

# L'Hostellerie du Country - Club

Chère Madame, Cher Monsieur,

*Votre recherche d'un lieu d'exception pour fêter un événement personnel vous a mené à Samois-sur-Seine (5 kms de Fontainebleau), sur les rives de la Seine, dans un site unique, à "l'Hostellerie du Country Club", célèbre pour son charme depuis le début du XXème siècle.*

*Aujourd'hui, la grande bâtisse qui domine un parc centenaire glissant vers la Seine, abrite un hôtel à l'ambiance chaleureuse et raffinée et un restaurant gastronomique, animé par notre Chef, cadre idéal à l'organisation de votre événement. Une équipe chevronnée et rompue à ce type de manifestation, vous y accueille toute l'année.*

*Vous trouverez, en annexe, un éventail de menus (cocktails et dîners) et une approche budgétaire. Notre équipe se tient à votre disposition pour arrêter avec vous une sélection définitive, en fonction de l'actualité du marché, des suggestions, des envies du Chef, et de vos contraintes budgétaires.*

*Vous trouverez également des informations sur l'hôtel, ses 3 suites et 10 chambres, récemment rénovées, son bar élégant, son grand salon, sa terrasse à la vue unique et son vaste sauna.*

*Nous restons bien entendu à votre disposition pour tous compléments d'information que vous pourriez souhaiter pour faire de cette journée un moment inoubliable.*

*Nous vous prions d'agréer, Chère Madame, Cher Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.*

*Danièle Colas.*

*PS : Si vous souhaitez profiter pleinement et de manière exclusive de ce cadre unique, évoquez avec nous la possibilité d'une privatisation complète de "l'Hostellerie du Country Club" (le restaurant, le grand salon, la terrasse et le parc ainsi que les 13 chambres et le sauna).*

[www.hotelcountryclub.com](http://www.hotelcountryclub.com) ou [www.countryclub.abcsalles.com](http://www.countryclub.abcsalles.com)

11, Quai Franklin Roosevelt - 77920 Samois-sur-Seine (France)  
Tel + 33 (0)1 64 24 60 34 - Fax + 33 (0)1 64 24 80 76

# L'Hostellerie du *Country - Club*

**Un site unique au charme envoûtant**



*Imaginez une large bâtisse du début du siècle, au charme exceptionnel, nichée sur une colline dominant la Seine, un parc centenaire à ses pieds... Imaginez un dîner aux chandelles sur une terrasse ombragée dans une ambiance chaleureuse et feutrée que seules révèlent la vallée de la Seine et la Forêt de Fontainebleau... Bienvenue à "l'Hostellerie du Country Club" où son restaurant gastronomique à la cuisine raffinée et colorée, son bar élégant, ses chambres et suites au charme cosy, vous accueillent.*



*L'hôtel propose 3 suites et 10 chambres récemment rénovées qui, avec leurs terrasses, offrent une vue imprenable sur les bords de Seine. Leur confort et leur calme, alliés au sauna, invitent à la détente du corps et de l'esprit.*

*Le restaurant gastronomique vient compléter cette caresse des sens, sous la baguette de notre Chef, mêlant gastronomie française et inventivité dans un cadre raffiné.*

*(140 convives assis - 230 en cocktail).*



# L' Hostellerie du *Country - Club*

## **Votre Cocktail**

Exemple de 6 pièces : **31 Euros** par personne

### **Les Boissons en Open Bar**

- ✧ Kir Champagnisé
- ✧ Vin Blanc ou Rouge
- ✧ Gin
- ✧ Vodka
- ✧ Whisky
- ✧ Sodas
- ✧ Jus de Fruits

### **Les Pièces Froides**

- ✧ Toast Bacon Paprika
- ✧ Petit Pain Jambon Serrano
- ✧ Mousse de Canard aux 4 Epices

### **Les Pièces Chaudes**

- ✧ Feuilleté d'Épinards et Ricotta
- ✧ Croustade de Roquefort aux Noix
- ✧ Crevettes en Cocon de Pommes de Terre

# L' Hostellerie du *Country - Club*

## **Votre Cocktail**

Exemple de 10 pièces : **41 Euros** par personne

### **Les Boissons en Open Bar**

- ✧ Kir Champagnisé
- ✧ Vin Blanc ou Rouge
- ✧ Gin
- ✧ Vodka
- ✧ Whisky
- ✧ Sodas
- ✧ Jus de Fruits

### **Les Pièces Froides**

- ✧ Navette Fromage Frais et Saumon
- ✧ Toast Roquefort et Chips de Lard
- ✧ Petit Pain au Crabe et Citron
- ✧ Demi-sphère de St Jacques et Citron Vert
- ✧ Crousti Poulet Curry
- ✧ Rosace de Magret, Pruneau et Foie gras
- ✧ Pétales de Tomates et Fromage de Brebis

