, kir royal (crème de cassis, mûres sauvages, framboise, fraises des bois,...)
- Le jus d'orange et les eaux
- Si vous le souhaitez, bière, porto et whisky sur demande et à discrétion...

Quelques exemples de zakouski :

Toasts froids, Cuillère de pâté et confit d'oignons, Mini pizza, Mini quiches, Calamars sauce tartare, Pilons de poulet au curry, Petit potage chaud ou froid, Croquettes de fromages et crevettes, Diverses chinoiserries sauce piquante, Feuilletés chauds, Mini vidés, Petits verres de sorbets, Barquette de crevettes grises à la crème de persil, etc.

N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions, par exemple si vous souhaitez un zakouski particulier.

Entreprises

1 | Accueil café croissant 5,⁵⁰ €

Cet accueil se compose d'un croissant ou pain au chocolat par personne et d'un petit buffet de café.

2 | Buffet de petit-déjeuner 10,⁰⁰ €

Ce buffet comprend :

Tables napées et service
Assortiment de pains, croissants et pain au chocolat
Fricassée (œufs et lard)
Céréales, confitures, yaourt, ...
Fromage et jambons
Cafés, thés, chocolat chaud et jus de fruits

Séminaires

Pour les séminaires d'entreprise en semaine, la location de la salle varie de 125€ à 375€ HTVA suivant le nombre de personne, la durée du séminaire, et la place dont vous avez besoin.

Contactez-nous pour de plus amples informations, ou pour établir un devis sur mesure pour votre manifestation !

Contactez-nous

La Ferme de Gabelle

Bénédicte & David Marot-Kersten

Chemin de Gabelle, 6 - 4500 Huy (La Sarthe)

Tél : 085 25 51 60 - Fax : 085 23 65 46 - www.gabelle.net

05

Tarifs 2009-2010

Le menu

Les mise-en-bouches

Carpaccio de bœuf au parmesan, huile d'olive parfumée à l'ail	6.90 €
Salade frisée aux lardons, croûtons, et dés de tomate	5.90 €
Saumon fumé au feu de bois, persil et oignons hachés et toast	6.90 €
Jambon de Parme, sorbet de melon au porto	7.40 €
Terrine de perdreau sur une petite salade aromatique, confit d'oignons	5.90 €
Terrine de Saint-Jacques et Saumon, crème aux œufs de lompe	6.90 €
Petite salade de crevettes grises	6.90 €
Gaspacho à la tomate et au basilic	5.40 €

Les entrées froides

Terrine de foie gras « maison » sur carpaccio de pommes vertes au miel et aux épices	13.00 €
Mosaïque d'asperges « à la Flamande », et saumon fumé	11.80 €
Mignonnette d'écrevisses, méli-mélo de golden, mangue et courgette, sauce vanillée	11.80 €
Marinière de saumon aux copeaux de foie gras et parmesan, vinaigrette de fruits rouges	11.80 €
Tartare de saumon à la tomate et au basilic	9.30 €
Composition de homard au asperges et vinaigre d'orange	16.60 €
Homard (1/2 par pers.) en « belle vue », sauce cocktail à l'orange	16.10 €
Salade « folle » de caille, sauce tiède aux fruits de la passion	10.60 €
Salade de ris de veau et asperges (blanches ou vertes suivant saison), sauce mousseline	13,00 €
Salade de scampi, sauce à l'ail	10.30 €
Salade de scampi sautés aux épices, beurre de citron	10.60 €

La Ferme de Gabelle

Chemin de Gabelle, 6
4500 Huy (La Sarthe)
Tél.: 085 255 160

www.gabelle.net

06

Tarifs 2009-2010

Le Menu

Les entrées froides

Salade d'écrevisses, vinaigrette de tomate	11,60 €
Salade « folle » de saumon (en tartare, fumé, et grillé), beurre de citron	10,60 €
Saumon fumé au feu de bois, persil et oignons hachés	9,60 €
Salade « folle » de poissons et crustacés, sauce tiède au citron	13,00 €
Assiette de jambon de Parme, salade d'endives à la tomate et au persil	9,60 €
Assiette de jambon de Parme, sorbet de melon au porto	9,60 €
Bûche de homard en robe de courgette, crème au caviar de hareng	13,00 €
Terrine de sanglier, petite salade à la mangue, confit de figues	9,60 €
Trio de poissons en terrine, crème aux herbes fines	9,60 €
Potage glacé aux écrevisses	9,60 €
Buffet froid d'entrées de poissons et crustacés	15,60 €

