

L'ESTAMINET

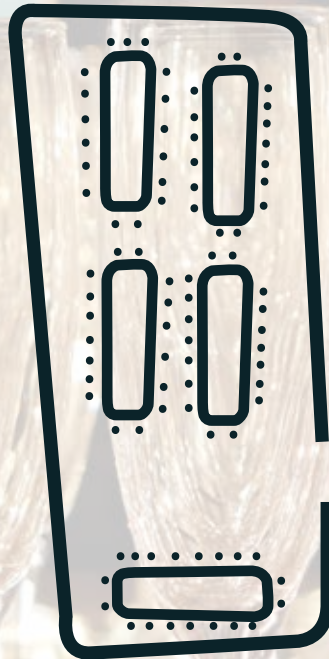
DE LA

ferme aux oies

NOS OFFRES DE GROUPES 2024



Grandes tablées
dans la salle principale



Salle privative



Privatisation totale de l'estaminet

Formules séminaires



Repas équipe

Location de la salle à partir de...

250€
HT

Repas non inclus, nous contacter pour la restauration

(tous les prix sont en HT) 300€ TTC

Journée séminaire

Location de la salle à partir de...

700€
HT

Repas non inclus, nous contacter pour la restauration

(tous les prix sont en HT) 840€ TTC

1/2 Journée de séminaire

Location de la salle à partir de...

450€
HT

Repas non inclus, nous contacter pour la restauration

(tous les prix sont en HT) 540€ TTC

Prix (déjeuner non inclus) : 540€ TTC la demi journée / 840€ TTC la journée. 12€ TTC la formule / personne

Inclu : équipements et accès terrasse. **Pour une privatisation totale veuillez nous contacter**

Salle des Tribus



45 m²



35 assises et 60 debout



1 écran TV



Enceintes murales + enceinte JBL



Wifi



Tableau velleda avec feutres



Machine à thé et à café



Rétro - Projecteur



Micro

La salle est modulable et adaptable selon vos envies



40



40



40





60



Prix nets service compris / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Formule Petit déjeuner et collation

 Petit déjeuner 12€ TTC
Café / thé / jus de fruits /
eaux / viennoiseries

Pause sucrée 6€ TTC
Cookies / muffins /
café / thé 

17€ TTC par personne
Petit déjeuner + pause sucrée

Formule tickets boissons



5€ (Alcool)



- Bière Moulin d'ascq 25cl
- Verre de vin rouge : Château Haut Guiraud
- Verre de vin blanc :
IGP Chardonnay preignes le neuf
- Verre de vin rosé :
IGP Casa Rossa, île de beauté

4€ (sans alcool)

Les softs & les jus

Formule Repas



Formule du midi

Suggestion du chef +
mini café gourmand
19€ TTC

Formules de groupes

- Menu bonne franquette 20€
 - Menu Estaminet 27€
 - Menu Premium 38€
- Détails sur la page 3

Formule grandes tablées

De 15 à 30 personnes
À la carte sur place

Formule cocktail dinatoire

Au choix sur notre carte
grandes tablées

Détails sur la page 2

Possibilité de formules sur mesure (Demandez à l'équipe)



Prix (déjeuner non inclus) : 540 € TTC la demi journée / 840€ HT la journée

+ Inclus : équipements et accès terrasse

Pour une privatisation totale veuillez nous contacter

Cocktail déjeunatoire ou dinatoire (à partir de 10 personnes)

Plaisir : 4 salées & 2 sucrées - 15€

Salées



- Les navettes au thon, crudités
- Les cornets de frites
- Les croques cheddar
- Les tortillas avec guacamole

Sucrées



- Les macarons
- Les pasteis de nata
- Les brownies
- Les cannelés
- Les financiers

Ou options (variante sans les pièces sucrées) :

Le gâteau par nos pâtisseries - - - - -	16,5€	} (la formule)
Le gâteau de chez Lesage - - - - -	17€	
Ou le Number cake ou la Pièce montée	19€	

Prestige : 8 salées & 4 sucrées - 24€

- Les saucissons (nature, poivre, paprika, herbes)
- Les navettes au thon, crudités
- Les cornets de frites
- Les croques cheddar
- Les tortillas avec guacamole
- Les ardoises charcut' / fromages
- Les minis welshs
- Les minis carbonnades

⇒ Consulter le catalogue des gâteaux

Ou options (variante sans les pièces sucrées) :

Le gâteau par nos pâtisseries - - - - -	24€	} (la formule)
Le gâteau de chez Lesage - - - - -	24€	
Ou le Number cake ou la Pièce montée	25€	

Suggestions



- Pains surprises «terre ou mer» du boulanger Lesage
- ◊ Petit format 40€ (30 pièces)
- ◊ Grand format 60€ (60 pièces)



