



La Terrasse

RESTAURANT

Nos offres cocktails, repas de groupe,
séminaires et entreprises

Tarifs 2024

Notre salle de réception à l'étage, notre rooftop ainsi que la possibilité de privatiser entièrement ou partiellement l'établissement vous offre une multitude de configurations pour vos événements personnels et professionnels...

Nous proposons des prestations complètes. Si vous le souhaitez, nous pourrons aussi composer et personnaliser ensemble votre réception pour trouver la solution la mieux adaptée.

N'hésitez pas à nous contacter pour obtenir plus d'informations.

Cocktails et vins d'honneur :

Nous proposons des prestations complètes comprenant :

- Les formules canapés et boissons sélectionnées par vos soins
- Le service
- La mise à disposition de la verrerie et des couverts
- Le matériel et les accessoires (écran blanc, vidéo projecteur, enceinte bluetooth Bose, Apple TV pour le streaming sans fil)

Les forfait boissons

- Forfait Pétillant Veuve Lalande: 19 euros TTC la bouteille
- Forfait Champagne Moutaux Carte blanche : 48 euros TTC la bouteille
- Forfait Champagne Deutz : 62 euros TTC la bouteille
- Forfait fût de bière 6L + tireuse « Perfect Draft » : 75 euros TTC
- Forfait vin blanc, rouge ou rosé : 19 euros TTC la bouteille

+ à discrétion eau plate, eau gazeuse, coca-cola et jus d'orange

Les forfaits canapés

Formule à 9 €/p

4 pcs froides
2 pcs chaudes

Formule à 14 €/p

3 pcs froides
3 pcs chaudes
2 navettes /clubs
2 mignardises

Formule à 19 €/p

4 pcs froides
4 pcs chaudes
3 navettes / clubs
3 mignardises

Canapés Froids :

- Saumon fumé, crème douce d'agrumes
- Fromage de chèvre frais, oignon rouge, chorizo ibérique
- Terrine de campagne, confit de figues, cornichons
- Houmous et piment d'Espelette, concassé de noisettes torréfiées
- Tapenade d'olives noires confites et anchois

Petits Fours Chauds :

- Mini croque-monsieur
- Feuilletés saucisse
- Mini gougères au fromage
- Mini pizzas

Navettes :

- Jambon-beurre
- Thon-mayonnaise
- Emmental

Club sandwich :

- Émincé de volaille au curry
- Rillettes - cornichons
- Thon - mayonnaise

Mignardises :

- Mini Crème brûlée
- Chou à la vanille
- Brownie au chocolat et noix
- Sablé breton et lemon curd
- Mini mi-cuit au chocolat
- Mini tiramisu

Séminaires :

La location de salle de séminaire :

½ Journée 150 euros HT

Journée : 250 euros HT

Comprend la mise à disposition du matériel : vidéo projecteur, écran blanc, Apple TV pour diffusion streaming, enceinte bluetooth Bose, paper board et feutres.

Menu Séminaire : 50 euros HT / pers

Petit déjeuner :

Café, thé, viennoiseries, jus d'orange

Pause de 10h :

Café, thé, biscuits

Déjeuner au restaurant :

Entrée + plat + dessert

Boissons comprises (hors apéritif)

Pause de 16h :

Café, thé, jus d'orange, biscuits et mignardises

Nous vous offrons également la possibilité de terminer votre journée de travail avec un peu de détente sur notre belle terrasse (couverte et chauffée en hiver) en after-work avec des tarifs préférentiels sur nos boissons !

Repas de groupes : (à partir de 12 personnes)

Pour vos repas de familles, entre amis ou d'entreprise, nous vous proposons un menu de base à 30 euros TTC (entrée + plat + dessert) à personnaliser à souhait, et jusqu'à 3 choix par personne par catégorie de met.

Le menu de base se compose de produits de saison, locaux et régionaux. Certains mets seront disponible qu'avec suppléments en fonction de la noblesse des produits utilisés et du cout du marché (ex : foie gras, noix entrecôte, noix de st jacques, etc.)