Les potages

Crème de cresson, tomate, asperges (en saison), cerfeuil, concombre, chicons... Garnie de crème et de croûtons	4,10 €
Velouté de crevette grises	6,50 €
Bisque de homard à l'Armagnac	6,50 €
Crème de potimarron aux girolles et aux lardons	6,30 €
Crème de pleurotes aux pleurotes	5,30 €

La Ferme de Gabelle

Chemin de Gabelle, 6
4500 Huy (La Sarthe)
Tél.: 085 255 160

www.gabelle.net

07

Tarifs 2009-2010

Le Menu

Les entrées chaudes

Escalopes de foies gras poêlées aux pommes caramélisées, champignons sautés, caramel de vin rouge	14,60 €
Filet de dorade royale aux endivettes confites, lard croustillant, jus d'échalotes vinaigré	14,30 €
Filet de cabillaud au four sur une ratatouille, sauce au fenouil Croquants de tapenade	14,30 €
Filet de turbot aux brocolis, crème à l'eau de mer	16,60 €
Filet de bar poêlé sur une galette d'asperges, sauce au riesling	14,30 €
Médaille de lotte aux poireaux, sauce au champagne	15,10 €
Capuccino de langoustines aux herbes fraîches	15,10 €
Nage de homard (1/2 homard par pers.)	16,80 €
Feuilleté de « Petits gris », crème de persil parfumée à l'ail	12,10 €
Feuilleté de ris de veau et volaille au romarin, girolles et salsifis	15,10 €
Aumônière de bar et scampi au bacon, caramel de vin rouge	13,50 €
Petite bouillabaisse de poissons et crustacés	14,60 €
Feuilleté de dos de saumon, émincé de poireaux au vin blanc	11,80 €
Papillote de crevettes géantes au curry, brunoise de golden	13,00 €
Filet de truite au four, petits légumes et beurre blanc	11,80 €
Filets de sole sur une chiffonnade de pâte au citron vert	14,10 €
Ballottine de filets de sole aux asperges, sauce homardine	14,60 €
Asperges blanches poêlées et saumon fumé, sauce mousseline (tiède)	11,50 €

Tous nos sorbets sont
turbinés sur place
le jour de la réception.

Les sorbets

Orange, citron, pamplemousse, poire, pomme verte, passion, melon, ...	3,00 €
Champagne, Gewurztraminer, ...	3,25 €
Supplément pour un alcool pouvant accompagner les sorbets de fruits Ex. Eau de Vilee, orange Cointreau, poire Williams, pomme Calva, ...	1,00 €

La Ferme de Gabelle

Chemin de Gabelle, 6
4500 Huy (La Sarthe)
Tél.: 085 255 160

www.gabelle.net

08

Tarifs 2009-2010

Le Menu

Les plats chauds

Les plats de volaille
sont servis avec
une sauce (au choix) :

- à la sauge
- au citron vert
- poivrade à la lavande
- à l'orange
- aux champignons
- aux baies de cassis

Tous nos plats sont
servis avec des
pommes de terre
et des légumes
de saison.

