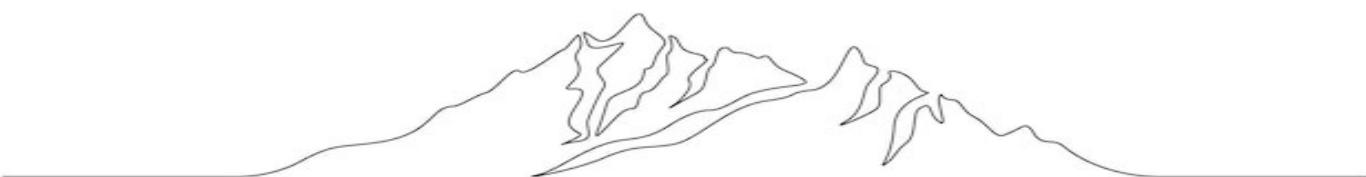




LE CLOS MALPRÉ

Résidence touristique dans les Vosges

Réceptions d'hiver 2025



Tél. 03 29 57 63 73 : www.closmalpre.com

Bar miel et cannelle 120€



**Prestation en libre-service à partir de 14h
sur la terrasse de votre salle de réception et à votre disposition
jusqu'à épuisement**

**Bénéficiez de deux marmites avec
40 Cups de vin chaud
et 40 Cups de jus de pommes aux épices d'hiver
Accompagnées d'un pain d'épices traditionnel**

**Une dégustation qui fait voyager petits et grands
dans une ambiance de
marché de noël Alsacien.**



Cocktail Vin d'Honneur

Notre équipe de service se tient à votre disposition
à partir de 18h pour votre cocktail vin d'honneur



Forfait à volonté

*Punch Madeleine
Vin de rhubarbe « Maison Moine »
Muscat d'Alsace
Vin chaud
Bière du Sorcier en pression**
*à convenance du chef de salle et selon stock disponible
Jus de pommes chaud et limonade

Durée de prestation du vin d'honneur <small>Avec 8 / 9 / 10pièces / personne à la carte hors supplément</small>	45 min <small>8 pièces/pers</small>	1h00 <small>9 pièces/pers</small>	1h30 <small>10 pièces/pers</small>
Forfait à volonté adulte	20 €	24 €	26 €
Forfait à volonté + crémant « Mayerling »	22 €	26 €	28 €
Forfait à volonté + champagne « Baron de Rothschild »	29 €	33 €	35 €
Forfait à volonté + pétillant apporté	21 €	25 €	27 €
Forfait enfant 6/12 ans	12 €	16 €	18 €

Bière blonde à la pression pour votre week-end

METEOR Blonde fût 30 L	130 €/fût
IMMORTIA Bière du Sorcier fût 15L	75 €/fût
SORCIER Bière du Sorcier fût 20L	100 €/fût
MALAKA Bière du Sorcier fût 15L	100 €/fût
BOKONO Bière du Sorcier fût 15L	100 €/fût

Les bières en fûts sont exclusivement fournies par notre établissement.
Tirage offert et gobelets à disposition.

Réductions Vin d'Honneur

Dégustation fraîche

100 pièces par variété

Lard fumé et mini st jacques en pic	
Mini cookies lard gruyères	
Macaron foie gras pomme	
Macaron figue chèvre	
Mini canelé salés	
Cake Jambon Fromage	
Cake Olives	
Cake Saumon Citron	
Authentique Bretzel alsacien	
Salade vosgienne en verrine	+ 20 €
Tartare Saumon en verrine	+ 20 €
Tartare St Jacques en verrine	+ 20 €
Mauricettes variées	+ 50 €
Canapés noix de jambon salée	+ 50 €
Brioche Foie gras	+ 70 €
Mini club sandwich variés	+ 100 €
Canapés saumon	+ 50 €

Nos tartinables 1.5 kg

Assortiment de rillettes maison
(Saumon, Canard, Poulet)

Notre planche à partager 3 kg

Mimolette, Feta, Pétales de jambon sec,
Saucisson sec, Chorizo ibérique.