◦ Location tireuse à bière à partir de 250€ le fût de 20l



◦ Bar à bonbons

Boissons à la carte

Tarif de la privatisation nous consulter

Menu bonne franquette

20€ / Personne

Hors boissons



Plat au choix servi en cocotte

- La cocotte carbonade flamande
- La cocotte poulet maroilles



Dessert

- Le mini café ou thé gourmand (2 pièces)

Boissons à la carte

Ou options (variante sans le dessert) : (la formule)

- Le gâteau par nos pâtisseries - - - - - 23€
- Le gâteau de chez Lesage - - - - - 23,5€
- Ou le Number cake ou la Pièce montée 25,5€
- Le café - - - - - 2,2€
- Le thé - - - - - 3,5€

Menu Estaminet

27€ / Personne

Hors boissons



Plat au choix servi à l'assiette

- La carbonade flamande
- Le poisson du moment

Dessert

- La gaufre liégeoise
- Le brownie



Boissons chaudes

- Le café / thé ou infusion

Boissons à la carte

Ou options (variante sans le dessert) : (la formule)

- Le gâteau par nos pâtisseries - - - - - 27€
- Le gâteau de chez Lesage - - - - - 27,5€
- Ou le number cake ou la pièce montée 25,5€

Menu premium

38 € / Personne

Hors boissons



Entrée :

- Le tartare de St Jacques
- Le foie gras

Plat au choix



- Le filet mignon sauce champignons, mousseline de pommes de terre
- Le poisson du moment

Dessert / Boissons chaudes



- Le café/thé ou infusion gourmande (4 mignardises)



- Une bouteille d'eau 1L pour 4 personnes (plate / pétillante)

Boissons à la carte

Hors bouteille d'eau

Ou options (variante sans le dessert) : (la formule)

- Le gâteau par nos pâtisseries - - - - - 38€
- Le gâteau de chez Lesage - - - - - 38€
- Ou le number cake ou la pièce montée 40,5€

Chaque menu est valable pour l'ensemble des convives

Tarif de la privatisation nous consulter

Suggestions

- Les pains surprise «terre ou mer» du boulanger Lesage
- ↔ Petit format 40€ (30 pièces)
- ↔ Grand format 60€ (60 pièces)
- Les ardoises charcuteries et fromages 23€
- Les ardoise tapas 18€
- Les croques cheddar 10€ / Les ardoises croque cheddar 18€
- Le guacamole ou houmous avec tortillas 15€

Boissons à la carte au choix sur place



Location tireuse à bière à partir de 250€ le fût de 20L

Infos pratiques :

- Une empreinte bancaire sera demandée à chaque privatisation
- Pour les privatisations totales un acompte de 30 % à la signature du devis
- Le choix du menu est valable pour la totalité de la table
- Le nombre de convives est à confirmer 7 jours avant la réception
- Pour les enfants le choix est à la carte sur place
- Le choix dans la limite des stocks disponibles
- Commande des gâteaux 72h avant la date de l'évènement
- Pour les gâteaux Lesage (possibilité d'ajouter 2€ la plaque personnalisée)
- Mise en place de votre décoration par nos équipes. Tarif à partir de 30€ TTC
- Le restaurant ferme ses portes à minuit, possibilité d'heures supplémentaires (tarifs sur demande)



Options d'animations :

Yeah pah : Location de jeux flamand, bar à énigmes, animation team bulding

My playlist : DJ, Blind test, Karaoké

Maquillage enfant

L'Art aux heures arrosées : Apéro peinture et vin, ateliers créatifs et ateliers enfants

Pat : Caricaturiste

Sofyan : Magicien

Forfait Photocabine et Babyfoot

Pour vos groupes vous pouvez prévoir vos propres animations sinon demandez à nos équipes

