



Dans le cadre chaleureux de son restaurant L'Auberge D'Antan, le Domaine de Beauregard, vous propose ses services lors d'événements familiaux ou professionnels.

Notre équipe est à votre écoute, pour créer un événement unique, qui ne ressemble qu'à vous. Notre seul souhait est de vous accompagner au fil de cette journée d'exception.

### **Conditions**

#### **Hôtel et Gîte : 30 couchages maximum**

La privatisation de l'hôtel comprend:

- 22 couchages, proposés en lit double ou lits jumeaux.

Soit :

- 8 chambres de 2 pers
- 2 chambres de 3 pers

La privatisation du gîte comprend :

- 8 couchages, proposés en lit double ou lits jumeaux.

Soit :

- 1 chambre de 2 pers
- 1 chambre de 4 pers
- 1 canapé convertible - 2 pers

L'ajout de couchages est interdit, **merci de respecter la capacité de l'hôtel et du gîte.**

Les chambres sont disponibles à partir de **15h** et devront être libérées pour **11h**.

Si vous voulez disposer des chambres en dehors de ces horaires, **il faudra réserver la veille et le lendemain.**

- une collation servie entre 9h30 et 10h30 comprenant:
  - .2 minis viennoiseries / pers
  - .1 bouteille de jus pour 5 pers
  - .café à volonté

.Une rooming list devra nous être remise au plus tard 1 semaine avant votre venue.

. Horaire: Arrivée: entre 15h et 20h Départ: entre 8h et 11h

la remise des clefs et du code de la porte d'entrée devant s'effectuer avant 20h.

.Les animaux de compagnie ne sont pas admis au sein de l'établissement.

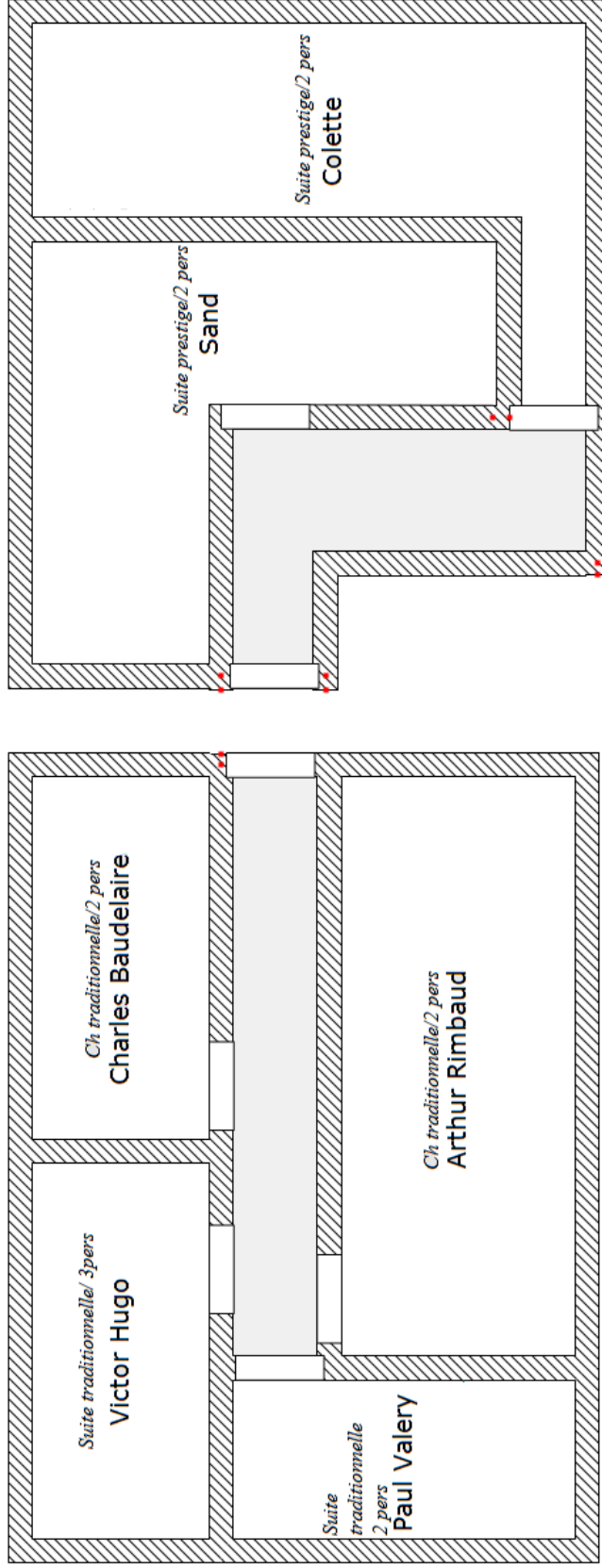
.L'hôtel est un espace entièrement **NON FUMEUR**.

