



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 ou [https://www.facebook.com/pages/Hôtel-Le-Country-Club-](https://www.facebook.com/pages/Hôtel-Le-Country-Club-Fontainebleau)

[Fontainebleau](https://www.facebook.com/pages/Hôtel-Le-Country-Club-Fontainebleau) ou 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

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).



Votre Cocktail

Exemple de 8 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

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

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

Retrouvez le plaisir de maîtriser la composition de votre dîner de Mariage au gré de vos envies, selon votre propre rythme ...

Les Entrées

- ❧ Le Tartare de Truite Sauvage, Gelée de Concombres et Menthe Fraîche
Churros au Parmesan
- ❧ Les Fingers de Saumon Fumé, Chèvre Frais et Huile Vierge à la Roquette
- ❧ La Tarte Fine de St-Jacques au Parfum d'Orange-Caramel et Betterave
- ❧ La Terrine de Rougets Gélifiée aux Poivrons Grillés et Coulis de Basilic
- ❧ Le Tronçon de Colin Citron Vert Gingembre, Jus Coco – Curry
- ❧ Le Colombo de Gambas et Tomates « Cœur de Bœuf » en Sabayon
de Concasse
- ❧ Le Sphérique de Saumon et St-Jacques, Glaçage de Brocolis et Jus
de Moules Safranées
- ❧ Le Cubique de Foie Gras de Canard en Gelée de Framboises et Poivrons
accompagné de son Biscuit Moelleux aux Herbes
- ❧ Le Financier de Chavignol au Lard Paysan, Petites Brochettes de Gambas
Grillées, Jus de Carotte au Cumin
- ❧ Le Craquant d'Escargots aux Aromates, Pesto de Persil en Aigre Doux
d'Oignons comme un Cannelloni
- ❧ Le Mille Feuille d'Aubergines et Cabécou Pané, Sauce Tariyaki
- ❧ Le Nougat de Volaille aux Fruits Secs, Crème Légère à l'Estragon

Les Poissons

- 🍷 Le Pavé de Sandre Rôti, Jus au Lard et Jardinière de Légumes en Nem Croustillant
- 🍷 Le Dos de Cabillaud en Crumble d'Abricot, Mille-Feuille d'Aubergines à la Brousse
- 🍷 Le Calamar Farci aux Champignons et Chorizo sur sa Polenta à la Tomate
- 🍷 Le Pressé d'Aile de Raie Confit, Condiments et Fines Herbes, Ratatouille en Blinis
- 🍷 Le Saumon de Norvège en Croûte de Pommes de Terre à l'Aneth, Crème d'Oseille
- 🍷 Les Filets de Rougets Rôtis au Curry, Lasagne aux Petits Légumes et Crème de Petits Pois
- 🍷 Le ½ Homard Cuit au Bouillon et Rôti au Gingembre, Risotto à l'Encre de Seiche, Vinaigrette Tiède aux Fruits de la Passion
- 🍷 Brochette de Gambas au Tandoori, Ananas Caramélisé et Jus Anisé

Les Viandes

- 🍷 Le Croustillant de Filet de Pintade à la Crème de Champignons, Caviar d'Aubergines et Tagliatelles de Courgettes
- 🍷 La Cuisse de Canard IGP cuite au Bouillon de Poivre Vert et Cognac, Crème d'Asperge Vertes et Pommes de Terre Croustillantes
- 🍷 Le Fondant de Joue de Bœuf, Compotée d'Echalotes à l'Effluve de Myrtilles
- 🍷 Le Filet de Bœuf façon « Wellington », Pommes Darphin au Vieux Parmesan
- 🍷 Le Filet de Cannelle Gavée au Pied de Mouton au Jus à l'Estragon
- 🍷 Le Mignon de Veau à la Crème de Morilles, Brochette de Grenailles Confites

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

Au choix 3 fromages selon vos envies ...

- Comté
- Brie AOC
- Bleu d'Auvergne
- Bleu de Gers
- St-Nectaire
- Chèvre Frais
- Bûche de Chèvre Affiné
- Emmental
- Tomme Grise des Pyrénées
- Coulommiers
- Etc ...

Les Desserts

- ⌘ En fonction de vos goûts Laissez place à votre imaginaire !
- ⌘ Pièce Montée Choux ou Macarons (parfums à définir) : Prévoir un supplément de 12 euros 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

Nos Ateliers Culinaires

(De 16 à 21 euros par personne en fonction du choix)

- 🍷 L'Atelier « Noix de St-Jacques »
- 🍷 L'Atelier « Huître de Bretagne »
- 🍷 L'Atelier « Découpe de Saumon »
- 🍷 L'Atelier « Découpe de Jambon à l'Os »
- 🍷 L'Atelier « Foie Gras IGP du Sud-Ouest »
- 🍷 L'Atelier « Terrines du Country Club »
- 🍷 L'Atelier « Jambon sous toutes ses formes »
- 🍷 Etc

(Toutes ses déclinaisons, vous sont proposées avec leurs Accompagnements ...)

Nos Tarifs

Le Menu « Barbizon » vous est proposé à 89 euros par personne (boissons incluses) et se décompose comme suit :

* Une Entrée Froide

Ou

* Une Entrée Chaude

* Un Poisson

Ou

Une Viande

* L'Assiette du Fromager (Composition à définir)

* Un dessert

Le Menu « Vaux le Vicomte » vous est proposé à 92 euros par personne, (boissons incluses) et se décompose comme suit

* Une Entrée Froide

Et

* Une Entrée Chaude

* Un Poisson

Ou

* Une Viande

* L'Assiette du Fromager (composition à définir)

* Un dessert

Le Menu « Fontainebleau » vous est proposé à 102 euros par personne, (boissons incluses), et se décompose comme suit

* Une Entrée Froide

et

* Une Entrée Chaude

* Un Poisson

et

* Une Viande

* L'Assiette du Fromager (Composition à définir)

* Un dessert

Les Extras

- 🔗 Forfait unique après minuit pour le personnel restant et pour la remise en place (*jusqu'à 99 convives*): 450 €
- *****
- 🔗 D'autres vins prestigieux sont disponibles sur notre carte : En supplément
- 🔗 La Pièce Montée « Macarons ou Choux » 12 € par pers
- 🔗 Le Brunch (minimum 25 Personnes) 41 € par pers
- 🔗 Les Ateliers Culinaires (minimum 25 Personnes) Selon Choix Retenu
- 🔗 L'animation musicale par notre DJ (*sono, matériel, lumières*) 880 €
- 🔗 Décoration florale (*sur devis en fonction de votre choix floral*)
- 🔗 Laché de Lanternes (*une lanterne pour deux personnes*) 7.50 € l'unité
- 🔗 Trio de Jazz (*orchestre en live*) 800 €
- 🔗 Magicien, Caricaturiste ... 600 €

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'Établissement
Incluant :

3 100 euros

- La Privatisation de la Salle de Restaurant
- La Privatisation de notre Salon, de notre Bar Lounge,
- La Privatisation de notre Terrasse en Teck
- La Privatisation de notre Parc et de nos deux Parkings
- La Privatisation de nos 13 Chambres
- Les Petits Déjeuners pour les personnes ayant séjourné à l'Hôtel
- L'accès à notre Sauna
- ...

Conditions Générales de Ventas

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, les arrhes restent acquises et ne sont pas remboursées.

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 70 personnes sauf accord de la Direction), le montant minimal de facturation du repas (hors hôtel, cocktail, animations, etc ...) ne pourra être inférieur 6 000 € HT. La Privatisation du Country et autres prestations 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 avant la manifestation. 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