Plan de l'estaminet de la ferme aux oies



Grande salle



Coin salon



Salle privative



Terrasse



Salle de jeux enfant



Terrasse bunker



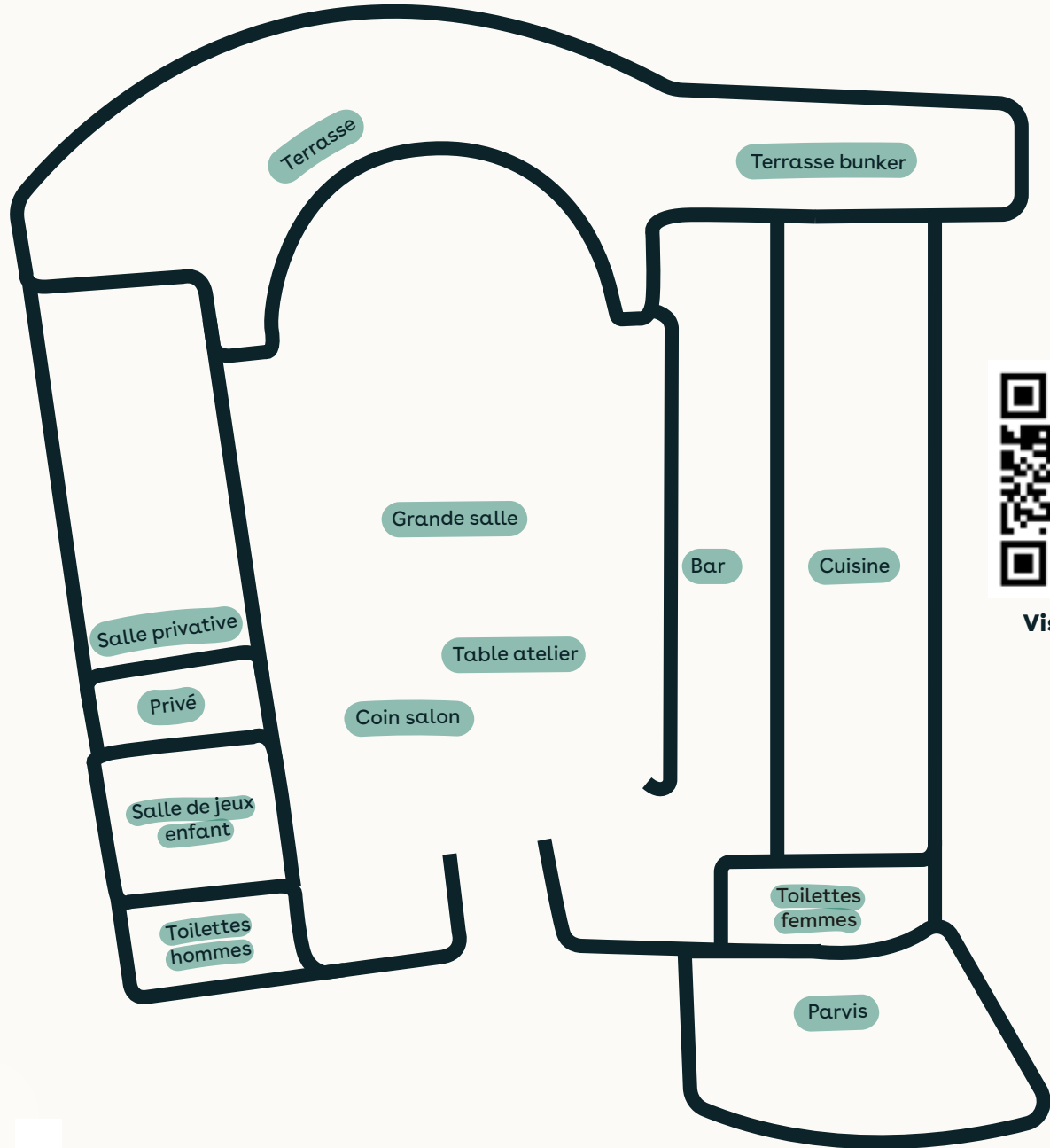
Bar



Parvis



Table atelier



Visite virtuelle

La salle privative



45 m²



35 assises et 60 debout



1 écran TV



Enceintes murale + enceinte JBL



Wifi



Tableau velleda avec feutres



Machine à thé et à café



Rétro - Projecteur



Micro

La salle est modulable et adaptable selon vos envies



40



40



40



60

La grande salle



300 m²



Jusqu'à 250 personnes



1 écran TV



Enceintes murale + enceinte JBL



Wifi



Tableau velleda avec feutres



Machine à thé et à café



Rétro - Projecteur



Micro

La salle est modulable et adaptable selon vos envies



La terrasse est privatisable



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE / PRESTATIONS à l'estaminet de la ferme aux oies

1. Objet

Les présentes conditions générales de vente régissent les relations entre le client et la société SAS YELLOW AAG, société par action simplifiée dont le siège social 101 rue du pavé stratégique 59700 Marcq-en-Baroeul immatriculée au Registre du commerce et des sociétés société par actions simplifiée, immatriculée sous le SIREN 877808915 (le « Prestataire »). Les conditions générales de vente sont applicables aux réservations de groupes effectuées par le client au sein de l'établissement détenu par le Prestataire sont considérées comme telles, toutes les réservations supérieures à onze (11) personnes passées auprès du Prestataire.

2. Acceptation des Conditions Générales de Vente

Les présentes conditions générales de vente sont adressées au client avec l'envoi d'un devis pour lui permettre d'effectuer sa réservation. En signant le devis, le client reconnaît avoir pris connaissance et accepté les termes des présentes conditions générales de vente.