.Les enfants de 0 à 3 ans ne sont pas considérés comme faisant partis des locataires.

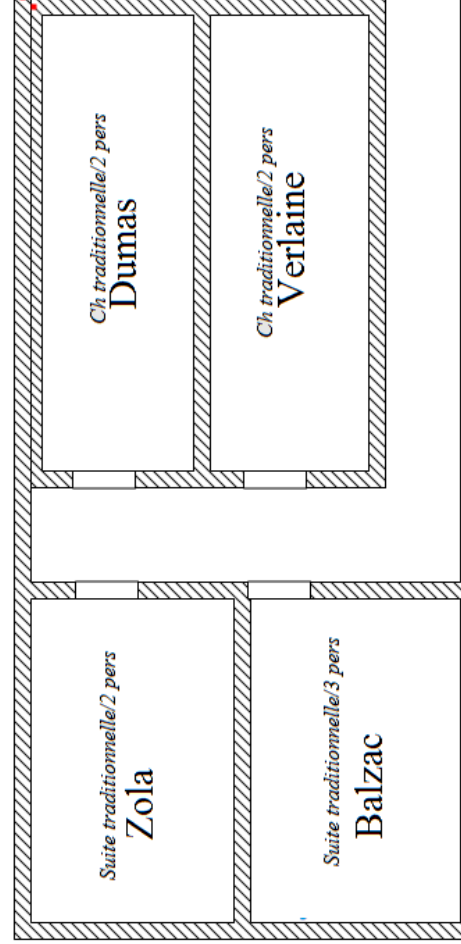
**Attention**, les enfants de plus de 3 ans occupent un lit et font donc partie intégrante des personnes locataires.

La présence d'un adulte responsable est obligatoire pour l'encadrement des enfants.

## 1er Etage



## 2ème Etage



## le gîte Lou Majistrau:

- ch 1 : 2 pers -
- 
- ch 2 : 4 pers -
- 
- 
- 
- RDC : 2 pers -
-

Capacité salle: minimum 50 personnes-maximum 120 personnes sur 2 niveaux.  
Capacité chapiteau: minimum 110 personnes-maximum 200 personnes  
Prix menu minimum: 60€/pers (hors boisson)  
Privatisation hôtel et gîte

elle comprend :

- L'exclusivité de la salle de restaurant
  - . Remplacement des tables existantes par des tables rondes, nappées, dressées avec toute la vaisselle nécessaire à la prestation.
  - . Serveurs
  - . Ménage et remise en état des lieux pour le service du lendemain.
- L'exclusivité de la terrasse extérieure
  - . Réorganisation des tables, dressage d'un buffet avec tout le matériel et la vaisselle nécessaire à la prestation.
  - . Serveurs
  - . Ménage et remise en en état des lieux pour le service du lendemain.
- Dressage du chapiteau si nécessaire : 110 personnes minimum pour le repas.
- L'accès à l'ensemble du domaine, jardin, cours intérieures : environs 1 000m<sup>2</sup> pour se détendre, faire de jolies photos.  
Une piscine de saison (mise en service de mai à septembre), à disposition pour les invités logés aux horaires liés à la réservation hôtel 15h-20h, 8h-11h.
- Le parking privé du domaine peut accueillir une centaine de voitures.

Horaire :

Prestation de 18h à 2h le lendemain.

Musique jusqu'à 2h du matin, heure légale. Libération des lieux dans la continuité.

Présence d'un responsable de l'établissement obligatoire jusqu'à la fin.

Accès aux personnes responsables de la décoration à partir de 9h, jour de la prestation.  
Retrait obligatoire de celle-ci dès 9h le lendemain.

Ne sont pas compris :

- le prix du menu
- la location de matériel supplémentaire ou spécifique: rétroprojecteur, chevalet, fontaine à chocolat.....
- la décoration, fleuriste, photographe, animations....
- la prestation du DJ, le matériel son et lumières.....
- la baby-sitter, le gardien de parking.....

