



Le Clos
de la
Marne **30**
RESTAURANT

Brochure évènementielle

Olivier Poirier & Karine Poirier

Tél : 01.48.89.72.12 & Mail : contact@lecl OSDelamarne.com

Rendez-vous sur notre site internet



Sommaire

Notre histoire	2 - 3
Notre salle	4
Nos menus de réceptions	5
Menus Gourmands	6 - 7
Menu Promenade	8
Menu Prestige	9
Les forfaits boissons	10 - 11
Accès	12
Conditions générales de ventes	13



Notre Histoire



Fidèle à nos principes, il nous tient à cœur de vous proposer une cuisine de qualité, préparée exclusivement à partir de produits frais, en privilégiant les circuits courts et les petits producteurs locaux.

Gage de qualité, le chef se rend chaque semaine sur le marché de Rungis. Il y trouve son inspiration pour vous préparer des plats savoureux d'une grande fraîcheur.



Notre chef Olivier Poirier a ouvert Le Clos de la Marne il y a maintenant 30 ans. Il officie toujours pour le plaisir de ses clients.

Durant vos événements, vous serez accompagnés par Karine Poirier, Maître d'hôtel, forte de 30 années d'expérience dans le milieu de l'hôtellerie restauration.

Toute l'équipe du Clos de la Marne mettra tout en oeuvre vous faire vivre un moment gourmand et de qualité.

Privatisez Le Clos de la Marne

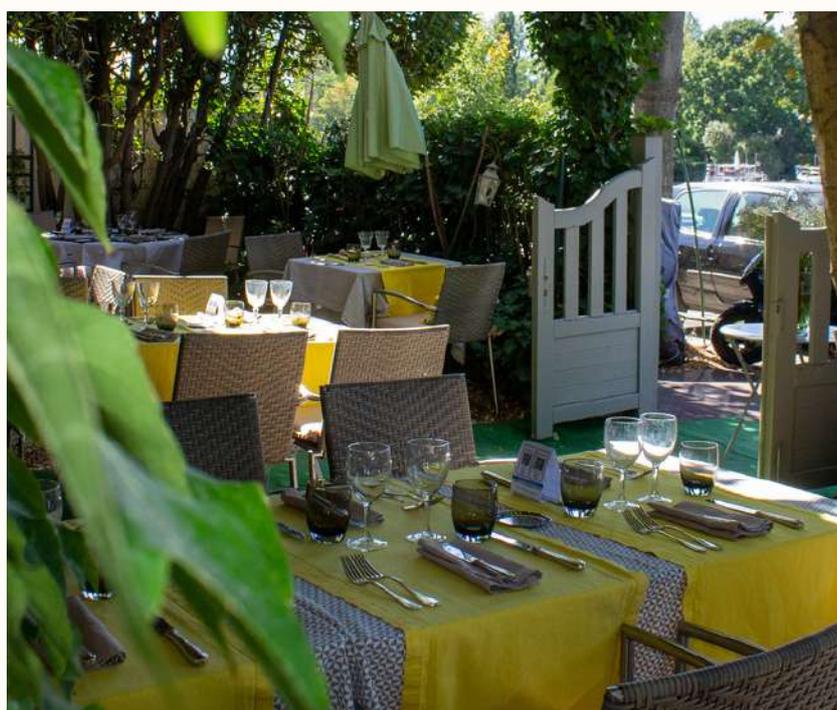


La salle de restaurant

Notre restaurant est privatisable à partir de 30 convives et peut accueillir jusqu'à 40 personnes au format assis, et 60 personnes au format cocktail.

Le Jardin

Vous pourrez profiter de notre jardin avec vue sur la Marne lors de votre apéritif ou pour vos cocktails dînatoires en le privatisant.



Nos Menus de réceptions



Nos Menus sont confectionnés avec soin, à base de produits frais, par le Chef et ses équipes.

Un minimum d'un menu et d'un forfait boisson par personne est requis. Les menus doivent être uniques pour l'ensemble de vos convives.

