

**Formulaire de réservation pour les groupes**

***A retourner à l’adresse e-mail :* marketing@gantoislille.com**

***+33 (0)3 20 85 30 35***

**Déjeuner / Dîner**  **DU** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **HEURE** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Société** – *en lettres capitales*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Adresse de facturation :** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Nom du contact**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Responsable sur place :** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Tel. :** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **E-mail :** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Le paiement aura lieu à la suite de l’envoi d’une facture : oui/non**

**Ou sur place (paiement unique svp) : oui/non**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Le paiement de la facture devra être effectué sur place le jour même (règlement unique) sauf en cas de devis signé ou bon de commande. Pour les entreprises qui souhaitent avoir une facture portant le nom de leur société merci de vous rendre en reception. | | | | | | |  | |
| **GARANTIE DE LA RESERVATION pour les groupes de plus de 10 personnes** | |  |  |  | **Une image contenant texte, plancher, intérieur, table  Description générée automatiquement** | | |
| * **Transmission de votre empreinte bancaire (nous vous enverrons un lien sécurisé)** | | | | | |  |  | |  |  |  |
| * **Paiement d’un acompte (nous vous enverrons un devis à signer ainsi que notre RIB)** | | | | | |  |  | |  |  |  |
| * **Bon de commande (pour les universités et les écoles)** |  | | | | |  |  | |  |  |  |
| **SANS GARANTIE, L'ESTAMINET GANTOIS NE MAINTIENDRA PAS LA RESERVATION**  **Frais d’annulation à 100% 3 jours avant l’événement, 50% entre 10 et 3 jours avant l’événement en cas de no-show et annulation tardive pour un ou plusieurs participants.**  *Occupation des espaces jusque 15H30 pour le déjeuner, 23H30 pour le dîner  Au-delà, supplément service d’un montant forfaitaire de 65€  Fermeture maximale de l’Estaminet à 17H00 en journée, 1H00 en soirée* | | | | | | |  | |
| Base de facturation sur le nombre de personne fixé sur le formulaire. | | | | | | | Une image contenant plancher, intérieur, mur, plafond  Description générée automatiquement | | | | |  |

Pannequet de saumon fumé l’oignon brulé, rillettes de crabe aux agrumes, crème de ricotta

Ou

Bouché de volaille sous-bois (feuilleté de volailles en basse température, béchamel pecorino, poêle de champignons)

Ou

Potjevleesch (terrine flamande maison, mesclun)

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Suprême de volaille sauce Maroilles écrase de potimarron noix de cajou

Ou

Carbonnade Flamande (Mijoté de bœuf à la bière, pain d’épices toasté), frites maison

Ou

Filet de bar meunière au beurre de capres, mousseline butternut, salsifis glacés au miel

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Moelleux marron/orange (Moelleux marron insert à l’orange, crémeux vanille, crème marron vanille).

Ou

Choux aux fruits de saison

Ou

Palet chocolat Bailey’s (Biscuit aux épices, crémeux chocolats-Baileys, ganache praliné, éclat de noisettes)

Ou

Pavé Flamand (Pavé glacé crème de spéculos et chicorée, brisure de spéculoos)

**FORMULES :**

**Menu 2 Plats**

**33 € TTC hors boissons**

**Entrée/plat ou plat/dessert**

**Menu 3 Plats**

**43 € TTC hors boissons**

**Entrée, plat et dessert**

**Le même menu devra être défini pour l’ensemble du groupe mais le choix des plats pourra être fait sur place à la convenance de chacun jusqu’à 14 personnes.**

**Au-delà de 14 personnes, choix identique pour tous, communiqué 8 jours avant.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Apéritif | | | Menu  (cochez la case correspondante) | | Forfait boissons\* 15€  (1/4 vin, 1/2 eaux, café expresso) | | Nombre  de pers. |
| Une bière à la pression de  50 cl à 8€  **** | Kir 4€30 **** | A la  carte (moins de 14 pax)   **** | Coupe champagne 12€  **** | 33 € **** | 43€ **** | OUI**** | NON**** |  |
|  | |  | |

BON POUR ACCORD DU CLIENT

Mention « lu et approuvé » : Signature :

Date :

**Toute modification de menu entraînera un supplément de 6€ TTC par personne.**

**\*** Forfait imposé pour les groupes > 14 pers.