Dégustation chaude

100 pièces par variété

Quiches variées des chefs	
Quiches variées végétariennes	
Paniers feuilletés variés	
Tartes flambées	
Feuilletée saucisse	
Pizza	
Mini gaufre emmental	
Croque Jambon Fromage	
Croque comté truffe	
Hot dog volaille	
Croutillants escargot de bourgogne	
Chouquettes au comté	
Tatins de légumes	
Vol au vent poulet champignon	+ 20 €
Rostiburger	+ 20 €
Cheesburger	+ 40 €
Bruschettas variés	+ 60 €

Dégustation sucrée

100 gourmandises par variété

Mini cannelés Grand Marnier	
Financier	
Choux variés fruits	
Choux variés	
Macaron myrtille/vanille	
Mini cannelés fourrés	
Macarons variés	+ 40 €
Duo de mini Tatin	+ 40 €
Mini tartelette au citron	+ 40 €



Formule à 60 €

*Mise en bouche
1 verre de vin et softs à volonté*

~~

*Plat
2 verres de vins et softs à volonté*

~~

*Dessert
1 coupe de crémant « Mayerling » et softs à volonté
Café et Infusion au buffet*



Carte des vins

Côtes du Rhône Villages « Coq Volant »
Pinot gris réserve
Le veilleur de nuit
Riesling réserve
Pinot noir réserve
Ventoux « Vieux Clocher »
Côtes du Rhône « Les Caprices d'Antoine »
Macon

Domaine Galuval
Cave de Turckheim
Cave de Turckheim
Cave de Turckheim
Cave de Turckheim
Arnoux et fils
Domaine Ogier
Cave de Lugny

blanc
blanc
blanc
blanc
rouge
rouge
rouge
rouge

Dégustation des petits chefs 3 à 12 ans 15 €

*Nugget's, orecchiettes
et
Donuts et boissons*



Mise en bouche

Velouté de panais

Carpaccio de veau sur une crème au thon

Saumon fumé de Norvège crème douce yuzu

Pressé de joue de porc au foie gras sur lit de mâche

Tataki de thon sur lit de mâche et sa sauce soja

Tataki de bœuf sur compotée de poivron

Foie gras et son chutney de figue



Buffet Raclette

Fromage 250 gr/ pers :

Morbier - Abondance - Raclette variés.

Charcuterie 150 gr / pers :

Fuseau lorrain - Coppa - Mortadelle - Rosette - Lardon - Jambon Rostello

Jambon Blanc et Jambon cru de Savoie - Roulade alsacienne - Viande de grison -

Saumon fumé

Accompagnement :

Pommes de terre en robe des champs, Salade verte

Cornichons - Oignons - Pequillos, œuf de caille.



Buffet Marquaïre

Charcuterie 180 gr / pers :

Fuseau lorrain - Jambon Blanc - Kessler - Saucisse à cuire

Fromage 70 gr/ pers :

Munster et Tome



Accompagnement :

Traditionnelle Tofaille vosgienne et Salade verte

(Pommes de terre en lamelles cuites avec des oignons et du lard)



Buffet des gratinés

Deux gratinés au choix :

Tartiflette : pomme de terre, oignons au vin blanc, lardons et Reblochon

Munstiflette : pomme de terre, oignons au vin blanc, lardons et Munster

Morbiflette : pomme de terre, oignons au vin blanc, lardons et Morbier

Sorciflette : pomme de terre, oignons à la Bière du Sorcier lardons et Munster et reblochon

Croziflette : Crozets, oignons au vin blanc, lardons et Reblochon

Charcuterie 100 gr / pers :

Fuseau lorrain - Coppa - Mortadelle - Rosette - Jambon Rostello

Jambon Blanc et Jambon cru de Savoie - Viande de grison -



Accompagnement :

Salade verte, Cornichons - Oignons - Pequillos.

Le bar à Cancoillotte

Deux saveurs au choix :

Cancoillotte

Cancoillotte à l'ail

Cancoillotte au vin blanc

Cancoillotte à l'échalotte

Charcuterie 100 gr / pers :

Fuseau lorrain - Coppa - Mortadelle - Rosette - Jambon Rostello

Jambon Blanc et Jambon cru de Savoie - Viande de grison - Kassler fumé

Accompagnement :

Pomme de terre chaude en robe des champs, Salade verte, Cornichons - Oignons - Pequillos.

Régimes alimentaires

Pour une question de santé ou par choix, certains convives peuvent ne pas consommer certains produits. Les allergiques, les intolérants, les végétariens ou encore les végétaliens sont de plus en plus nombreux de nos jours.