Les prix indiqués s'entendent par personne.
En fonction de l'évolution des matières premières, certains prix peuvent être amenés à évoluer.

Menu Gourmand 1

Entrée + Plat + Dessert

48€

Les Entrées

- Printanière aux deux saumons, fumés et marinés
- Foie gras de canard « maison » (Supp. 8€)
- Aumônière de crustacés aux petits légumes

Les Plats

- Tournedos de cœur de faux filet, sauce échalotes et fleurs de thym
- Cuisse de canard aux fruits rouges
- Poisson selon l'arrivage (Bar, Daurade Royale, dos de Cabillaud etc...)

Les Desserts

- Poirier au coulis de fruits rouges
- Fondant aux deux chocolats noir et blanc
- Framboisier sur son coulis de saison
- Gâteau Belle-Hélène
- Fraisier, crème Anglaise
- Gâteau au chocolat amer



Menu Gourmand 2

Entrée + Plat + Fromage + Dessert

53€

Les Entrées

- Salade de magrets fumés et ris d'agneau tièdes
- Pressé de foie gras de canard « maison », aromatisé au vin blanc liquoreux (Supp. 8 €)
- Gravelax de saumon à l'aneth, crème acidulée

Les Plats

- Tournedos de faux filet aux saveurs des bois
- Jambonnette de canard au poivre vert
- Poisson selon l'arrivage (Bar, Daurade Royale, dos de Cabillaud etc...)

Le Brie et sa salade *ou*

La trilogie de fromage et sa salade

Les Desserts

- Poirier au coulis de fruits rouges
- Fondant aux deux chocolats noir et blanc
- Framboisier sur son coulis de saison
- Gâteau Belle-Hélène
- Fraisier, crème Anglaise
- Gâteau au chocolat amer



Menu Promenade

Entrée froide & chaude + Plat + Fromage + Dessert

59€

Les Entrées froides

- Saint-Marcelin pané, compotée de tomates fraîches à l'huile d'olive vierge
- Roulé de saumon fumé, duxelles de champignons à la menthe fraîche
- Foie gras de canard, bouquetière de salade à l'huile de noisette (Supp. 8€)

Les Entrées chaudes

- Flan de foie gras
- Feuilleté d'escargots, coulis de tomates et menthe fraîche
- Aumônière de noix de Saint-Jacques, sauce champignons

Les Plats

- Quasi de veau aux pommes fruits déglacées au Calvados
- Pièce de bœuf braisé au four, sauce Madère
- Poisson selon l'arrivage (Turbot, Sole, Lotte, Bar, etc...)

Le Brie et sa salade *ou*

La trilogie de fromage et sa salade

Les Desserts

- Poirier au coulis de fruits rouges
- Fondant aux deux chocolats noir et blanc
- Framboisier sur son coulis de saison
- Gâteau Belle-Hélène
- Fraisier, crème Anglaise
- Gâteau au chocolat amer



Menu Prestige

Entrée + Plat de viande & de poisson + Fromage + Dessert

67€

Les Entrées

- Saumon fumé de Norvège et son Blinis
- Salade folle du "Clos de la Marne"
- Foie gras de canard aromatisé au Sauternes, pain brioché (Supp. 8 €)

Les Poissons

- Turbot, sauce coquillage
- Médaillon de lotte au coulis de Langoustine
- Tournedos de saumon, sauce Basilic

Les Viandes

- Filet de bœuf Rossini
- Minute de magret de canard, chapelure d'herbes
- Souris d'agneau caramélisée et parfumée au cumin

Le Brie et sa salade *ou*

La trilogie de fromage et sa salade

Les Desserts

- Poirier au coulis de fruits rouges
- Fondant aux deux chocolats noir et blanc
- Framboisier sur son coulis de saison
- Gâteau Belle-Hélène
- Fraisier, crème Anglaise
- Gâteau au chocolat amer



Forfaits Boissons



Forfaits Boissons

Forfait Vin **20€**

- Kir mûre avec 2 amuse-bouches
- Vin blanc & Vin rouge *
- Le café

Forfait Vin Champagnisé **26€**

- Kir mûre avec 2 amuse-bouches
- Vin blanc & Vin rouge *
- Coupe de champagne avec le dessert
- Le café

Forfait Soft **8€**

- Un soft avec 2 amuse-bouches

Forfait Eau ** **5€**

- Eaux minérales plates & gazeuses

N.B : Concernant les menus "Promenade" et "Prestige", un supplément de 5€ par personne est demandé sur les forfaits vins.