**Montant de la privatisation : 4 000€**

### **Modalités de paiement**

*Un acompte de 30% a été versé par le preneur à la réservation, soit 1 200€.*

*La somme restante due (2 800€) ainsi que le montant du repas (déterminé en fonction de la composition du menu) seront acquittés à votre départ.*

*Le paiement peut s'effectuer uniquement en espèces, carte bleue ou chèque de banque à l'ordre de SARL L'auberge d'Antan.*

### **Un chèque de garantie de dépôt de 500€ a été versé.**

*Ce dépôt est restitué dans un délai n'excédant pas 15 jours, déduction faite du coût de remise en état des lieux si des dégradations étaient constatées, qu'aucun vol, qu'aucune casse, tâche indélébile, brûlure ....(liste non exhaustive) ne soit constaté.*

### **Annulation**

*Une annulation communiquée jusqu'à 1 mois avant l'événement ne fera l'objet d'aucun frais.*

*Pour toute annulation à moins d'un mois, le montant de l'acompte sera conservé.*

### **Convives**

*La confirmation du nombre d'invités doit être faite un mois avant la date de la prestation.*

*Ce nombre sera le même en cas de défection importante et aucune remise ne pourra être réclamée.*

*Toute augmentation de nombre doit être faite au maximum sept jours avant la date de réception et confirmée par écrit et sous réserve de disponibilité des produits.*

*Passé ce délais, les repas ajoutés seront facturés 25% supplémentaires.*



## **Repas**

### **Menu à 69€/pers\***

#### **avec Apéritif dinatoire**

##### Assortiment de mises en bouche

- tartare de dorade au citron vert et gingembre
- verrine de carpaccio de canard aux agrumes
- concassé de tomates à la coriandre et crème de chèvre
- sashimi de saumon à l'algue nori et wazabi

##### Buffet et Plancha

- Saumon fumé par nos soins, crème ciboulette et toasts
- foie poêlé, pain toasté et confiture d'oignons
- Jambon de pays tranché minute, pan con tomates,
- crème brûlée au foie gras
- Assortiment de bœuf et de poulet mariné, wok de légumes

##### Comptoir

- eaux minérales: plate et gazeuse
- jus de fruits
- 30 litres de bière pour 100 personnes
- vin rouge, vin blanc et vin rosé
- punch

#### **suivi d'un Repas assis**

*Cochon de lait farci, rôti à la broche*

\*\*\*

*Assiette de fromage du couserans*

\*\*\*

*Fraisier*

**Repas en salle**

**Menu à 61€/pers\***

**Cocktail**

*Spritz*

**Mises en bouches**

*Navette de canard et mangue  
Concassé de tomates à la coriandre et chèvre frais  
Sashimi de saumon à l'algue noir et wazabi*

**Menu**

*Tournedos de St Jacques, fondue de poireaux, jus d'écrevisses*

\*\*\*

*Filet de bœuf poêlé*

\*\*\*

*Assiette de fromage du couserans*

\*\*\*

*Entremet aux 3 chocolats*

***\*Ces propositions de menu sont données à titre d'exemple.  
Afin de rendre votre repas unique, toutes nos propositions sont modulables.***

***Voir nos suggestions***

# **Suggestions**

## **Apéritif dinatoire**

### **Plancha 1 : 10€/pers**

- assortiment de bœuf et de poulet mariné
- wok de légumes

### **Plancha 2 : 10€/pers**

- brochettes de saumon, St Jacques et crevettes
- wok de légumes

### **Plancha 3 : 6€/pers**

- foie poêlé, pain toasté et confiture d'oignons

### **Plancha 4 : 9€/pers**

- filet de pigeonneau

### **Plancha 5 : 6€/pers**

- couteaux aux herbes

### **Plancha 6 : 5€/pers**

- poulpes au piment d'Espelette

### **La roulotte: 4€/pers**

- roulotte de glaces salées de Philippe Faur et accompagnements surprises

### **Wok 1 :**

#### **1: 8€/pers**

- wok de gambas flambées au whisky

### **Wok 2 : 4€/pers**

- wok de crevettes en persillade

### **Wok 3 : 4€/pers**

- wok de cuisses de cailles

### **Buffet 1 : 4€/pers**

- saumon fumé par nos soins, crème ciboulette et toasts

### **Buffet 2 : 5€/pers**

- jambon de pays tranché minute, pan con tomates
- crème brûlée au foie gras

### **Buffet 3 : 15€/pers**

- plateaux d'huîtres Marennes, vinaigre d'échalotes
- crevettes et bulots, aioli

Buffet 4 : 4€50/pers

*Mises en bouche*

- tartare de dorade au citron vert et gingembre
- concassé de tomates à la coriandre et crème de chèvre
- sashimi de saumon à l'algue nori et wazabi

Buffet 5 : 6€/pers

- découpe de foie gras de canard au torchon

Buffet 6 : 4€/pers

- moules marinières

Buffet 7 : 6€/pers

*Bouchées chaudes*

- mini hamburger
- wrap de chèvre
- navette canard et mangue

Buffet 8 : 3€60/pers

- Bocadillos de jambon de pays
- Bocadillos de tapenade et anchois

Le comptoir: 8€/pers

- eau minérale et gazeuse
- jus de fruits
- 30 litres de bière pour 100 personnes
- coca, kass
- vin rouge, vin blanc et vin rosé
- punch