Il faut donc penser à différents régimes alimentaires pour votre dîner mariage afin qu'ils puissent se restaurer et ainsi profiter de votre réception comme il se doit.

Voici une liste des principaux régimes acceptés par nos équipes pour qui le chef de cuisine adaptera votre menu. Il n'est en aucun cas possible de le définir vous-même.

Sans viande :

Menu avec poisson

Sans poisson :

Menu avec viande

Végétarien :

Menu sans viande, sans poisson

Végétalien :

Menu sans viande, sans poisson et sans fruits de mer

A base de légumes ou de mets cuisinés sans aucun élément d'origine animale

Sans gluten :

Menu à base de produits sans gluten (sauce Maïzena, pain sans gluten, etc)

*Autre régime sur demande mais sans garantie d'exécution possible par notre équipe.
Pour rappel : un régime n'est ni souhait ni une complaisance mais une réelle nécessité déontologique ou médicale.*

Carte des desserts

Un dessert individuel

Tarte revisitée	Tartelette sablée, poire caramélisée, mousse choco noisette
Macaron passion	Macaron, mousse et ganache mangue passion
Macaron framboise	Macaron, mousse framboise, compotée et coulis framboise
Charlotte	Biscuit cuillère, compotée de mirabelle, mousse chocolat

Un dessert à partager

Nougat framboise	Dacquoise amande, Mousse framboise et Nougat
Fraisier	Dacquoise, Mousse fraise, et Compotée fraise
Trois chocolats	Crêpes dentelles chocolat praliné et Mousses chocolats blanc, lait et noir
Passion	Dacquoise, Mousse passion et mangue poêlée
Deux saveurs au choix sans supplément	



Un buffet de desserts variés

Panna cotta orange saveur pain d'épices
Tarte curd myrtille
Tiramisu poire vin rouge épice et spéculos
Moelleux chocolat
Salade de fruits



Compléments pour une soirée pétillante !

Entremet à partager supplémentaire 12/14 parts 30 €

10 Pâtés lorrain de 140 gr 40 €

50 Mini cannelés Grand Marnier 60 €

50 Choux variés 60 €

50 Macarons variés 80 €

Dessert apporté en remplacement : sans modification tarifaire sur votre menu

Dessert apporté en complément : avec supplément de 1,50 €/ pers

En complément : avec supplément , consultez-nous



Brunch du lendemain 25 €

Un service entre petit déjeuner et déjeuner de 10h30 à 12h00
(Au-delà de 12h00 et jusqu'à 17h00 : gestion libre au buffet sans personnel de service)

Les boissons :

Jus de fruits et

Boissons chaudes classiques du matin : café, thé, lait, chocolat et infusion

Les produits de boulangerie :

Assortiment de mini viennoiseries,

Baguettes: tradition, céréales,

Pancakes, Brioche

Les plateaux sucrés :

Confitures variées, Miel AOP, Nutella,

Beurre. Muesli, Céréales,

Yaourts du Climont ,

Faisselle , Fruits frais

Les divers plateaux salés :

Fuseau Lorrain,

Terrine de poisson , Jambon fumé au bois de hêtre,

Fromages AOP

Les plats chauds :

Omelette nature,

Saucisses et Bacon grillé

les compléments: (plateaux pour 20 personnes)

Kougelhopf : 40 €

Pâtés lorrain du Chef : 10 pièces de 140 gr à 40 €

Plateau de saumon fumé : 20 tranches 60 €

Duo de crudités : Carottes, Céleri- environ 150 g/pers 38 €

Duo de salades composées : Taboulé, Paysanne- 150 g/pers 55 €



Réservation possible avec un minimum de 40 brunchs adultes
(la réservation n'est pas automatique, sans réservation de votre part, la salle peut être retenue pour d'autres prestations.)

Prévoir une part adulte pour 2 enfants.

Ce contrat est établi entre la société SORAVOSGES Route de la Combe 88210 SENONES et

Nom Prénom

Nom Prénom

Adresse postale

Code postal et Ville

Numéro de téléphone@:.....

RESERVATION DE RECEPTION HEBERGEMENT ET RESTAURATION LE/...../.....