### **Trois Pièces Chaudes**

- ✧ Pizza
- ✧ Feuilleté de Saint-Jacques
- ✧ Croustade Ail et Fines Herbes

# L'Hostellerie du *Country - Club*

## **Votre Cocktail**

Exemple de 15 pièces : **51 Euros** par personne

### **Les Boissons en Open Bar**

- ✧ Kir Champagnisé
- ✧ Vin Blanc ou Rouge
- ✧ Gin
- ✧ Vodka
- ✧ Whisky
- ✧ Sodas
- ✧ Jus de Fruits

### **Les pièces Froides**

- ✧ Brochette de viande de Grison, Mozzarella et Tomates Confites
- ✧ Toast au Foie Gras et Magret Pêche Figue
- ✧ Brochette Fromage de Chèvre, Saumon Fumé, Ananas
- ✧ Spoon Poulet Tandori
- ✧ Spoon de Tartare de Saumon Tzatziki
- ✧ Navette Mousse de Canard au Porto
- ✧ Petit Pain au Caviar de Courgettes
- ✧ Crousti Gambas Poireaux
- ✧ Toast Roquefort, Chips de Lard
- ✧ Rosace Tomates et Fromage de Brebis

### **Trois Pièces Chaudes**

- ✧ Feuilleté Volaille Sauce Suprême
- ✧ Panier de St-Jacques
- ✧ Croustade Saucisse Moutarde
- ✧ Petite Quiche Lorraine
- ✧ Crevettes en Cocon de Pomme de Terre

# L' Hostellerie du *Country - Club*

## **Pour votre Anniversaire**

### **Menu "Barbizon" 89 €**

*par personne, boissons incluses*

Pour toute élaboration de menus « *sur mesure* » créatifs de vos cinq sens, un rendez-vous, sera organisé avec notre Chef Sébastien Pierrot.

*Au choix : 1 entrée, 1 plat et 1 dessert uniques pour tous les convives*

### **Les Entrées**

- ✧ Le Tartare de Crevettes Roses à la Citronnelle, Pistou au Parmesan
- ✧ La Briochine d'Escargots au Foie Gras, Sauce Poulette et Champignons
- ✧ La Terrine du Moment aux Morilles, Comptée d'Oignons Rouges au Balsamiq
- ✧ Le Croustillant de Brie A.O.C au Miel, Salade de Mâche à l'Huile de Noix
- ✧ Le Fontainebleau aux Fines Herbes, Coulis au Goût de Saumon Fumé et Pain Toasté

### **Les Plats**

- ✧ Le Dos de Saumon « Label Rouge » Mi-Fumé aux 7 Epices, Bayaldis de Légum façon « Ratatouille »
- ✧ La Brochette de St-Jacques Grillées, Taboulé de Riz Chaud aux Piquillos et Coriandre

\*\*\*\*\*

- 🍷 Le Demi Canard Laqué au Miel de Fruits Rouges, Galette de Pommes de Terre Croustillante à l'Emmental
- 🍷 Le Jarret d'Agneau Confit « Cuisson de 7 H », Jus au Thym et Ecrasé de Pommes de Terre à la Fleur de Sel

## **L'Assortiment de Fromages A.O.C Mesclun de Jeunes Pousses**

### **Les Desserts**

- 🍷 Le Fontainebleau aux Fruits de la Passion, Sirop Léger à la Menthe Fraiche
- 🍷 La Tartelette aux Fruits de Saison façon Crème Brûlée et Glace Vanille Intense
- 🍷 La Panna Cotta à votre Goût accompagnée de son Coulis et Craquelin au Pavot Bleu
- 🍷 Le Tout Choco, Moelleux, Craquant, Croustillant, Crème Anglaise à la Vanille Bourbon
- 🍷 La Pièce Montée « Macarons » ou « Choux » : prévoir un supplément de 9 € par pers

### **Les Boissons**

- 🍷 Eaux (Evian, Badoit)
- 🍷 Vin blanc (en fonction des mets choisis sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)
- 🍷 Vin rouge (en fonction des mets choisis sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)
- 🍷 Café & Mignardises

# L'Hostellerie du *Country - Club*

## **Pour votre Anniversaire**

### **Menu "Vaux le Vicomte" 92 €**

*par personne, boissons incluses*

Pour toute élaboration de menus « *sur mesure* » créatifs de vos cinq sens, un rendez-vous, sera organisé avec notre Chef

Sébastien Pierrot.