Aiguillettes de canard	14,00 €
Coffres de cailles entièrement désossées et farcies aux jeunes carottes	14,10 €
Suprême de pintadeau émincé	13,10 €
Caille désossée et farcie au thym et aux morilles	14,20 €
Caille désossée et farcie aux épinards et girolles	14,20 €
Carré d'agneau rôti au romarin ou à l'estragon	16,80 €
Gigot d'agneau rôti au romarin ou à l'estragon	11,80 €
Emincé de dinde aux trois poivres	11,60 €
Suprême de poulet fermier à l'estragon	12,10 €
Filet pur de veau à l'échalote	16,00 €
Tournedos de filet pur de bœuf au sésame et au lard	15,50 €
Filet mignon de porc à la moutarde de Meaux	13,10 €
Carré de porc rôti sauce bordelaise (ou à la moutarde de Meaux)	11,80 €
Pigeonneau entier au thym et à la truffe	17,10 €
1/2 pigeonneau au thym et à la truffe	14,30 €
Tournedos de lapin « Arlequin » (2 sauces blanche et brune)	13,50 €
Poussin désossé et farci à l'armagnac	13,50 €

Les gibiers sont servis
d'octobre à février

Les gibiers

Suprême de canard sauvage aux saveurs d'automne	15,50 €
Dos de faisan aux framboises	16,80 €
Râble de lièvre aux deux sauces	16,80 €
Filets de pigeon ramier aux baies de sureau	13,00 €
Filet de marcassin aux saveurs d'automne	16,80 €
Noisette de biche aux airelles et baies de genévrier	16,80 €
Gigue de biche aux airelles et baies de genévrier	14,80 €
Filet de chevreuil aux senteurs des bois	18,10 €

La Ferme de Gabelle

Chemin de Gabelle, 6
4500 Huy (La Sarthe)
Tél.: 085 255 160

www.gabelle.net

Le Menu

Les fromages

Assiette de fromage (cinq sortes), petite salade de roquette	5,80 €
Chèvre chaud sur une petite salade aux noix	6,35 €
Croustillant de Saint-Marcellin sur une compote de poire aux amandes grillées	6,30 €
Brie chaud sur une petite salade, vinaigrette au miel	6,30 €

Les desserts

Pièce montée en glace ou en pâtisserie	6,50 €
Gratin de fruits rouges (en saison uniquement), glace vanille	6,80 €
Gratin de fruits frais et glace vanille	5,30 €
Gratin d'orange et glace vanille	4,80 €
Soupe de fruits frais « mentholée », glace vanille	5,50 €
Soupe de fruits rouge et sorbet de champagne (en saison)	6,80 €
Feuilleté de pommes caramélisées au calvados	5,30 €
Tarte « Tatin » chaude et glace vanille	5,30 €
Petite tartelette au fromage blanc et au citron garnie de fruits, sorbet de citron	6,50 €
Biscuit chaud et moelleux au chocolat, glace vanille	6,80 €
Tartelette au chocolat et aux poires caramélisées à la poire Williams, glace vanille	6,50 €
Profiteroles à la glace vanille, sauce au chocolat	6,30 €
Buffet de glace et sorbets, sauce chocolat, fruits	9,80 €
Buffet de desserts et fromages	10,50 €

Les après-repas

Moka avec 1 biscuit	1,75 €
Mignardises (4 par personne)	1,50 €
Pousse-café	à convenir

Les soirées

Buffets de soirée

Tous les buffets de soirées dans cette rubrique doivent être précédés d'un repas ou d'un autre buffet. Si ce n'est pas le cas, il faut se référer aux prix des « repas buffets ». Les buffets de soirée sont accompagnés d'un forfait bar pour les boissons.

Pour accueillir vos invités du soir, nous vous suggérons notre délicieuse « sangria blanche » glacée aux fruits exotiques moyennant un petit supplément de 2.75 € par personne.

1 | Buffet de sandwiches 14,⁰⁰ €

- Grand assortiment de salades artisanales à mettre sur les pains
 - Américain préparé
 - Jambon à l'os et jambon de Parme
 - Saumon fumé
 - Quelques fromages fermiers
 - Grande variété de pains croustillants
 - Buffet de crudités
- Buffet de desserts, gâteaux, tartes, crèmes brûlées, salade de fruits,...
 - Buffet de café et mignardises

