

# Plaque commerciale

*Printemps - été 2018*



QUAI DE MEUDON

# SOMMAIRE

- Page 3 : Un peu d'histoire
- Page 4 : Nos Menus et formules « grandes tables »
- Page 5 : Notre offre cocktail
- Page 6 : Nos options et idées +
- Page 7 : Nos Journées d'études
- Pages 8-9: Nos conditions générales de ventes

## CAPACITE D'ACCEUIL

	Repas Assis	Cocktail	Journée d'étude
Rez de Chaussée	25	-	-
Mezzanine	35	50	-
Salon Privé	40	60	25
Roof Top	20	100	-

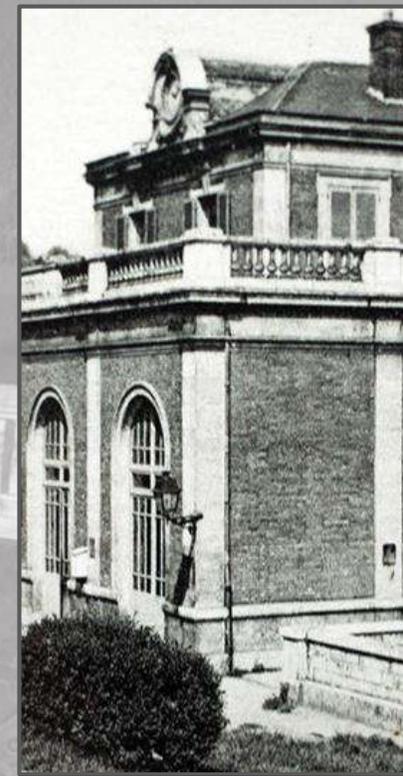


# Bienvenue au Quai de Meudon

130 ans d'Histoire...

Construite à la fin du XIXème siècle (environ en 1887) dans la perspective de l'Exposition Universelle de 1889, cette ancienne gare typique de la ceinture parisienne a fonctionné jusqu' en 1993.

De « construction Eiffel », elle est classée au patrimoine culturel. Elle servait autrefois à transporter aussi bien les ouvriers que les visiteurs de l'Exposition.



**Le QUAI DE MEUDON**  
aujourd'hui c'est:

La façade extérieure reconstituée dans le profond respect de l'architecture 1900.

Une cuisine donnant sur la salle principale très haute de plafond, d'où l'on peut admirer un imposant lustre en cristal de Murano.

Un salon privatif qui s'ouvre sur une terrasse, offrant une vue imprenable sur Paris,

Mais surtout le Quai de Meudon c'est une gastronomie traditionnelle basée sur des produits frais, de saison et travaillés « maison ».

# UN MENU: 3 FORMULES

**Assiette de saumon fumé par nos soins, tzatziki**

Ou **Terrine de Foie Gras**, chutney de saison

Ou **Crème de petits pois rafraîchie à la française**

.....

**Quasi de Veau poêlé, jus de viande**, crémeux de carottes au cumin

Ou **Filet de dorade à la Plancha**, sauce vierge, purée maison

Ou **Côte d'agneau et épaule confite**, jus au thym, pommes gaufrette

.....

**Millefeuille framboise à la crème vanillée**

Ou **Pomme rôtie, glace caramel** et tuile croustillante

Ou **Gaspacho d'ananas**, gingembre-citron vert et riz soufflé caramélisé

**\* Pour les groupes de plus de 12 personnes, nous vous demanderons de sélectionner une entrée, un plat et un dessert identiques pour tous**

## Formule « Découverte » à 50,00 €

1 bouteille pour 3 de  
Petit bourgeois de la maison bourgeois  
Val de Loire 2016  
Ou  
Bordeaux Château du Tertre 2016

Café ou thé

## Formule « À Quai » à 55,00 €

Kir vin blanc

1 bouteille pour 3 de  
Petit bourgeois de la maison bourgeois  
Val de Loire 2016  
Ou  
Bordeaux Maucaillou 2014

Café ou thé

## Formule « Prestige » à 65,00 €

Coupe de Champagne  
Servie avec 3 amuses bouches

1 bouteille pour 3 de  
Bordeaux Grave Blanc –  
Château Lamouroux 2015  
Ou  
Médoc Château Lacombe Noaillac 2013

Café ou thé



# FORMULE COCKTAIL

60,00 € TTC

**EN EXCLUSIVITE DANS NOTRE SALON PRIVATIF**

.....

## **12 Pièces salées**

Cube de saumon mariné  
Tomates cerise façon pomme d'amour au graines de sésame au Wasabi  
Pruneaux d'Agen rôtis au lard fumé  
Mini croque-monsieur  
Petit toast de foie gras de canard maison  
Burrata crémeuse, tomates et courgettes marinées  
Croustillant de crevette, sauce aigre-douce  
Navette de saumon fumé  
Tartare de dorade et salade de radis rose  
Feuilleté d'escargot au beurre d'ail  
Samossa aux légumes, fromage blanc au curry  
Tartare de betterave acidulé

.....

## **4 Pièces sucrées**

Sablé breton citron meringué  
Verrine mousse chocolat  
Mini baba au rhum  
Choux caramel beurre salé

## **Le Forfait boisson inclut:**

1 bouteille pour 3 de  
Petit bourgeois de la maison bourgeois  
Val de Loire 2016  
Ou  
Bordeaux Château du Tertre 2016

Café ou thé

## **Quelques idées pour agrémenter votre cocktail**

Coupe de Champagne à 11,00 € / pers.

Le plateau de charcuteries à 5,00 € / pers.