*Au choix : 1 entrée, 1 plat et 1 dessert uniques pour tous les convives.*

### **Les Entrées**

- 🍷 Le Flan de Foie Gras de Canard sur son Velouté d'Ecrevisses
- 🍷 Le Tartare de Saumon Mariné et Fumé à la Sauce Vierge tranchée au Balsamique
- 🍷 Le Croustillant de Brebis aux Herbes Sèches Tomates et Poivrons en Coulis
- 🍷 La Terrine du Moment aux Morilles Cuite dans nos Fours et sa Confiture d'Oignons Rouges
- 🍷 Le Craquant de Gambas et Fondue de Poireaux au Beurre Blanc à l'Echalote



## Les Plats

- 🍷 Le Pavé de Thon « Albacore » façon Rossini et son Moelleux de Pommes de Terre
- 🍷 Les Filets de Rougets rôtis à l'Huile de Chorizo et Zeste d'Oranges au Risotto Crémeux au Parmigiani Reggiano
- 🍷 Le Crumble de Pétoncles et Ecrevisses et son Caviar d'Aubergines
- \*\*\*\*\*
- 🍷 Le Suprême de Canette « Label Rouge » laqué au Miel d'Acacia et son Petit Gratin Dauphinois
- 🍷 La Selle d'Agneau rôtie au Thym frais et son Méli-Mélo de Légumes de Saison
- 🍷 Le Filet de Veau en Croûte de Moutarde aux Herbes Fraîches, Gratiné de Chicons et Tombée de Champignons
- 🍷 La Pièce de Bœuf, Béarnaise de Homard, Polenta Crémeuse au Coriandre  
*(à voir avec notre Chef)*

## L'Assortiment de Fromages A.O.C Mesclun de Jeunes Pousses

## Les Desserts

- 🍷 La Tatin d'Ananas Caramélisé, Crème légère à la Vanille de Bourbon
- 🍷 La Trilogie de Desserts du Moment *(à définir avec notre Chef)*
- 🍷 L'Opéra Chocolat-Café, Petits Fruits Rouges et son Caramel Laitier
- 🍷 La Crème Brûlée selon votre Goût, Tuiles aux Amandes et Citron Vert
- 🍷 La Pièce Montée Choux ou Macarons (prévoir un supplément de 9 € par personne)

## Les Boissons

- 🍷 Eaux (Evian, Badoit)
- 🍷 Vin blanc (en fonction des mets choisis sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)
- 🍷 Vin rouge (en fonction des mets choisis sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)
- 🍷 Café & Mignardises

# L' Hostellerie du *Country - Club*

## **Pour votre Anniversaire**

### **Menu "Fontainebleau" 102 €**

*par personne, boissons incluses*

Pour toute élaboration de menus « *sur mesure* » créatifs de vos cinq sens, un rendez-vous, sera organisé avec notre Chef

Sébastien Pierrot.

*Au choix : 2 entrées, 1 plat et 1 dessert uniques pour tous les convives*

*Ou*

*1 entrée, 2 plats et 1 dessert uniques pour tous les convives*

### **Les Entrées**

- ✧ Le Bavarois de St-Jacques au Citron Vert et Ciboulette Beurre Blanc aux Ecrevisses
- ✧ Le Marbré « Terre et Mer » de Foie Gras au Homard et Gelée à l'Huile de Truffe
- ✧ Le Ballotin de St-Marcellin au Jambon Speck rôti au Miel et Romarin et ses Jeunes Pousses de Salade
- ✧ Le Feuilleté « Pur Beurre » d'Escargots de Bourgogne à la Crème d'Ail
- ✧ Le Fontainebleau de Saumon Fumé par nos soins et son Pain de Campagne légèrement Toasté
- ✧ La Briochine de St-Maure aux Morilles et Petit Jus Corsé à l'Estragon

# Les Plats

## Les Poissons

- 🍷 Le Dos de Cabillaud en Crumble de Fruits Secs, Risotto Noir au Parmesan
- 🍷 La Brochette de Gambas, Boulgour en Paëlla et Jus de Crustacés Safrané
- 🍷 Le Filet de Sandre rôti, Sauce Hollandaise et Ecrasé de Topinambours en Mélange d'Herbes
- 🍷 Les Noix de St-Jacques Vapeur et leur Fondant de Brocolis et Crème de Morilles

## Les Viandes

- 🍷 Le Suprême de Pintade Farcie aux Champignons et Jeunes Légumes accompagné de son Petit Gratin Dauphinois
- 🍷 Le Croustillant de Filet de Bœuf au Jus de Truffe et son Moelleux de Pommes de Terre Maison
- 🍷 Le Carré d'Agneau Rôti et Laqué au Miel et sa Mousseline de Céleri
- 🍷 La Pièce de Veau Grillée (selon marché) au Beurre de Vin Rouge et sa Brochette de Grenailles à la Poitrine Paysanne