2 | Buffet de fromages & desserts 15,⁵⁰ €

- Assortiment de fromages belges et français
 - Buffet de crudités, salade, raisins, fruits secs, sirop de Liège,...
 - Grand assortiment de pains croustillants
- Buffet de desserts, gâteaux, tartes, crèmes brûlées, salade de fruits,...
 - Buffet de café et mignardises

3 | Buffet de pâtes artisanales 15,⁵⁰ €

- Deux sortes de pâtes nature
 - Cinq sauces pour assaisonner vos pâtes (bolognaise, truffe, 4 fromages, scampi à l'ail, saumon au basilic)
 - Lasagnes et Tortelloni (ravioli italiens) carbonara
 - Emmental et parmesan râpés
 - Assortiment de pains croustillants
- Buffet de desserts, gâteaux, tartes, crèmes brûlées, salade de fruits,...
 - Buffet de café et mignardises



Tarifs 2009-2010

Les soirées Buffets de soirée

4 | Buffet de paëllas 15,⁵⁰ €

- Paellas viandes, poissons et crustacés, et mixtes « artisanales »
- Pains croustillants
- **Buffet de desserts, gâteaux, tartes, crèmes brûlées, salade de fruits,...**
- **Buffet de café et mignardises**

5 | Buffet de grillades & couscous 19,⁰⁰ €

- Grillades ; merguez, brochettes de bœuf, agneau,...
- Légume et bouillon pour couscous
- Pains croustillants
- **Buffet de desserts, gâteaux, tartes, crèmes brûlées, salade de fruits,...**
- **Buffet de café et mignardises**

6 | Buffet de barbecue poissons & viandes 20,⁷⁰ €

Les poissons et crustacés :

- Brochettes de poissons et crustacés
- Gambas grillées
- Steaks de thon
- Pavés de saumons grillés sur la peau

Les viandes et volailles :

- Côtes d'agneau marinées à l'ail
- Brochettes de bœuf et de dinde
- Saucisses de campagne et merguez
- Boudins épicés, lard grillé
- Pignons de poulet marinés...

Les crudités et sauces :

- Buffet de crudités de toutes sortes assaisonnées
- Assortiment de sauce pour les grillades
- Salade de riz, salade de pâtes, pommes de terres pêtées, frites,...
- Pains croustillants

- **Buffet de desserts, gâteaux, tartes, crèmes brûlées, salade de fruits,...**
- **Buffet de café et mignardises**

La Ferme de Gabelle

Chemin de Gabelle, 6
4500 Huy (La Sarthe)
Tél.: 085 255 160

www.gabelle.net

12

Tarifs 2009-2010

Les soirées Buffets de soirée

7 | Buffet campagnard 18,⁵⁰ €

- Assortiment de viandes, volailles, terrines, charcuteries, porcelet (détail voir « repas buffets »)
- Buffet de crudités assaisonnées, féculents froids et frites
- Grand assortiment de pains croustillants
- **Buffet de desserts, gâteaux, tartes, crèmes brûlées, salade de fruits,...**
- **Buffet de café et mignardises**

8 | Buffet froid poissons & viandes 22,⁰⁰ €

- Buffet froid (détail voir « repas buffets »)
- Buffet de crudités assaisonnées, féculents froids et frites
- **Buffet de desserts, gâteaux, tartes, crèmes brûlées, salade de fruits,...**
- **Buffet de café et mignardises**

Choisissez un forfait
bar pour accompagner
votre buffet de soirée.

Les forfaits bar

Les propositions de forfaits bar ci-dessous comprennent un service continu au bar et aux tables, jusqu'à 3 h. du matin.

Passé 3 h, nous comptons les consommations à 1.75€ pièce ainsi que le personnel de salle (minimum deux personnes) à 25 € de l'heure par garçon.

