

L'ESTAMINET

DE LA

ferme aux oies

NOS OFFRES DE GROUPES



Cocktail Dinatoire (à partir de 10 personnes)

Plaisir : 4 salées - 2 sucrées - 15€

Bouchées camembert
Wraps végés
Cornets de frites
Falafels
Croques cheddar
Tortillas avec houmous
Crevettes croustillantes



Sucrées



Macarons
Pasteis de nata
Brownies
Brochettes de fruits
Cannelés
Financiers

**Tarif de la
privatisation
nous consulter**

**Tarifs boissons
page 3**

Prestige : 8 salées - 4 sucrées - 24€

Saucissons (nature, poivre,
paprika, herbes)
Navettes crudités
Cornets de frites
Croques cheddar
Tortillas avec guacamole
Ardoises charcut' / fromages
Minis welshs
Minis carbonnades

Suggestions



Gâteau
Pièce montée
Number cake
(voir menu gâteau
du boulanger
pâtissier Lesage pour
tarifs sur commande)



Bar à bonbons

Suggestions



Pain surprise «terre ou mer»
boulanger pâtissier Lesage
Petit format 36€ (30 pièces)
Grand format 56€ (60 pièces)

Boissons : Formule 1 «plaisir»

19€ / personne

-  + Coupe de champagne Autréau ou prosecco Giovanni
-  + Vin (12cl) ou soft ou bière (25cl) au choix
 - Vin rouge Raoul mapoul
 -  Ou vin blanc Chardonnay Preignes le neuf (IGP)
 - Ou vin rosé Casa Rossa (IGP)
 - Ou bière Jupiler (25cl)
-  + Eau plate ou pétillante (1 bouteille pour 4)

**Tarif de la
privatisation
nous consulter**



Punch avec alcool 7€ le verre,
sans alcool 4€ le verre
Location d'une tireuse à bière 20 L :
Jupiler 220 € et Moulin d'Ascq 250 €

Boissons : Formule 2 «prestige»

25€ / personne

-  + Coupe de champagne Pannier
-  + Vin (12cl) ou soft ou bière (25cl) au choix
 - Vin rouge Château de la Haute Libarde
 -  Ou vin blanc «Les grappes» domaine Maouries (IGP)
 - Ou vin rosé Figuiere (IGP méditerranée)
 - Ou bière Moulin d'Ascq (25cl)
-  + Eau plate ou pétillante à discrétion

Menu bonne franquette 23€ par personne

Plat au choix :



- + Cocotte carbonnade flamande
- + Cocotte poulet maroilles
- + Assiette de légumes de saison (végétarien)



Boissons au choix :



- + Jupiler (25cl)
- + Soft
- + Vin (12cl)

Vin rouge Raoul mapoul

Ou



Vin blanc Chardonnay (IGP) Preignes le neuf

Ou

Vin rosé Casa Rossa (IGP)



Dessert

Mini café ou thé gourmand (2 pièces)



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

Tarif de la
privatisation
nous consulter

Suggestions



- + Cocktails et mocktails à la carte
- + Ardoise charcut' et fromages
(pour 3 personnes) 5€ / personne
- + Os à moelle 8 € / personne



- + Coupe de champagne Pannier
9€ / personne
- + Plateau de fromages 5€ / personne
- + Trou nordiste (fleur de bière +
sorbet citron) 4€ / personne
- + Irish coffee 7€



- + Gâteau sur commande
(voir menu gâteau du boulanger
pâtissier Lesage) 5€ / personne
- + Possibilité d'une plaque
(à partir de 2€)

Menu Estaminet 33€ par personne

Plat au choix :

- 
- + Mijoté du moment, frites, salade
 - + Filet d'églefín, légumes du moment, pommes de terre grenaille sauce au beurre blanc
 - + Assiette de légumes du moment (végétarien)

Consultez
la liste des mijotés

Boissons au choix :

- 
- + Bière Moulin d'Ascq 25cl
 - + Soft
 - + Vin (1 bouteille 75cl / 3 personnes)
Vin rouge Château de la Haute Libarde
Ou
Vin blanc «Les grappes» domaine Maouries (IGP)
Ou
Vin rosé Figuière (IGP méditerranée)

Desserts au choix

- 
- + Crème brûlée
 - + Gaufre liégeoise
 - + Brownie
- 
-
- 
- + Une bouteille d'eau 1L pour 4 personnes (plate / pétillante)

Tarif de la
privatisation
nous consulter

Suggestions

- 
- + Bières, softs, cocktails à la carte
 - + Ardoise charcut' et fromages ou légumes croquants ou croque cheddar pour 5€
- 
- + Coupe de champagne Pannier 9€ / personne
 - + Plateau de fromages 5€ / personne
 - + Trou nordiste (fleur de bière + sorbet citron) 4€ / personne
- 
- + Café ou thé 2€
 - + Gâteau sur commande (voir menu gâteau du boulanger pâtissier Lesage) 5€ / personne
- 
- + Possibilité d'une plaque (à partir de 2€)

Cocktail maison



Entrée :

Truite gravlax ou os à moelle

Plats au choix



- + Croquettes de crevettes 2 pièces, frites & salade
- + Jarret de porc, pommes de terre grenaille
- + Assiette de légumes du moment (végétarien)

Boissons au choix :



- + Bière 25cl au choix
 - + Soft
 - + Vin (1 bouteille 75cl / 3 personnes)
- Vin Rouge Les Galets Chinon de Plouzeau

Ou



Vin Blanc Bourgogne Aligoté Domaine Roux

Ou

Vin Rosé Figuiere (IGP méditerranée)

Desserts au choix



- + Colonel : boule sorbet citron et vodka
- + Baba au rhum
- + Cheese cake

Boissons chaudes



Café / Thé / Infusion



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

Menu premium 45 €



**Tarif de la
privatisation
nous consulter**

Suggestions



- + Ardoise charcut' et fromages
ou légumes croquants
ou croque cheddar pour 5€ / personne



- + Plateau de fromages 5€ / personne
- + Gâteau sur commande



- (voir menu gâteau du boulanger
pâtissier Lesage) 5€ / personne



- + Possibilité d'une plaque (à partir de 2€)
- + Trou nordiste (fleur de bière +
sorbet citron) 4€ / personne
- + Irish coffee 7€
- + Coupe de champagne Pannier +6 €

Formule séminaire

 Petit déjeuner
Café / thé / jus de fruits /
eaux / viennoiseries

Pause sucrée 
Cookies / muffins /
café / thé

Inclus : équipements et accès terrasse

Prix (déjeuner non inclus) : 450 € HT la demi journée / 700 € HT la journée

+ 12€ HT la formule / personne

Pour une privatisation totale veuillez nous contacter

**Tarif de la
privatisation
nous consulter**



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

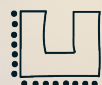


Rétro - Projecteur



Micro

La salle est modulable et adaptable selon vos envies



40



40



40



60

Infos pratiques :



Une empreinte bancaire sera demandée à chaque privatisation
Pour les privatisations totale 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 Kids le choix est à la carte
Options dans la limite des stocks disponibles
Commande des gâteaux 72h avant
Le restaurant ferme ses portes à minuit (possibilité d'heures supplémentaires)

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
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



Salle privatisable
Jusqu'à 35 personnes
assises
ou 50 en cocktail



Salle de
jeux
Enfant

Salle des
Tribus



Table atelier



Coin cheminée



Terrasse vue sur le parc



Offre bar élaborée



Visite virtuelle :



Lien de la visite virtuelle : [ici](#)

La salle tribu



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

La grande salle



300 m²



Jusqu'à 180 personnes



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



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.