## L'Assortiment de Fromages A.O.C Mesclun de Jeunes Pousses

## Les Desserts

- 🍷 Le Mi-Cuit Chocolat Noir et sa Glace Caramel au Sel de Guérande
- 🍷 La Tartelette Pistaches-Framboises version « Crème Brûlée » et son Coulis de Fruits Noirs
- 🍷 Le Sabayon de Fruits Frais Gratinés
- 🍷 Le Sablé Croustillant au Citron de Sicile, Chantilly et Coulis à la Mangue
- 🍷 Le Craquant de Bananes à la Sauce Chocolat et sa Glace Vanille Intense
- 🍷 Buffet de Desserts
- 🍷 La Pièce Montée Choux ou Macarons (prévoir un supplément de 9 € par personne)

## **Les Boissons**

- 🍷 Eaux (Evian, Badoit)
- 🍷 Vin blanc (en fonction des mets choisis sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)
- 🍷 Vin rouge (en fonction des mets choisis sur la base d'une bouteille pour 3 personnes)
- ☕ Café & Mignardises

# L'Hostellerie du Country - Club

## Les Extras

- 🔗 Forfait unique après minuit pour le personnel restant et  
Pour la remise en place (*jusqu'à 99 convives*): 450 €  
ou
- 🔗 Forfait unique après minuit pour le personnel restant et  
Pour la remise en place (*de 100 à 129 convives*): 550 €  
ou
- 🔗 Forfait unique après minuit pour le personnel restant et  
Pour la remise en place (*130 à 150 convives*): 650 €

*Ces forfaits s'entendent pour un départ des invités et des mariés à 4.00 heures du matin.  
Au delà, un forfait de 120 € de l'heure sera demandé pour vous emmener jusqu'au bout de  
la nuit ...*

- 🔗 D'autres vins prestigieux sont disponibles sur  
notre carte : En supplément
- 🔗 La Pièce Montée « Macarons ou Choux » 11 € par pers
- 🔗 L'Atelier Foie Gras ou Sashimis et Accompagnements 16 € par pers
- 🔗 Le Brunch 40 € par pers  
(minimum 25 Personnes)
- 🔗 L'animation : DJ, magiciens, orchestre, projection, ... 880 €
- 🔗 Décoration florale, compositions de Fleurs fraîches, ... 45 € par table

Vous pouvez apporter votre Champagne ; Toutefois, l'Hostellerie du Country  
Club se réserve le droit de vous facturer un « droit de bouchon » de  
**7,50 € par bouteille.**

# L'hébergement

L'Hostellerie du Country Club dispose de 10 chambres et 3 suites.

Forfait pour privatisation de l'Etablissement

**2 900 euros**

Incluant :

- La réservation des 13 chambres de l'Hôtel
- La privatisation de la salle de restaurant, du salon, du bar, de la terrasse du parc, du Sauna et l'accès aux parkings ...

# L'Hostellerie du Country - Club

## Conditions Générales de Ventés

### **1. CONFIRMATION DE RESERVATION**

Toute réservation de plus de 10 personnes ne sera définitive qu'après réception du présent contrat signé, accompagné d'un chèque d'arrhes correspondant à environ **40 %** du montant total TTC de la prestation.

En cas d'annulation, moins de 60 jours avant la date de la réception, les arrhes seront acquises.

### **2. GARANTIE DE RESERVATION**

Le nombre de couverts définitif à servir devra être confirmé 15 jours avant la date de la réception. Ce nombre sera retenu comme base minimale de facturation. Quel que soit le nombre de convives (minimum 60 personnes), le montant minimal de facturation du repas (hors hôtel) ne pourra être inférieur 6 000 € HT. La Privatisation du Country venant en sus.

### **3. RESILIATION**

3.1 « Le Country Club » se réserve le droit de résilier, unilatéralement, et sans préavis ni indemnité, tout contrat dont l'objet ou la cause s'avérerait incompatible avec la destination de l'établissement, serait contraire aux bonnes mœurs ou troublerait l'ordre public.

3.2 « Le Country Club » sera exonéré de toute responsabilité dans le cadre de l'exécution partielle ou totale du contrat résultant d'un coût fortuit ou d'une annulation fortuite du fait d'un tiers ou d'un prestataire ou d'un cas de force majeure, tel que, par exemple, grève (même partielle), inondation, incendie, accident, panne électrique, attentat ou tout autre sinistre.

### **4. MODALITE DE PAIEMENT**

Le solde de la prestation ainsi que le Forfait personnel sont à régler **48h** . **Aucun délai de paiement n'est accepté**. Nos factures sont payables au moyen d'espèces, de carte de crédit, de chèques postaux ou bancaires. En cas de non-paiement avant la manifestation, le Country Club n'honorera pas la prestation pour laquelle il a été mandaté.

### **5. COMPETENCE**

Tout litige ou différent né de l'interprétation ou de l'exécution du contrat relèvera de la compétence exclusive du tribunal de commerce de Melun.

**Le Client**

Date et signature précédées de la mention

« Lu et Approuvé »

**Le Country Club**