Vous pouvez sélectionner vos plats dans notre carte du moment ou nous pouvons aussi vous élaborer un menu sur mesure en fonction de vos attentes et de vos budgets

Les options :

- Apéritif : +8 euros TTC / pers
(1 apéritif au choix, hors champagne et whisky haut de gamme, 3 toasts / pers en accompagnement)
- Apéritif champagne : +12 euros TTC / pers
(1 coupe de champagne, 3 toasts / pers en accompagnement)
- Assiette de fromages : +7 euros TTC / pers
(Sainte-Maure-De-Touraine, Comté 18 mois, Brie de Meaux, Sablé de Wissant)
- Pièce montée : +2 euros TTC / pers
(3 parfums au choix : vanille, café ou chocolat)
- Forfait vin: + 12 euros TTC / pers
(eau plate et pétillante, vins à discrétion entre l'entrée et le dessert. Les vins servis sont des vins choisis par notre équipe et ne peuvent être substitués par d'autre vins sur notre carte des vins)

Toutes nos formules sont personnalisables, les apéritifs peuvent aussi être pris « à la carte », les vins et boissons peuvent être achetés à la bouteille, les menus peuvent être adaptés en fonction des préférences ou intolérances alimentaires.

Conditions générales de ventes :

Confirmation de réservations :

La confirmation de réservation du client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions.

Garantie de prix :

Les tarifs indiqués sur notre fiche tarifs sont susceptibles de modifications sans préavis. Les tarifs en vigueur à la date du devis sont fermes à compter du versement des arrhes. Les tarifs confirmés sur le devis de La Terrasse sont fermes pour trois mois (date du devis). Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des conditions économiques, les tarifs applicables étant alors ceux en vigueur le jour de la prestation.

Le nombre exact de convives devra être confirmé définitivement 4 jours avant la date prévue. Si ce nombre de couverts est inférieur de 20 % au nombre annoncé à la réservation, la direction de la Terrasse réserve le droit d'appliquer un supplément forfaitaire de location de salle conformément à notre tarif en vigueur.

Assurances :

En aucun cas le restaurant La Terrasse ne pourra être tenu responsable des dommages de quelque nature qu'ils soient, en particulier incendie et/ou vol, susceptibles d'atteindre les objets, les effets ou le matériel déposés à l'occasion de la prestation, objet de la présente réservation, et ce quel que soit l'endroit où ces matériels seraient entreposés.

Le client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même ou ses invités pourraient causer à l'occasion de la prestation. Il s'engage à remettre en son état original et à ses frais les lieux (intérieur et extérieur) qui auront été occupés, en cas de détérioration.

Conditions et garantie de réservation :

Sauf accord contraire, 20 % du montant prévisionnel de la commande seront demandés à titre d'arrhes, et garantissent la réservation et les prix de part et d'autre. Le non-paiement de cette somme pouvant entraîner l'annulation de la réservation.

Toute annulation faite à moins de 3 jours de la date prévue entraînera la facturation à 50 % de la commande.

Toute annulation faite entre 3 jours et 7 jours de la date prévue entraînera le non-remboursement des arrhes.

Modalité de paiements :

Sauf accord contraire, nos factures sont payables dès réception et toute facture d'un montant inférieur à 200 € devra être réglée intégralement au comptant.

Heures supplémentaires :

Pour les réceptions du midi, les salles doivent être libérées au plus tard à 18h pour pouvoir les préparer à nouveau pour le service du soir.

Le dimanche midi, au-delà de 18h, un supplément de 100 euros / heure de location de salle sera facturé.

Sauf accord contraire, les réceptions le soir ne pourront se prolonger au-delà de 1h du matin. Le restaurant étant à proximité de nombreuses habitations, la diffusion de musique devra être limitée à un niveau sonore raisonnable.

Règlement intérieur :

Tout comportement susceptible de porter préjudice à l'entreprise ou un autre individu s'exposera à des poursuites.

Le client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire.

Les jeux de ballon sont strictement interdits à l'intérieur de l'établissement, sur les terrasses et dans le jardin. Les enfants peuvent jouer dans le jardin sous la responsabilité des adultes. Les escaliers qui mènent au rooftop ainsi que la statue sont de buddha ont été responsables de plusieurs « bobos ». Nous recommandons d'éviter les regroupements d'enfants non supervisés autour de ces deux endroits. Aussi, Les feutres ou crayons pour enfant à l'encre marquante sont strictement interdits. Nous mettons à disposition des feutres non marquant pour les artistes en herbe.

Toute nuisance sonore ainsi que l'usage des pétards, des cotillons, de la drogue est formellement interdit.

Dans le cas de prestation ayant un caractère d'exposition de matériels ou d'objets de valeur, nous conseillons à notre clientèle de bien vouloir souscrire à ses frais, une assurance pouvant couvrir tout dommage que pourraient subir ceux-ci, quel que soit l'endroit où ce matériel serait entreposé.