

Réception privée

(tarifs ttc - TVA 7%)



royaumont

F-95270 Asnières-sur-Oise
www.royaumont.com
tél. 01 30 35 59 00

Fondation reconnue d'utilité publique
par décret du 18 janvier 1964.

Séminaires et Réceptions

Informations - réservations

Carine Genest 01 30 35 59 72
Alexandra Mouton 01 30 35 59 34
contact@royaumont.com
www.seminaireroyaumont.fr

Apéritif

- › cocktail 6 pièces 28,00 €
 - › cocktail 9 pièces 34,00 €
- (boissons comprises / prix par personne)

Cocktail dînatoire

- › cocktail 15 pièces 64,00 €
 - › cocktail 20 pièces 70,00 €
- (boissons comprises / prix par personne)

Animations cocktail, à partir de 6,00 €

Réception

- › menus gourmands à partir de 61,00 €
 - › menus de prestige à partir de 72,00 €
- (boissons comprises / prix par personne)

Hébergement

- › chambre individuelle 81,00 €
 - › chambre double 101,00 €
- (petit-déjeuner compris /
départ à 10h le lendemain)

Location de salle

- › galerie nord 800,00 €
- › cloître 1 500,00 €
- › cuisines des moines 1 800,00 €
- › réfectoire des moines 2 500,00 €

Prestations complémentaires

- › décoration florale sur devis
- › arts de la table personnalisé sur devis
- › droit de bouchon 10,00 € / bouteille entamée
- › animations sur devis

Cocktail

(tarifs ttc - TVA 7%)



royaumont

F-95270 Asnières-sur-Oise
www.royaumont.com

Séminaires et Réceptions

Informations - réservations

Carine Genest 01 30 35 59 72
Alexandra Mouton 01 30 35 59 34
contact@royaumont.com
www.seminaireroyaumont.fr

Buffet apéritif

(composition non exhaustive)

› Canapés Excellence

chiffonnade de saumon fumé
filets de flétan et écrevisses
magret de canard
tomates cerises et petites pointes d'asperges
fromage de chèvre et tomates confites

› Poème de saveurs

(servi sur blinis ou mini-cake)
foie gras et chutney figue
poivrons rouge et poulet
confiture de pêche et magret de canard fumé
olives et tomates marinées
pommes et crème de fromage
saumon et épinards
rouget légèrement safrané

› Moelleux

chèvre aux fruits secs
saumon fumé et tzatziki
foie gras à la poire

› Pièces chaudes

crevettes en habit de pomme de terre
papillotes surprises fruits exotiques et fruits de mer
mini cheeseburger
minis feuilletés (écrevisse, pétoncle, tomate, escargot)

› Tarifs	6 pièces	28,00 € par personne
	9 pièces	34,00 € par personne

› Boissons incluses

20 bouteilles de Champagne
2 bouteilles de Whisky
2 bouteilles d'apéritifs divers
10 litres de jus de fruits
eaux à discrétion
(quantités prévues pour 100 personnes,
adaptables au prorata)

Durée 45 minutes (1h pour un 9 pièces), au-delà,
prévoir des heures supplémentaires de service.
Location de salle en supplément.

Cocktail de prestige

(tarifs ttc - TVA 7%)



royaumont

F-95270 Asnières-sur-Oise
www.royaumont.com

Séminaires et Réceptions

Informations - réservations

Carine Genest 01 30 35 59 72
Alexandra Mouton 01 30 35 59 34
contact@royaumont.com
www.seminaireroyaumont.fr

Cocktail dînatoire

(composition non exhaustive)

- ▶ **Canapés Excellence** (assortiment de pain nordique, seigle et blanc)
chiffonnade de saumon fumé
filets de flétan et écrevisses
magret de canard
tomates cerises et petites pointes d'asperges
fromage de chèvre et tomates confites
- ▶ **Poème de saveurs** (servi sur blinis ou mini-cake)
foie gras et chutney figue
poivrons rouge et poulet
confiture de pêche et magret de canard fumé
saumon et épinards
rouget légèrement safrané
- ▶ **Moelleux**
chèvre aux fruits secs
saumon fumé et tzatziki
foie gras à la poire
- ▶ **Cassolettes froides**
chèvre frais sur concassée de légumes confits
tartare de saumon frais, ciboulette et moutarde à l'ancienne
carpaccio de bœuf au parmesan
crevettes marinées sur un tartare de papaye
- ▶ **Pièces chaudes**
crevettes en habit de pomme de terre
minis feuilletés (écrevisse, pétoncle, tomate, escargot)
- ▶ **Assortiment asiatique**
minis maki
bouchées vapeur
- ▶ **Pièces sucrées**
verrine de mousse au deux chocolats
minis macarons au parfum varié
corbeille de fruits en pâte d'amandes
mendiant au chocolat au lait et rose des sables
assortiment de mignardises
- ▶ **Tarifs**

15 pièces	64,00 € par personne
20 pièces	70,00 € par personne
- ▶ **Boissons incluses**
20 bouteilles de Champagne
2 bouteilles de Whisky
12 bouteilles de vin rouge et vin blanc
10 litres de jus de fruits, eaux à discrétion
(quantités prévues pour 100 personnes,
adaptables au prorata)

Durée 2 heures (2h30 pour un 20 pièces) ;
au-delà, prévoir des heures supplémentaires de service.
Location de salle en supplément.