*À discrétion pendant toute la durée du repas jusqu'au fromage.

** Forfait obligatoire pour l'ensemble de la table.

Accès



39 quai de la Pie
94100 SAINT-MAUR
DES FOSSES



A86 "Sénart, Créteil"
Périphérique Porte
de Bercy



Bus n°111
Arrêt "Arromanches"



RER A
Arrêt "Saint-Maur
Créteil"

Conditions générales de vente

La confirmation de réservation via la signature du devis implique l'adhésion sans réserve aux conditions générales de vente ci-après définies.

Celles présentées ci-contre sont un extrait des conditions.

Règlement :

- Les réservations définitives s'entendent après le versement de 400€ d'acompte.
- Le solde final est à verser à la fin de l'événement.
- 48h avant le repas, toutes modifications du nombre de couverts vous seront facturées. Le versement de l'acompte engage le client sur les conditions générales.

Annulations :

- En cas d'annulation de votre réception, l'acompte ne vous sera pas restitué.
- Dédit : en cas de force majeure ou pour une cause indépendante de notre volonté, la direction se réserve le droit d'annuler une réception. Dans ce cas le montant du recours ne pourra excéder le ou les acomptes versés.

Informations diverses et recommandations :

- Le menu enfant s'entend jusqu'à 11 ans.
- Le client par sa réservation répond de tous les dégâts causés par ses invités et les enfants sur le matériel ou les locaux (intérieurs et extérieurs).
- Le Clos de la Marne décline toute responsabilité en cas de vol ou de dégradation dans ses locaux.
- En cas de dégradation, la totalité des frais de remise en état seront facturés.
- Le client déclare avoir pris connaissance des conditions générales de vente et s'engage à les respecter pour le bon déroulement de la manifestation.
- Afin de respecter le bruit sonore extérieur, nous exigeons que la musique soit à un niveau raisonnable passé 23h00.

Horaires :

- Pour le déjeuner, la location est de 12h00 à 16h30, salle libérée.

Nous ne pouvons être tenus pour responsable d'une arrivée tardive après 12h00, le prolongement des horaires ne s'appliquant pas automatiquement si tel était le cas.

En fonction de la disponibilité de la salle en soirée une heure supplémentaire serait possible moyennant un coût de 250 € par heure comprenant la location de salle et le personnel.

- Pour les soirées, la location est de 19h30 à 0h00, salle libérée.

Une prolongation d'une heure est envisageable, sous réserve de nous prévenir 1 mois à l'avance.

Après 0h00, l'heure supplémentaire est facturée 250 €, comprenant la location de salle et le personnel. La musique devra cesser à 0h30 précise et le départ définitif des clients et prestataires extérieurs à 01h00 maximum. Il est de la responsabilité des organisateurs de la réception de respecter les horaires.

Boissons :

- Nous nous réservons la possibilité de changer nos vins en fonction de nos disponibilités.
- La consommation de bouteilles supplémentaires sera facturée suivant le prix d'une bouteille de vin de même qualité, à la carte du restaurant.
- Le service des bouteilles de Champagne apportées par le client est facturé 15€, la bouteille ouverte.

Le Clos de la Marne

www.leclosdelamarne.com

39 quai de la Pie
94100, Saint-Maur-des-Fossés
01 48 89 72 12
contact@leclosdelamarne.com

Fermé le mercredi

INSTAGRAM



FACEBOOK