Verrines et petits fours

- |   |          |
|---|----------|
| - plaque pissaladière   | 30€/pce  |
| - plaque quiche   | 30€/pce  |
| - plaque pizza  | 30€/pce  |
| - goujères au fromage   | 0€80/pce |
| - feuilletés à la tapenade                                      | 0€80/pce |
| - toasts foie gras et confiture d'oignons                       | 1€/pers  |
| - plateau de charcuterie  | 6€/pers  |
| - plateau de saumon fumé par nos soins                          | 3€/pers  |
| - plateau de fromages   | 6€/pers  |
| - marinade de thon cru, façon japonaise                         | 3€/pers  |
| - marinade de canard  | 3€/pers  |
| - verrine de dorade au citron et gingembre                      | 1€50/pce |
| - verrine au concassé de tomates à la coriandre et chèvre frais | 1€50/pce |
| - verrine de sashimi de saumon à l'algue noir et wazabi         | 1€50/pce |
| - verrine de carpaccio de canard aux agrumes                    | 1€50/pce |
| - petits fours et verrines sucrés                               | 0€80/pce |
| - minis hamburger   | 2€50/pce |
| - wrap de chèvre  | 1€50/pce |
| - navette de canard et mangue                                   | 2€00/pce |
| - bocadillos de tapenade et anchois                             | 1€80/pce |
| - bocadillos de jambon de pays                                  | 1€80/pce |



## **Suggestions**

### **Plats** **Repas assis**

Nos entrées froides : 10€/pers

*Panacotta de chèvre frais, mousse de tomates vertes et coulis de piquillos*  
*Mi-cuit de foie gras, grué de cacao et gelée de framboises*  
*Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et jus de basilic*  
*Tartare de truite, citron vert, gingembre, oignons frais et huile d'olives*  
*Tartare de bœuf au couteau*  
*Salade gasconne (gésiers, tomates, fromage pays, foie gras)*  
*Feuilleté gascon (confit, carotte, échalote, foie gras)*  
*Gaspacho de tomates et ses chipirons au piment d'Espelette*  
*Salade de crevettes cuites, avocat, tomates, citron et gingembre*

Nos entrées chaudes : 12€/pers

*Filet de dorade et petits légumes, aïoli et basilic*  
*Tournedos de St Jacques, fondue de poireaux, jus d'écrevisses*  
*Rosti de foie gras et pommes cuites*  
*Dos de cabillaud rôti, compotée de fenouil, crème aux herbes*

Nos plats de viande :

<i>Quasi de veau rôti</i>	19€/pers
<i>Pigeonneau farci, bolets et cèpes</i>	22€/pers
<i>Filet de bœuf poêlé</i>	24€/pers
<i>Filet de canette rôti</i>	17€/pers
<i>Cuisse de pintade désossée et farcie</i>	17€/pers
<i>Tournedos de filet mignon de porc</i>	16€/pers
<i>Filet de veau braisé</i>	27€/pers
<i>Cochon de lait farci, rôti à la broche</i>	17€/pers

*\*l'accompagnement des plats et compris dans le prix.*

Fromage

*Assiette de fromages du couserans* 6€/pers

Nos desserts 7€/pers

*St Honoré*  
*Paris Brest*  
*Tarte aux fruits*  
*Mousse aux fruits*  
*Entremet aux 3 chocolats*  
*Caramélia aux poires*  
*Mille Feuilles*  
*Fraisier*

Menu enfant  
(- de 12 ans)

20€/pers

*Apéritif dinatoire*

\*\*\*

*Assiette gourmande*

\*\*\*

*Dessert*

\* L'auberge d'Antan peut proposer des menus entièrement végétariens

### **Boissons**

**Vins et champagnes**, choix à définir ensemble dans notre carte.

#### **Nos eaux minérales**

bouteilles en verre 1 litre

- Badoit                    3€50/bouteille
- Evian                     3€50/bouteille

#### **Café**

2€20 : servi à table, vaisselle en porcelaine

1€10 : percolateur à disposition, gobelets cartons

### **Brunch**

**20€/pers**

servi entre 12h et 16h

Plateau de fromages - Plateau de charcuterie - Salade de fruits - Fromage blanc

Plancha:

- saucisses
- œufs brouillés
- œufs au plat

Thé, café, chocolat, lait

Pain, beurre, confiture – Viennoiseries - Corn flackes

Jus de fruits

Vin blanc, rouge et rosé

\* si moins de 100 personnes: 400€/privatisation de l' Auberge d'antan