AU TARIF DE €

	Janv/ Fév	Mars	Avril*	Mai * **	Juin Juillet Août	Septembre	Octobre	Nov / Déc
Clos Malpré	3 000 €	2 500 €	3 000 €	nc	nc	nc	3 000 €	2 500 €
*week end avec jour férié 2 nuitées minimum obligatoire								nc
** week end Ascension 3 nuitées minimum obligatoire								nc

CONDITIONS D'ORGANISATION DE RECEPTION 2025

Réservation hébergement

Avec privatisation de la résidence

Privatisation obligatoire de Mai à Septembre : 5 gites TILLEULS, GENETS, BRUYERES, FOUGERES, SAPIN, soit une capacité maximum de 69 personnes réparties sur 19 chambres.

Sans privatisation de la résidence

la réservation s'élève à 1 200 € pour la salle de réception et la location du gite FOUGERES (12 personnes).

La location est comprise du samedi à partir de 14h au dimanche 18h soit une nuitée avec draps fournis (lits faits à l'arrivée), ménage des chambres et salles d'eau au départ compris.

Charges électriques en sus selon relevés de compteurs : 0,35 €/kWh

Taxe de séjour en sus selon tarif en vigueur.

La location de nuitées supplémentaires est possible par gite et selon disponibilités :

200 € gite 12/14 pers 300 € gite 18/25 pers 80 € appartement 4/6 pers

Réservation restauration

La résidence Le Clos Malpré est privée. L'équipe organise la restauration pour sa clientèle (les cuisines de nos salles sont au seul usage de notre équipe restauration). Nous disposons d'un N° d'agrément C.E.

Prestation obligatoire :

Diner du samedi et brunch du dimanche et valable uniquement de octobre à avril

Minimum de facturation de 30 couverts adulte par prestation obligatoire

Maximum de facturation de 60 couverts adulte par prestation obligatoire

Devis de prestation

Il est compris 3 devis pour l'évènement (le changement d'effectif ne justifie pas de modification du devis).

Tout devis supplémentaire sera facturé 30 €/pièce.

Pour des raisons administratives évidentes, seuls deux interlocuteurs peuvent intervenir auprès de l'équipe. Nous ne pourrons donner réponse aux autres personnes du groupe familial.

Le Client fait ses choix de prestations sur le catalogue de l'année de la réception avec effectifs adultes et enfants pour établir le devis. Les tarifs indiqués peuvent varier selon les cours du marché et ce dans la limite de 10% supplémentaires par produit et jusqu'à 10 semaines avant l'évènement.

Ce devis doit être finalisé dans un délai de 10 semaines avant la réception, le retour du document signé validera les choix de restauration, les effectifs restent modifiables jusqu'à 15 jours avant l'évènement et sans ré édition de devis.

Salle de réception

Le Client adresse à l'équipe un plan de salle définitif au plus tard 15 jours avant l'évènement avec le nombre de tables, le nombre de personnes par table, l'emplacement des régimes particuliers, l'indication de la table d'honneur et l'orientation de la salle (côté scène, côté cuisine).

Le plan de salle sera validé ou modifié par notre responsable de salle.

Sans plan de salle à cette date, nous ne pourrons plus prendre en compte votre placement et préparerons votre salle selon nos disponibilités de mobilier.

Le Client indique s'il prévoit un set ou chemin de table au plus tard 15 jours avant l'évènement.

Le Client fera parvenir ces éléments au plus tard le lundi avant l'évènement.

Service Boissons

Avec nos formules boissons, le Client peut apporter ses alcools et softs de fin de soirée gratuitement l'équipe se charge du stockage. Attention notre salle n'est pas équipé pour une verrerie spécifique il vous sera proposé uniquement 1 verre à eau, 1 verre à vin et une coupe pour le crémant.

Horaires

Le timing de votre organisation de l'arrivée sur la résidence jusqu'à la fin de la soirée est présenté à notre équipe au plus tard 15 jours avant l'évènement pour validation.

Le service du vin d'honneur est à placer à partir de 18h. Le service du diner est à placer avant 20h30 et l'envoi du plat principal est à placer avant 22h. Nous vous demandons un strict respect de ces horaires, ainsi le DJ et personnes chargées des animations devront obligatoirement prendre contact avec notre responsable de salle pour valider leur réalisation et timing.

