

*Votre réception
à
L'Amarys Buc*

*Hôtel- restaurant
Amarys-Buc*

Tel : 01.39.56.48.11 Fax : 01.39.56.81.54

Email : amarysbuc@wanadoo.fr

Web : www.amarys-buc.com

*Avenue Morane Saulnier
78530 BUC*

commerce indépendant exploité sous franchise

L'hôtel

Une situation parfaite

Situé à 3 km de Versailles et en bordure de la forêt domaniale du château de Versailles, entouré d' un espace vert

Hébergement

Vous serez séduits par le confort de nos 44 chambres toutes équipées de salle de bain complète, téléphone direct, connexion Internet et télévision Canal + et chaînes satellites.

Un parking gratuit

Nous mettons à votre disposition un vaste parking pouvant accueillir plus de 50 véhicules.

Des tarifs préférentiels pour les invités

Les chambres seront proposées pour 1, 2 ou 3 personnes au tarif préférentiel de 55 Euros la nuit.

Le Restaurant

Une salle pour faire la fête jusqu'au bout de la nuit

Notre salle de réceptions vaste et chaleureuse et permet de réunir de 20 à 70 personnes

Le restaurant avec son cadre agréable, sa terrasse extérieure vous accueille pour savourer une cuisine avec des menus de qualité servis à table ou sous forme de buffets

Menus variés

Notre chef met un point d'honneur à vous concocter des formules variées que vous pouvez composer à volonté en fonction de vos souhaits

Buffet

Choisissez parmi les formules traditionnelles ou les combinaisons buffet froid, plat chaud

Vins et Champagne

Vous découvrirez une carte des vins sélectionnés avec soin et de grands crus proposés à des prix exceptionnels

Les Enfants

*Pour les moins de 6 ans : menu à 10 Euros
De 6 à 12 ans : 50 % de la prestation adulte*

*Hébergement gratuit pour 1 enfant de – de 12 ans
partageant la chambre des parents*

COCKTAILS DE BIENVENUE

Pour votre vin d'honneur

Forfait Bistrot : 12 Euros par personne

*Méthode champenoise servie à discrétion pendant 2 heures
Jus d'orange et coca
6 pièces par personne (mignardises, canapés chauds, toasts)*

Forfait Prosper : 16 Euros par personne

*Champagne (1^{er} cru) servi à discrétion pendant 2 heures
Jus d'orange
6 pièces par personne (mignardises, canapés chauds, toasts)*

Forfait enfant : 10 Euros

*Coca et jus d'orange servis à discrétion pendant 2 heures
6 pièces par personne (mignardises, canapés chauds, toasts)*

Pain surprise : 35 Euros
(Saumon fumé, noix d'Ardenne, Fromage)

La pièce supplémentaire : 0.90 Euros
(canapé chaud, toast, mignardise)

NOS COCKTAILS BOISSONS POUR VOTRE APERITIF

L'OPEN APERITIF – 6.00 EUROS -

1 Consommation par personne

Kir Royal (Méthode champenoise)

Bière

Apéritifs de Marque

Jus de Fruits

Mélanges Salés

L'OPEN BAR – 9.50 EUROS -

2 Consommations par personne

Kir Royal (Méthode champenoise)

Bière

Apéritifs de Marque

Jus de Fruits

Mélanges Salés

FORMULE CHAMPAGNE BRUT

2 COUPES PAR PERSONNE : 11.00 EUROS

LA BOUTEILLE : 45 EUROS

**NOUS VOUS PROPOSONS LA POSSIBILITE D'APPORTER VOTRE
CHAMPAGNE MOYENNANT UN DROIT DE BOUCHON
DE 8 EUROS PAR BOUTEILLE DE 75 CL OUVERTE**

MENU AMETHYSTE

*Salade Gourmande aux Copeaux de Foie Gras
et Gésiers Confits*

ou

*Lucullus de Jambon et de Canard Fumé
et sa Mousseline de Foie Gras*

ou

Feuilleté de flétan, crème Mousseline au safran

&&&&&

fondant de poulet farcie aux cèpes

ou

*Pavé de Saumon Rôti à la Peau
Sauce au Noilly*

ou

Grenadin de Veau aux Pleurotes

&&&&&

Dessert Personnalisé pour la Circonstance

43.00EUROS par Personne

Boissons comprises : eaux minérales, vins, cafés

MENU PERIDOT

Médallions de foie gras de canard, toast de pain bioché
et quenelle de gelée aux petits légumes

Ou

Tartare aux deux saumons, crème fouettée et herbe fraîche

Ou

Cassolette de Saint Jacques au chicon, sauce homardine



pavé de rumsteack de Bœuf en Croûte façon Wellington

Ou

Carré d'agneau rôti au thym, galette de pomme de terre,
sauce à l'ail doux

Ou

Rosace de magret de canard au miel et vinaigre balsamique

Ou

Roulé de Sole Farci à la Duxelles de Légumes



Plateau de fromages affinés



Nougat Glacé sur son coulis de fruits rouges

Ou

Dessert Personnalisé pour la circonstance

55.00 EUROS par Personne

(hors boissons)