Options :

Kriek au fût: +1.5€

Hoegaarden au fût +1.5€

Bières spéciales:
prix coûtant

1 | Forfait n°1 10,⁵⁰ €

- Bière Carlsberg au fût
- Eaux, jus d'orange, tous les softs,...
- Vins blanc, rouge, et rosé
- Un seul alcool : Peket

2 | Forfait n°2 11,⁵⁰ €

- Bière Carlsberg au fût
- Eaux, jus d'orange, tous les softs,...
- Vins blanc, rouge, et rosé
- Trois alcools : Peket, Whisky, Pisang

3 | Forfait n°3 12,⁵⁰ €

- Bière Carlsberg au fût
- Eaux, jus d'orange, tous les softs,...
- Vins blanc, rouge, et rosé
- Six alcools : Peket, Whisky, Pisang, Gin, Cointreau, cognac

La Ferme de Gabelle

Chemin de Gabelle, 6
4500 Huy (La Sarthe)
Tél.: 085 255 160

www.gabelle.net

Les repas-buffets

1 | Buffet froid de poissons crustacés & viandes 26,00 €

Pour pouvoir préparer un buffet froid poissons et viandes, il faut un minimum de 50 personnes.

Les poissons et crustacés :

- Saumons frais préparés en « belle vue »
- Cabillaud frais cuit à la vapeur et garni
- Assortiment de poissons fumés (saumon, truite, elbot, anguille,...)
- Quelques préparations de crustacés, écrevisses, langoustines, etc.
- Terrine et rillettes de poissons
- Tomates aux crevettes grises, pêches au thon, mini ananas au crabe, etc.
- Quelques spécialités de poissons frais et cuits...

Les viandes et volailles :

- Rôti de bœuf et sa jardinière de légumes
- Farandole de volailles rôties aux ananas
- Jambons de Parme et d'Ardenne (sur griffe pour les grands nombres) et melon frais
- Jambons à l'os (sur griffe pour grands nombres) aux asperges
- Rôti de porc et ses garnitures de saison
- Côtes de porcelet rôties à la moutarde et au miel
- Quelques pâtés de viandes, volailles, et gibiers
- Rillettes de canard et raisins frais
- Assortiment de boudins et de charcuteries...

Les crudités et féculents :

- Salade, carottes râpées, céleri rave, artichauts, haricots, choux chinois, choux blanc
- Tomates, concombres, macédoine de légume,...
- Salade de pâtes froides, salade de riz, salade de pommes de terres froide, ...
- Frites chaudes
- Pains

Toutes ces préparations sont accompagnées de sauce tartare « maison », cocktail, mayonnaise,....

Il est toujours possible d'agrémenter votre buffet par des préparations de classe supérieure avec supplément de prix suivant ce que vous désirez. Par exemple du homard, langouste, panier de coquillage ou gigue de marcassin sur griffe, terrine de foie gras.... Prix sur devis.

Les repas-buffets

2 | Buffet chaud

sur devis

- Trois plats de viandes, volailles, ou éventuellement de gibier (plus cher) au choix
- Tomates braisées aux herbes
- Variété de légumes de saison (chicons, champignons, haricots,...)
- Pommes de terres en chemise, gratin dauphinois, riz, frites...
- Quelques crudités et salades

Le prix de ce buffet est calculé sur devis suivant les plats choisis dans le tarif. Il faut toutefois compter un minimum de 30 €. Ce buffet n'est réalisable qu'à partir de 100 personnes.

3 | Buffet de barbecue poissons & viandes

28,00 €

Les poissons et crustacés :

- Brochettes de poissons et scampi
- Gambas grillées
- Steaks de thon
- Pavés de saumon grillés sur la peau

Les viandes et volailles :

- Côtes d'agneau marinées à l'ail
- Lards grillés
- Boudins épicés
- Saucisses de campagne
- Merguez
- Brochettes de dinde
- Brochettes de bœuf
- pilons de poulet marinés

Les accompagnements :

- Buffet de crudités (concombres, tomates, choux chinois, carottes, céleri, artichauts, laitue,...)
- Assortiment de sauces (béarnaise, cocktail, andalouse, pita,...)
- Salade de riz, salade de pâte, pommes de terres péteées, frites ...