Menu gourmand

(tarifs ttc - TVA 7%)



royaumont

F-95270 Asnières-sur-Oise
www.royaumont.com

Séminaires et Réceptions

Informations - réservations

Carine Genest 01 30 35 59 72
Alexandra Mouton 01 30 35 59 34
contact@royaumont.com
www.seminaireroyaumont.fr

Menu à 61 €

(à composer - identique pour l'ensemble du groupe)

- › Tatin de boudin noir et endives,
compotée d'oignons et salade de mâche
- › Cannelloni de saumon fumé et rémoulade de céleri
à la pomme verte, salade de jeunes pousses,
vinaigrette de tomates au basilic
- › Crémeux de chèvre et mousseline de betterave,
lamelles de Bayonne séchées

- › Pavé de veau rôti à la fleur de sel, écrasé de charlotte
aux artichauts, étuvée de pois gourmands et oignons glacés
- › Pavé de cabillaud rôti, crème de chorizo,
marinière de penne aux légumes verts
- › Suprême de poulet à l'ananas,
nouilles chinoises aux légumes confits

Brie de Meaux, salade verte et fruits secs

- › Palet sablé au caramel,
sa glace et sa crème au caramel beurre salé
- › Tiramisu aux fruits rouges au sirop d'épices douces,
crêpes séchées
- › Verrine de mousse chocolat, crème fouettée au spéculoos

Café

Vins : en fonction de votre menu

(1/2 bouteille par personne, rouge et blanc confondus)

Ce tarif comprend le nappage, les chandelles le soir,
le service jusqu'à 16 h en déjeuner, 23 h en dîner.

En fonction du nombre de convives, vous serez servis
en salon privé (moins de 25 personnes) ou dans une
de nos salles de réception.

Location de salle

- › galerie nord 800,00 €
- › cloître 1 500,00 €
- › cuisines des moines 1 800,00 €
- › réfectoire des moines 2 500,00 €

Menu de prestige

(tarifs ttc - TVA 7%)



royaumont

F-95270 Asnières-sur-Oise
www.royaumont.com

Séminaires et Réceptions

Informations - réservations

Carine Genest 01 30 35 59 72
Alexandra Mouton 01 30 35 59 34
contact@royaumont.com
www.seminaireroyaumont.fr

Menu à 72 €

(à composer - identique pour l'ensemble du groupe)

- Mise en bouche selon le Chef
- Pressé de foie gras et magret de canard, compotée de pommes et noisettes, brioche toastée et salade d'herbes
- Brochette de Saint-Jacques et chorizo, sa crème, petite pizza de légumes confits
- Tartine de rouget à la mozzarella, salade de roquette et copeaux de parmesan

- Selle d'agneau rôtie au romarin, risotto de légumes, pannequet d'aubergines et féta
- Pavé de bar rôti à la fleur de sel, polenta crémeuse aux petits légumes et basilic
- Médailillon de veau aux abricots, fricassée de grenailles, pleurotes et oignons glacés, jus au romarin

Sélection de nos régions,
salade mêlée et fruits secs

- Verrine de mousse chocolat et ganache chocolat blanc, brochette de fruits frais du moment
- Entremet aux fruits exotiques, coulis de mangue
- Bavarois aux fruits rouges, crème fouettée au spéculoos, coulis rouge

Café et mignardises

Vins : en fonction de votre menu
(1/2 bouteille par personne, rouge et blanc confondus)

Le menu de prestige est servi dans une de nos salles de réception, en tables rondes de 8 à 10 personnes. Ce tarif comprend le nappage, les chandelles le soir, le service jusqu'à minuit en dîner.

Location de salle

- | | |
|-------------------------|------------|
| ➤ galerie nord | 800,00 € |
| ➤ cloître | 1 500,00 € |
| ➤ cuisines des moines | 1 800,00 € |
| ➤ réfectoire des moines | 2 500,00 € |

Conditions générales de vente



royaumont

F-95270 Asnières-sur-Oise
www.royaumont.com

Séminaires et Réceptions

Informations - réservations

Carine Genest 01 30 35 59 72
Alexandra Mouton 01 30 35 59 34
contact@royaumont.com
www.seminaireroyaumont.fr

Confirmation, annulation et facturation

La confirmation de toute réservation est subordonnée au versement préalable d'arrhes représentant 50% du montant du devis accepté et 30%, de la part restante à verser, à la confirmation du nombre de personnes. Ces arrhes restent acquises à la Fondation Royaumont en cas d'annulation intervenant moins de 6 mois avant le début des prestations.