MENU TOURMALINE

Méli Mélo de Saumon

ou

Feilleté d'Escargots aux Pleurotes

ou

Aumônière de Gambas

à L'Effiloché de Légumes de Saison

❧❧❧

Contre filet roti, sauce Bordelaise

ou

*dos de cabillaud cuit « vapeur » à la fleur de sel
et Son Beurre Blanc*

ou

Eventail de Magret de Canard aux Fruits Rouges

❧❧❧

Dessert Personnalisé pour la Circonstance

47.00 EUROS par Personne

(hors boissons)

FORFAITS BOISSONS

Forfait Boissons n°1

Bordeaux
Eau Minérale, Café
6.00 Euros par personne

Forfait boissons n°2

Gamay de Touraine
Eau minérale, Café
7.00 Euros par personne

Forfait boissons n°3

Muscadet sur Lie
Gamay de Touraine
Eau Minérale, Café
11 Euros par personne

Forfait Boissons n°4

Muscadet sur Lie
Haut Médoc
Eau minérale, Café
13 Euros par personne

Forfait Boisson n°5

Monbazillac (Vin Moëlleux)
St Emilion, Eau Minérale, café
18 Euros par personne

... Et Notre sélection de Grands Crus à découvrir

BUFFET TURQUOISE

Table Maraîchère

L'assortiment de Crudités
Ananas farcis aux crevettes
Salade de Pâtes au Pistou



La Farandole de Cochonnailles

Terrine de nos Campagnes
Le Véritable Jambon d'York
Salami
Saucisson Sec
Andouille de Cambrai
Rillettes



Viande et Volaille

Poulet en gelée à l'estragon
Cascade de Rôti de Bœuf



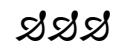
Plateau du Pêcheur

Saumon en Bellevue et ses bouquets
Terrine de Poissons à la Crème Citronnée



Fromages

Sélection de fromages affinés



Gâteau Personnalisé selon la circonstance

Boissons

Vins au tonneau : Rouge et Blanc
Eau de Source, Café

42.00 EUROS par personne

BUFFET OPALE

Table Maraîchère

L'assortiment de Crudités

Ananas Frais Farcis aux Crevettes

Salade de Pâtes au Pistou

Légumes à la Grecque



La Farandole de Cochonnailles

Terrine de Foie de Volaille et sa Compote d'Oignons

Jambon de Bayonne, Le Véritable Jambon à l'Os

Rosette de Porc ; Salami

L'Andouille de Cambrai ; Rillettes de Canard



Viande et Volaille

Effeullade de Contre-filet en Cascade

Carré de Porc Glacé et Buisson de Fruit Frais

Chaud-Froid de Volaille



Plateau du Pêcheur

Saumon en Gelée au Champagne et ses Bouquets

Buisson de Langoustines

Terrines des Mers



Fromages Régionaux Affinés



Dessert personnalisé pour la circonstance

Boissons

Vins au Tonneau : Rouge et Blanc

Eau de Source, Café

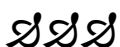
50 EUROS par Personne

BUFFET JADE

Entrée froide servie sous forme de buffet

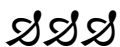
Table Maraîchère

L'assortiment de Crudités
Ananas Frais Farcis aux Crevettes
Salade de Pâtes au Pistou
Légumes à la Grecque



La Farandole de Cochonnailles

Terrine de Foie de Volaille et sa Compote d'Oignons
Jambon de Bayonne
Le Véritable Jambon à l'Os
Rosette de Porc
Salami
L'Andouille de Cambrai
Rillettes de Canard

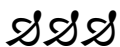


Plats chauds garnis servis à table

Tournedos de Saumon au Champagne
Contre-filet Rôti sauce Marchand de Vin
Rosace de Magret de Canard rôtie au miel et au thym



Fromages Régionaux Affinés



Dessert personnalisé pour la circonstance

Boissons

Vins rouges et blanc
Eau de Source, Café

59 EUROS par Personne

CONDITIONS GENERALES DE VENTES

Confirmation de commande :

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

Les banquets :

La prestation banquet est confirmée à compter du moment où le client accepte le devis, et verse 30% de ce dernier. La confirmation du nombre de couverts doit être faite 72 heures ouvrables avant la date de manifestation et servira de base de facturation. Les conditions du devis pourront être revues, dans le cas d'une modification importante du nombre de participants.

Si une annulation intervient au moins 8 jours avant la date de manifestation les arrhes seront reportés, si elle intervient dans les 8 jours qui précèdent la date de la manifestation, la facturation sera à 100%

L'hébergement

Toute réservation de chambre par téléphone doit être confirmée par écrit (télécopie ou courrier)

Toute réservation de chambre non confirmée, sera maintenue le jour de l'arrivée jusqu'à 18 heures. Au-delà de cet horaire nous nous réservons le droit d'en disposer.

Toute réservation de chambre pour un ou plusieurs jours, confirmée, non honorée et non annulée, vous sera facturée sur la base de la première nuit, les suivantes seront automatiquement annulées.

En cas de contestation, seuls les tribunaux du siège social sont compétents.