Les repas-buffets

4 | Buffet de pâtes 20,⁵⁰ €

- Deux sortes de pâtes nature (spaghetti et penne)
- Cinq sauces pour accompagner vos pâtes (bolognaise, 4 fromages, truffe, scampi à l'ail et saumon au basilic)
- Lasagnes
- Tortelloni carbonara (sorte de ravioli)
- Emmental et parmesan râpés
- Assortiment de pains croustillants

5 | Buffet de sandwiches 20,⁵⁰ €

- Grand assortiment de salades artisanales à mettre sur les pains
- Assortiment de charcuteries
- Jambons à l'os et jambon de Parme
- Quelques fromages fermiers
- Américain préparé
- Saumon fumé
- Buffet de crudités
- Grand assortiment de pains croustillants...

N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez obtenir une remise de prix pour un buffet particulier qui ne figure pas dans notre tarif.

- 1 | Toute réservation devient effective dès réception d'un acompte de 850 € (pour les mariages), 250 € (pour les autres manifestations), et dès la signature du contrat de location. Un deuxième acompte représentant environ 80% du montant total de la réception vous sera demandé 10 jours avant le banquet.
ING : 340-0311825-08
- 2 | Concernant la location de la Ferme :
Du 1 mai au 31 septembre :
Location de 850 € les samedis, 150 les vendredis, et **gratuite les autres jours** (ex : dimanches et veilles des jours fériés, ou jours fériés)
Du 1 octobre au 31 décembre et du 1 au 30 avril :
Location de 650 € les samedis, et **gratuite les vendredis et autres jours**
Du 1 janvier au 31 mars :
Location gratuite les samedis, vendredis et autres jours.
Le prix de la location comprend également tout le matériel (tables, chaises, couverts, vaisselle, terrasse, chapiteau à l'extérieur,...) et les frais tels que électricité, eau, nettoyage, mazout, etc.
- 3 | Tous nos prix sont calculés TVA comprise.
- 4 | Votre menu et toute l'organisation de votre journée (heure d'arrivée, etc.) devra obligatoirement nous parvenir trois mois avant la date de votre réception (principalement pour les mariages).
- 5 | Nous vous demanderons de nous communiquer le nombre de vos invités, au plus tard, 10 jours avant la date de votre banquet, et de veiller à ce que ce nombre ne diminue pas dans les derniers jours. Le plan des tables devra nous parvenir également 10 jours avant la réception.
- 6 | Les menus des enfants de moins de 4 ans sont gratuits, toutefois, n'oubliez pas de leur prévoir une place à table dans vos plans de table. Pour les enfants de 4 à 10 ans, les tarifs sont réduits de 50%. A partir d'un certain nombre d'enfant, nous pouvons vous composer un menu différent de celui des adultes.
Si vous avez des enfants parmi vos invités, il est impératif de les encadrer ou de les faire encadrer (gardienne, magicien, château gonflable, clown,...) afin qu'ils ne fassent pas de bêtises (cela arrive régulièrement et c'est dommage de devoir faire marcher des assurances, et de vous occasionner des frais supplémentaires pour des bêtises qui auraient pu être évitées). De toute façon, une bonne surveillance est toujours importante. Nous comptons sur vous.
- 7 | Lors des soirées précédées d'un repas ou d'un autre buffet, les prix des buffets de soirées sont réduits de 50% pour les invités ayant déjà participé au repas de midi. Attention, ceci n'est pas applicable aux buffets de soirées 1 et 2 (sandwiches et fromages), ainsi qu'aux forfaits boissons.
- 8 | **En cas d'annulation :**
 - Plus de 120 jours avant la date du banquet, le locataire perdra son premier acompte.
 - Moins de 120 jours avant la date du banquet, le locataire sera tenu de dédommager la « Ferme de Gabelle » à concurrence de 40% du montant total de la réception (voir contrat).
- 9 | La capacité de la salle est de 10 à 250 personnes en repas chaud, 350 en buffet, et peut atteindre 500 personnes en soirées et cocktails. Pour les plus grosses réceptions, en cas de pluie, un magnifique chapiteau de 150 m² vous permettra de prendre votre apéro en toute tranquillité.
- 10 | Pour toute autre information : Tel : 085/25.51.60 ou www.gabelle.net