Toute annulation intervenant avant la date de la manifestation fera l'objet d'une facture à hauteur de :

- Après signature du devis : 25% du montant du devis accepté
- entre 6 et 3 mois : 50% du montant du devis accepté
- entre 3 et 1 mois : 75% du montant du devis accepté
- moins d'1 mois : 100% du montant du devis accepté

Le solde des prestations est à régler en euro à réception de la facture.

Les frais de banque sont à la charge du payeur et les virements bancaires doivent en porter la mention.

Modalités de paiement

Les factures sont payables au comptant. Tout retard constaté dans le paiement d'une facture par rapport à la date de règlement y figurant donnera lieu à l'application de pénalités de retard (3% par mois).

Les prestations assurées à titre individuel et non réglées au départ du (ou des) bénéficiaire(s) seront incluses systématiquement dans la facture établie au nom de l'organisme responsable de la manifestation au cours de laquelle ces prestations ont été sollicitées.

Les factures relatives aux salles de travail, à l'hébergement et à la restauration sont systématiquement établies.

Hébergement

Sur la base minimale du nombre réservé de personnes, au plus tard 48 heures avant la date d'ouverture de la manifestation pour laquelle la réservation a été faite (sauf avis contraire sur le devis, le délai pouvant être ramené). Toute chambre décommandée 48 heures avant le début de la manifestation sera facturée à l'organisateur.

Restauration, salle, nombre de participants

Pour les réceptions, le nombre exact de convives devra nous être précisé à la date figurant sur le devis. Ce nombre constituera la base minimale de la facturation. Nous nous réservons le droit, en fonction du nombre de participants, de changer la salle initialement prévue. Nous vous rappelons que vous n'avez pas l'exclusivité du site.

Tout service assuré après les heures indiquées sur les menus donne lieu à la facturation de frais de personnel supplémentaire sur la base des tarifs en vigueur (toute heure entamée étant facturée)

- menu gourmand : après 16h et après 23h
- menu de prestige : après 16h et après minuit
- réception de mariage : après 3h du matin.

Décharge

Pendant le temps de location, la Fondation Royaumont décline toute responsabilité à l'égard du preneur, de ses salariés (en cas de tournage de film) ou de ses invités (en cas de mariage, réception...)

Si ceux-ci étaient victimes d'un vol ou disparition d'objet leur appartenant et laissés, soit dans leurs voitures mises en parking, soit dans l'enceinte de la propriété, soit hors de celle-ci,

soit dans les chambres et autres pièces mises à leur disposition. La responsabilité dépositaire de la Fondation Royaumont ne sera admise qu'en cas d'objets confiés à notre Service Réception pour être enfermés dans le coffre fort ou une pièce gardiennée par un préposé de la Fondation Royaumont. Si le preneur utilise les services d'un gardien de la Fondation, le lien de préposition se trouvera automatiquement transféré par rapport au preneur pendant le temps convenu de la location et ce dernier assumera les responsabilités d'employeur pouvant en résulter.

Assurances

Hors la responsabilité civile couverte par la police d'assurance multirisque hôtelière souscrite par la Fondation Royaumont, celle-ci décline toute responsabilité pour tout dommage quelle qu'en soit la nature (et pouvant en particulier résulter de vol ou d'incendie), susceptible d'être causé aux objets et matériel, déposés dans les locaux de la Fondation.

Il est recommandé aux organisateurs de manifestations d'un type particulier, tels que concert, spectacles, expositions,...de souscrire une assurance relative aux dommages que pourraient provoquer ou subir les objets, matériels... déposés ou installés dans les locaux de la Fondation.

Les vêtements, objets divers et véhicules des hôtes de la Fondation Royaumont demeurent sous leurs gardes pendant toute la durée de leur présence à l'Abbaye de Royaumont.

SACEM

toute manifestation à caractère musical doit faire l'objet préalable d'une déclaration du client auprès de la SACEM.

Modifications tarifaires

Les tarifs valables au jour de leur diffusion sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'évolution des conditions économiques générales et des dispositions réglementaires applicables en la matière.

Litiges

Tout litige relève de la compétence exclusive des tribunaux de Pontoise.

Règlements

Les règlements doivent être adressés à :

FONDATION ROYAUMONT
Service des séminaires et réceptions
95270 ASNIERES SUR OISE

BANQUE CREDIT DU NORD
Code banque : 30076
Code guichet : 02137
Compte n° 10730700200 clé RIB 25
Stadium Entreprises
Saint Denis La Plaine