3. Réservation

3.1 - La réservation du client est considérée comme définitive dès réception du bon pour accord par signature électronique du devis.

3.2 - Un acompte de 30% par chèque ou par virement peut être exigé pour que la réservation des privatisations soit complètement validée, une empreinte bancaire pour les privatisations partielles.

4. Conditions de modification et d'annulation de la réservation

Le client a la possibilité de modifier le nombre de participants en respectant les limites qui vont suivre, en informant le Prestataire et ce jusqu'à 7 jours ouvrables avant la réalisation de la prestation. Cette modification entraînera une variation du montant de la facturation de la prestation au prorata du nombre de participants. La modification du nombre de participants n'est possible que dans la mesure où la demande de modification n'aboutit pas à une réservation pour un nombre de personnes inférieur à 16 personnes et ne réduit pas de 15% ou plus le nombre total de personnes tel que prévu au terme du devis

5. Facturation

5.1 - Si au jour de la prestation, le nombre de participants est inférieur à celui prévu initialement, la facturation ne pourra pas être minorée au prorata du nombre de participants absents.

5.2 - Si au jour de la prestation, le nombre de participants est supérieur à celui prévu initialement, la facturation sera majorée au prorata du nombre de participants présents.

5.3 - Si au jour de la prestation, le client et/ou les convives commandaient des prestations en extra, non prévues aux termes du devis, la facturation sera majorée desdites prestations en extras.

6. Engagement et obligations du client

6.1 - À défaut d'état des lieux/inventaires avant l'exécution de la réservation, l'ensemble des espaces ainsi que les mobiliers et équipements garnissant lesdits espaces sont réputés être en parfait état d'usage et/ou de fonctionnement.

6.2 - Le client est responsable de tous dégâts causés par lui-même, ses préposés, ses invités dans les établissements et locaux du Prestataire..

6.3 - Le client est responsable des matériels et objets ne lui appartenant pas et mis à sa disposition.

6.4 Le client s'engage auprès du Prestataire à communiquer ses pré-choix de son menu 3 jours ouvrables avant la prestation (un seul choix de menu par groupe)

6.5 - Le client accepte et s'engage à se comporter en bon père de famille et s'interdit pour lui et ses invités tout comportement contraire aux bonnes mœurs et à l'ordre public qui amènerait le restaurant à demander au client et/ou ses invités de quitter sans délai l'établissement sans aucune indemnité de quelque nature que ce soit. Le client devra obligatoirement s'acquitter de l'intégralité du prix de son devis et d'éventuelles consommations en extra avant de quitter l'établissement.

7. Responsabilité du Prestataire

7.1 - Le Prestataire n'est pas responsable du matériel et des objets entreposés dans ses établissements par le client, ses préposés ou invités.

7.2 - Le Prestataire n'est pas responsable du comportement de ses clients et des préjudices qui en découleraient pour autrui.

7.3- Le Client est responsable de ses enfants et ceux de ses invités dans l'enceinte du restaurant ainsi que ses abords.

8. Protection des données à caractère personnel

8.1 - Le Prestataire collecte et traite des données personnelles du client, en qualité de responsable du traitement, pour exécuter la prestation. La base légale est l'exécution d'un contrat. Les données du client peuvent également être utilisées pour lui adresser les actualités (nouveaux menus, événements...) et offres promotionnelles de SAS YELLOW AAG. La base légale de ce traitement est l'intérêt légitime. Les destinataires de ces données sont le service commercial, le service comptabilité et la direction du Prestataire.

8.2 - Le Client dispose d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement et à la portabilité de ses données. Il peut également demander la limitation du traitement des données le concernant ou s'opposer à ce traitement. Il est en droit de communiquer ses directives relatives au sort des données personnelles le concernant en cas de décès. Pour exercer ses droits, le client peut formuler sa demande par e-mail à estaminetdelafermeauxoies@gmail.com ou par courrier postal à SAS YELLOW AAG 101 rue du pavé stratégique 59700 Marcq-en-Baroeul . Les données ne sont conservées que le temps nécessaire aux opérations pour lesquelles elles ont été collectées et dans le respect de la réglementation en vigueur. En cas de non-respect de ses droits, le client peut introduire une réclamation auprès de la CNIL.

9. Autorisation d'exploitation d'image

Le client autorise le Prestataire à ce que son image et celles de ses invités soient captées lors de leur présence au sein de l'établissement, reproduites, utilisées et diffusées, à titre gratuit, sur tout support papier ou numérique, par tout procédé, pour le monde entier et pendant une durée de deux ans à compter de la date de réalisation de la prestation.