L'équipe de service est à votre disposition le samedi jusque 1h 00 du matin et le dimanche jusque 12h00 maximum. Au-delà de cette horaire l'heure de service ou présence sera facturée à **45 €/heure entamée/ personnel de service présent sur le site.**

Décoration

L'équipe vous remercie par avance de bien vouloir respecter scrupuleusement ces mesures :

- Il est impératif de ne rien fixer aux plafonds aux murs et aux portes, guirlandes ou autres objets, à l'aide de clous, d'agrafes, de colle, etc. Nous vous indiquerons sur place les possibilités de support pour vos éléments de décoration.
- Il est interdit de jeter des confettis ou serpentins à l'intérieur et à l'extérieur de la salle, d'utiliser des bougies, scintillants ou tout artifice d'intérieur.
- Il est interdit de peindre, dessiner, graver ou tracer des motifs ou autres graffitis sur les façades, murs, sols ou sur les portes en intérieur et en extérieur.
- Il est impératif de prévoir une protection de nappe sur les tables enfants prévues aux activités de coloriage, dessin, etc.
- Il est interdit de poser sur les nappes tissu que nous vous fournissons, toute décoration en papier couleur ou crépon pouvant déteindre sur le tissu (merci de vous assurer au préalable de la qualité des produits posés sur table).
- Il est strictement interdit d'utiliser des bougies hors bougies leds.

Toute dégradation de brûlure ou tâche indélébile sur le nappage tissu *L'invoges* sera obligatoirement facturée par le remplacement à neuf au tarif de **95 € TTC/nappe**.

Aucune dégradation ne sera tolérée sans facturation de remplacement à neuf.

Votre décoration de salle est à retirer le dimanche avant 18h. Votre éventuel balisage et décorations extérieurs (terrasses, jardins, parkings et voie publique) doivent être retirés avant votre départ.

En cas de non respect, notre équipe devra s'en charger et en conséquence un forfait de 75 € sera porté à votre solde de facture.

Sur place

Extérieur :

Nous vous demandons de respecter les lieux, de ne pas laisser de vaisselle sur les terrasses et mobilier extérieur, de ne pas jeter vos détritus et mégots ailleurs que dans les réceptacles prévus à cet effet, de ne pas abîmer les plates bandes et les fleurs.

Parking :

Vos invités doivent utiliser exclusivement le grand parking à l'entrée de la résidence. Les convives occupant les gites pourront se stationner à l'intérieur de la résidence aux endroits prévus à cet effet.

Surveillance des enfants :

Le Client s'assurera que les enfants sont encadrés et placés sur la responsabilité des parents et de lui-même afin que les enfants ne divaguent pas sans surveillance sur la résidence et ses parcs alentours. L'encadrement des enfants est nécessaire pour leur sécurité et la quiétude de tous, nous vous invitons à engager une personne dédiée à la garde.

Bruit :

Hors privatisation de la résidence, l'organisateur limitera la diffusion sonore vers l'extérieur en fermant les portes et fenêtres et s'assurera qu'il ne dérange en aucune façon les différents vacanciers qui peuvent être installés près de la salle.

Feux d'artifice :

Vous devez impérativement prévenir l'équipe et envisager avec notre responsable de salle le timing. Les feux sont tirés avant 23 h sous votre responsabilité et la charge de ceux-ci doit être de moins de 35 kg.

Modalités de règlement, Droits et Rétraction

Règlement de 1 200 € sur l'acompte de réservation de réception à régler à la signature du présent contrat.

Solde de l'acompte de réservation de réception à régler le 15 Janvier de l'année et selon la date de l'évènement.

40 % du devis restauration à régler 60 jours avant l'évènement.

40 % du devis restauration à régler 30 jours avant l'évènement.

Chèque de caution de 3 000,00 € à remettre 30 jours avant l'évènement.

Solde sur facturation finale 8 jours après réception.

Chèques - ANCV - carte bancaire - carte à distance - monnaie

Virement : IBAN : FR76 1470 7000 7107 1210 0028 088 BIC : CCBPFRPPMTZ

A défaut du versement de l'acompte de réservation de réception , l'établissement n'assure aucune réservation.

Ces acomptes sont perdus pour toute annulation (voir chapitre annulation).