Autres options  
N.C



# NOS OPTIONS ET IDEES +

## TARIFS DE PRIVATISATION\*

Exclusivité du Salon de 12h00 à 16h00	1000,00 € HT
Salon & Roof top de 12h00 à 16h00	1800,00 € HT
Salon & Roof top de 19h00 à 00h00	2000,00 € HT
Privatisation totale du Restaurant de 19h00 à 00h00	3000,00 € HT

\* Tarifs hors repas & boissons



## LES PERSONNALISATIONS DE MENU

Coupe de Champagne au dessert	11,00 €
Apéritif planche de charcuterie	15,00 €
Trio de fromage et son mesclun	10,00 €
Les 3 Mignardises pour le café	9,00 €

## LES MENUS ENFANTS (moins de 12 ans)

Menu à 20,00 €
1 boisson - steak haché ou saumon fumé et frites maison
2 boule de glace



# LES JOURNEES D'ETUDE

## 80,00 € TTC

### Mise à disposition du Salon Privatif

#### Pause d'accueil

Boisson chaude  
Jus de fruits  
3 mini-viennoiseries

#### Pause matinale

Boisson chaude  
Jus de fruits

#### Déjeuner « Découverte »

#### Pause d'accueil

Boisson chaude  
Jus de fruits  
3 mini-pâtisseries

#### En option

Vidéoprojecteur & écran 200 €



# Les conditions générales de ventes

## Réservations et tarifs

Les réservations de groupes (table de plus de 12 personnes) doivent être effectuées auprès du service Commercial.

Les tarifs indiqués dans les menus et les forfaits boissons sont nets, confidentiels et s'entendent par personne. Les tarifs sont applicables pour les groupes d'au moins 12 personnes.

## Choix du menu et confirmation

Votre réservation sera validée dès réception d'un mail de confirmation de votre part indiquant votre choix d'entrée, de plat et de dessert ainsi que le nombre de convives et l'heure d'arrivée souhaitée.

Nous vous conseillons donc de fournir ce dernier dès que possible afin que nous puissions vous garantir la disponibilité de votre table.

Pour les groupes de plus de 15 personnes, le choix du menu doit être identique pour l'ensemble des convives exception faite des restrictions alimentaires.

Les menus sont modifiés en cours d'année afin de respecter la saisonnalité des produits.

En cas de force majeure, le service Commercial se réserve le droit de modifier un plat sélectionné; un plat similaire ou supérieur vous sera alors proposé.

Dans la mesure où nous sommes un restaurant, nous n'acceptons ni nourriture, ni boissons apportées par vos soins ou d'un prestataire extérieur.

## Règlement et facturation

Le nombre de couverts définitif doit être communiqué 72h avant la prestation. Cet effectif servira de base de facturation finale hors extras.

Sauf accord préalable, les règlements s'effectuent sur place le jour de la prestation. Nous acceptons les règlements en espèces, par carte bancaire et American Express.

Pour toute réservation dont le montant total est supérieur à 2000,00 € TTC, un acompte de 30% par chèque ou par virement bancaire est demandé à la confirmation. Ce dernier n'est pas remboursable.

## Conditions d'annulation

Jusqu'à 60 jours avant la date d'arrivée :	Pas de frais d'annulation
Entre 59 et 30 jours avant la date d'arrivée :	30% du montant total de l'évènement sera facturé
Entre 29 et 14 jours avant la date d'arrivée :	50% du montant total de l'évènement sera facturé
Entre 13 et 7 jours avant la date d'arrivée :	70% du montant total de l'évènement sera facturé
A moins de 7 jours de l'évènement :	100% du montant total de l'évènement sera facturé

# Les conditions générales de ventes - 2

## **Privatisation et caution**

Les privatisations sont soumises à l'accord de la direction (à partir de 90 personnes minimum).

Pour toute privatisation, un chèque de caution de 1000,00 € TTC, indépendant du chèque d'acompte, vous sera demandé.

Ce chèque ne sera pas encaissé et il vous sera rendu après la prestation.

Le restaurant devra être restitué lors de votre départ dans le même état que lors de votre arrivée. Un état des lieux contradictoire pourra être réalisé si nécessaire.

Dans l'hypothèse où des réparations et du nettoyage sont à prévoir, nous déduisons sur présentation de factures, les frais engagés.

## **Horaires**

Les groupes sont tenus de respecter les horaires confirmés à la réservation. A défaut, la direction se réserve le droit de refuser un groupe en cas de non respect des horaires convenus.

Tout dépassement d'horaires de fin de repas fera l'objet d'une facturation spéciale d'heures supplémentaires.

- **Pour les déjeuners, l'heure de départ maximum est fixée à 16h00**

-> toute heure supplémentaire sera facturée à 500,00 € TTC

- **Pour les dîners, l'heure de départ maximum est fixée à 00h00**

-> toute heure supplémentaire sera facturée 1000,00 € TTC

## **Responsabilité**

Le restaurant n'est en aucun cas responsable des pertes, vols et dégradation des objets personnels des clients.

Les relations du service « groupes » sont régies par le droit français. Seul, en cas de litige, le Tribunal de commerce de Nanterre sera compétent.

**Pascal NOIZET**

**Gérant**

- ✓ Service voiturier
- ✓ Transports en commun:  
Tram T2 station "Meudon-sur-Seine"



## QUAI DE MEUDON

10, route des Gardes 92190 Meudon  
01 40 95 24 60

[contact@quaidemeudon.com](mailto:contact@quaidemeudon.com)

Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir.