

# L'ESTAMINET

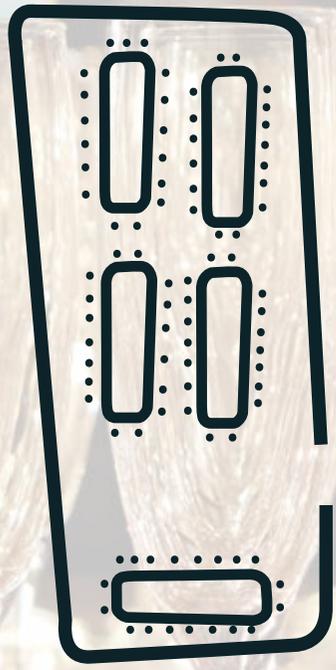
DE LA

## *ferme aux oies*

### NOS OFFRES DE GROUPES 2025



Grandes tablées dans la salle principale



Salle privative



Privatisation totale de l'estaminet

# Cocktail déjeunatoire ou dînatoire (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 financiers



**Ou options** (variante sans les pièces sucrées) :

- Le gâteau par nos pâtisseries - - - - - 16,5€
- Le gâteau de chez Lesage - - - - - 19€
- Ou le Number cake ou la Pièce montée 21€

(la formule)

## Prestige : 8 salées & 4 sucrées - 26€

- 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€
- Le gâteau de chez Lesage - - - - - 26€
- Ou le Number cake ou la Pièce montée 27€

(la formule)

## 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
-  ◦ Bouteille de bière «Léon» 75cl - 16€
-  ◦ 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 / thé gourmand ou infusion gourmande (2 mignardises)

### Boissons à la carte

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

- Le gâteau par nos pâtisseries - - - - - 23€
- Le gâteau de chez Lesage - - - - - 24,5€
- Ou le Number cake ou la Pièce montée 26,5€
- Le café - - - - - 2,3€
- Le thé - - - - - 3,5€

Chaque menu est valable pour l'ensemble des convives

## 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 - - - - - 28,5€
- Ou le Number cake ou la Pièce montée 30€

Tarif de la privatisation nous consulter

## 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 - - - - - 39,5€
- Ou le Number cake ou la Pièce montée 41€

## Suggestions

- Les pains surprises «terre ou mer» du boulanger Lesage
  - ◊ Petit format 40€ (30 pièces)
  - ◊ Grand format 60€ (60 pièces)
- Les ardoises charcuteries et fromages 23€
- Les ardoises 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  
Bouteille de bière «Léon» 75cl - 16€

## Les gâteaux aux fruits

&

## Les gâteaux au chocolat

À partager avec 8 personnes pour 60€. Gâteaux 7,5€ la part à partir de 4 personnes (commande au moins 48h à l'avance)



LA FRAMBOISE DES NEIGES



LE CITRON



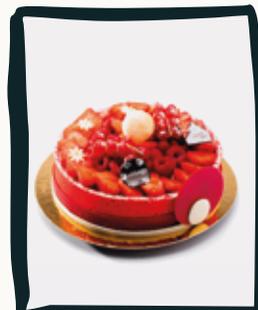
LE TROIS CHOCOLATS



LE MERVEILLEUX



LE FRANGIPANE FRAMBOISE



LE SUPRÊME FRAMBOISE



LE CROUSTILLANT



L'OPÉRA



LE FRAISIER  
(saison estivale)

Retrouvez plus d'informations sur les descriptions et les allergènes dans notre catalogue de gâteaux.

Demandez nous pour une plaque personnalisée pâte d'amandes pour les pâtisseries de chez Lesage

2€

## Les gâteaux «grandes occasions»

Les gâteaux «grandes occasions» sont à commander au moins 72h à l'avance



LA PIÈCE MONTÉE

9€ par personne - 3 choux par personne parfums au choix : Vanille, Chocolat, Café, Caramel



«LA MACARONNADE»

7,5€ par personne - 3 macarons par personne

Parfums en assortiment : Caramel, Pistache, Vanille, Framboise, Chocolat, Citron



LE NUMBER CAKE

Number cake ou letter cake 9€ la part (minimum 8 personnes par chiffre ou lettre)

Parfums : Passion, Fruits jaunes ou Fruits rouges (base vanille), chocolat

## Les gâteaux confectionnés par nos équipes à l'estaminet

56€ le gâteau de 8 parts uniquement (commande au moins 48h à l'avance)  
La disponibilité de certains gâteaux variera en fonction des stocks



LE BROWNIE  
Au chocolat & noisettes



LE FLAN  
Pâtissier à la vanille



LE CHEESE CAKE CITRON  
Coulis de fruits rouge

## 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** au moins **48h à l'avance**
- Commande des **gâteaux «grandes occasions»** au moins **72h à l'avance**
- 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

Louis Smith : DJ

Forfait photobooth 300€ / 300 photos

Forfait 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



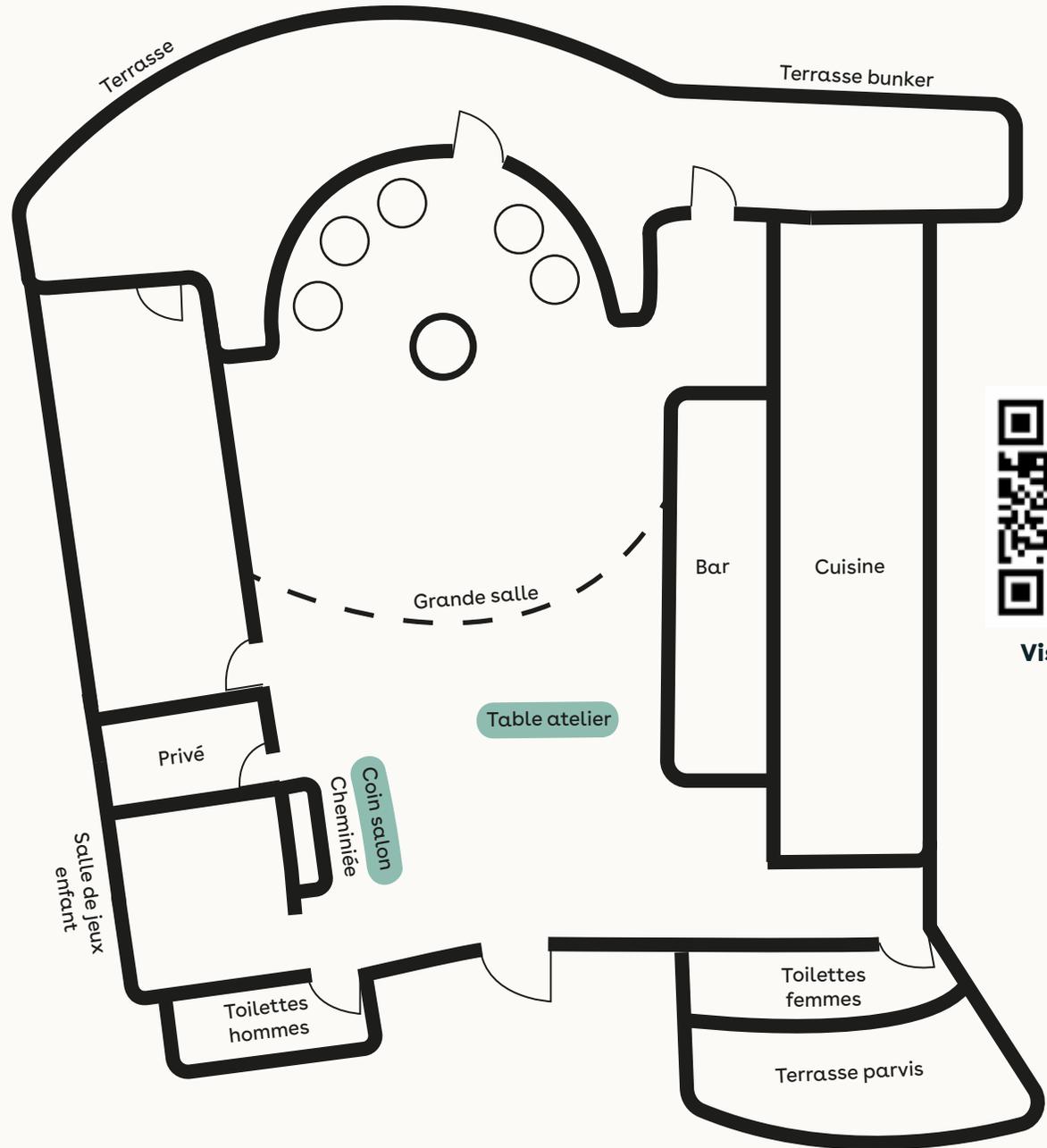
Bar



Parvis



Table atelier



Visite virtuelle

Les salles polyvalentes

	<b>Salon</b>
	<b>Salles polyvalentes</b>
	<b>Salon 111</b>
	<b>Salles polyvalentes - amphi 110</b>
	<b>Salon</b>
	<b>Salles polyvalentes avec bar</b>
	<b>Salles polyvalentes avec bar</b>
	<b>Salles polyvalentes</b>
	<b>Salon</b>

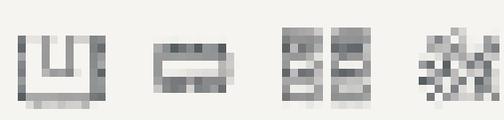
Les salles aux multiples usages adaptables selon vos besoins



Les polyvalentes

	<b>Salon</b>
	<b>Salles polyvalentes</b>
	<b>Salon 111</b>
	<b>Salles polyvalentes amphi 110</b>
	<b>Salon</b>
	<b>Salles polyvalentes avec bar</b>
	<b>Salles polyvalentes avec bar</b>
	<b>Salles polyvalentes</b>
	<b>Salon</b>

Les salles aux multiples usages adaptables selon vos besoins



Les salons aux polyvalentes



## 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 parent 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](mailto: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.