Le Client prendra connaissance des conditions générales d'organisation de réception qu'il retourne complétées paraphées et signées .

A défaut de paiement à l'échéance contractuelle, des pénalités de retard sont exigibles au taux de 10% à réception d'une mise en demeure. Par ailleurs, une pénalité forfaitaire égale à 15% des sommes dues sera exigible en cas de recouvrement contentieux.

Assurance, Détérioration, Casse, Vol

Le Client conserve la salle de Réception au départ de l'équipe jusqu'au matin sous réserve d'un dépôt de chèque de caution d'un montant de 3 000 €. Cette caution sera demandée par chèque un mois avant l'évènement avec le solde des hébergements.

Le Client devient alors totalement responsable de la Salle de Réception. Il doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou les participants. Le Client contractualisera la police d'assurance de son choix et qu'il jugera nécessaire (dommages, responsabilité civile) .

Le Client est notamment invité à souscrire une assurance spécifique en cas de présence de gros matériels ou de biens de valeur dans la mesure où la responsabilité de l'établissement ne pourra être engagée en cas de détérioration ou de vol desdits biens. Une attestation R.C. est exigée dans votre dossier administratif. Il est vivement conseillé de se munir d'une assurance annulation auprès de son assureur, permettant éventuellement le remboursement des frais engagés en cas d'annulation.

Le Client est responsable de l'ensemble des dommages causés par ses invités et s'engage, en cas de dégradation des lieux, à supporter les coûts de remise en état. La casse et la perte du matériel sur la salle, les terrasses, le parc sont à la charge du client. En aucun cas l'établissement ne pourra être tenu responsable des dommages, de quelque nature que ce soit, en particulier les dégradations et incendie après le départ du personnel. De même pour le vol d'objets ou matériels déposés par le Client ou les participants lors de l'évènement.

Le Client autorise la société SORAVOSGES à exploiter les photos prises pendant l'évènement et les diffuser sous toute forme et tous supports sans limitation de durée et ce, sans porter atteinte à la personne.

Annulation

Le changement de date de réception par le Client est considéré comme annulation totale et donne lieu à l'application des conditions d'annulation. L'acompte de réservation est conservé par l'établissement si le Client doit annuler sa prestation et quelqu'en soit la cause.

En cas d'annulation de votre réception par l'établissement pour cause de restrictions gouvernementales : les acomptes versés seront conservés et reportés pour une date ultérieure disponible aux conditions générales d'organisation et tarifs correspondants à la nouvelle date retenue.

Est également considéré comme annulation, le défaut de paiement d'un acompte à la date prévue. En effet, en cas de non-respect des échéances de paiement l'établissement exigera du client le paiement immédiat du solde des acomptes. A défaut de règlement dans les huit jours, l'évènement sera considéré comme annulé du fait du client.

En cas d'annulation de ce fait ou pour toute autre raison, l'établissement conservera ou facturera le client comme indiqué ci après :

- plus de 30 jours avant la date de réception : le montant dû des deux acomptes prévus aux conditions particulières portés sur le devis soit 70% du montant.**
- entre 30 et 10 jours avant la date : 90 % du montant TTC de l'ensemble des prestations**
- moins de 10 jours avant la date : 100 % du montant TTC des prestations réservées.**

Fait en double exemplaire dont un exemplaire conservé par le client.

Signature Client précédée de la mention « Lu et Approuvé, Bon pour Accord »

Fait à Le.....

PARTIE A REMPLIR EN RETOUR PAR LA SOCIETE POUR VALIDATION

Nom du Responsable : Clothaire PRESSAGER Pour la SAS SORAVOSGES a le plaisir de valider votre réservation de réception sur la résidence

Pour votre évènement en date du

Signature et Tampon de la société :

PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES : La SAS SORAVOSGES s'engage à préserver la confidentialité des informations fournies par le client. Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique destiné à l'élaboration d'une proposition commerciale. Toute information personnelle que le client serait amené à transmettre est soumise aux dispositions de la Loi modifiée n° 78-17 Informatique et Libertés du 06 janvier 1978, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent. A ce titre, le client dispose d'un droit d'accès, de rectification et suppression des informations personnelles le concernant



Senones - Vosges Tél. 03 29 57 63 73
info@closmalpre.com *www.closmalpre.com*