

Tarifs 2018

Tarifs - Informations - Version imprimable

Bienvenue dans le guide de "La Ferme de Gabelle" valable pour l'éla-boration de vos événements en 2018, version imprimable.

Vous retrouverez dans ce guide l'ensemble de nos tarifs

N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez obtenir une version complète de ce guide, qui contient en plus de nombreuses photos.

Vous pouvez retrouver plus de photos sur notre site internet à l'adresse suivante:

www.gabelle.net

Depuis plus de 20 ans, nous mettons tout en oeuvre pour vous proposer une cuisine créative et raffinée, ainsi qu'un service compétant et convivial, tout en vous garantissant des prix les plus compétitifs possibles. Nous vous remercions de tout coeur pour la confiance que vous nous avez accordée durant ces années.

En tant qu'organisateur d'événements, nous sommes spécialisés dans le mariage et le séminaire d'entreprise, mais nous réalisons également toutes vos autres réceptions à partir de 25 personnes.

Nous vous souhaitons une bonne visite, et si vous souhaitez obtenir d'autres informations, ou si vous souhaitez programmer une visite de notre établissement, n'hésitez pas à nous contacter.

En espérant avoir l'honneur de vous accueillir prochainement à "La Ferme de Gabelle", nous vous transmettons, chère(s) client(e)(s), nos sentiments les meilleurs.

Bénédicte & David MAROT-KERSTEN

LA FERME
DE GABELLE



ORGANISATEUR D'ÉVÉNEMENTS

Chemin de Gabelle, 6

B - 4500 Huy (La Sarthe)

Tél. : 085 25 51 60

www.gabelle.net

Les apéritifs & cocktails

01. Le verre d'accueil 5,00 €

Durée : 15 minutes.

Cet apéritif précède un repas.

Un verre d'apéritif accompagné d'un assortiment de crudités.

Options : Supplément pour un Champagne : +4,00€, un crémant : +2,00€, Kir vin blanc : -1,00€, mousseux rosé : +0,75€

02. L'apéritif court 9,00 €

Durée : 30 minutes.

Cet apéritif précède un repas.

Un verre d'apéritif avec une repasse.

Accompagné d'un assortiment de crudités, et de 4 zakouski chauds et froids.

Options : Supplément pour un Champagne : +6,00€, un crémant : +2,00€, Kir vin blanc : -1,00€, mousseux rosé : +1,00€

03. L'apéritif traditionnel 12,90 €

Durée : 1 heure.

Cet apéritif précède un repas

Un verre d'apéritif avec repasses.

Accompagné d'un assortiment de crudités, et de 7 zakouski chauds et froids.

Options : Supplément pour un Champagne : +7,00€, un crémant : +3,00€, Kir vin blanc : -1,50€, mousseux rosé : +1,50€

04. Le cocktail de mariage 16,80 €

Durée : 2 heures.

Apéritif servi à volonté durant 2 heures.

Accompagné d'un assortiment de crudités, et de 12 zakouski chauds et froids.

Options : Supplément pour un Champagne : +7,00€, un crémant : +3,00€ Kir vin blanc : -1,50€, mousseux rosé : +1,50€ Réductions de desserts pour cloturer le cocktail : +1,50€

05. Cocktail de mariage prestige 22,90 €

Durée : 2 heures.

Cette formule est identique au cocktail de mariage (n°4), mais elle est agrémentée de 3 aubettes.

Dégustations de produits de la mer et vin blanc

Poissons fumés avec toasts, tomates cerises aux crevettes grises, bouillabaisse de poissons et crustacés, terrines de poissons, scampi à la crème et à l'ail, d'autres petites préparations froides et chaudes...

Dégustations ardennaises et vin rouge

Toutes sortes de spécialités du terroir, variétés de jambons et charcuteries, pâtés et confits...

Dégustations de desserts

Réductions de desserts, petits verres de différents sorbets, fondue de fruits frais au chocolat, ...

Options : Supplément pour un Champagne : +8,00€, un crémant : +3,00€

06. Cocktail dînatoire 31,90 €

Durée : 3 heures.

Cette formule est identique au cocktail de mariage prestige (n°5), avec 3 aubettes supplémentaires (6 au total).

La planche à fromage

Assortiment de fromages belges et français, pains baguette, beurre...et vin rouge

Le banc d'huîtres creuses

Huîtres creuses sur glace, pain brun beurré, poivre du moulin, citron,...

Dégustation de jus de fruits frais

Options : Supplément pour un Champagne : +9,00€, un crémant : +3,50€

07. « Walking-dinner » 47,25 €

Durée : 3 heures.

Ce cocktail est copieux et prestigieux. Il est prévu pour rassasier les invités.

Il se compose d'un assortiment de crudités et de 12 mini hors d'oeuvres (possibilité de les choisir à l'avance) servis sur assiette à manger debout ou sur « mange debout ».

Les boissons (mousseux, vin blanc, vin rouge, bière, softs,...) sont servies à volonté pendant 3 heures.

Pendant la dernière heure :

- une aubette présentant un assortiment de fromages belges et français accompagné de pains croustillants.

- une aubette présentant des réductions de pâtisserie, sorbets et une fondue au chocolat avec fruits frais

Options : Supplément pour un Champagne : +12,50€, un crémant : +4,50€

A propos de nos apéritifs

Les prix indiqués s'entendent par convive, et comprennent la TVA et le service.

Les boissons comprises dans le prix :

- » Notre mousseux traditionnel, kir royal
- » Le jus d'orange et les eaux

Quelques exemples de zakouski :

Cuillère de foie gras et confit de figues, gougeonnette de sole sauce tartare, mini croque-monsieur, croquant de brie au miel de lavande, pilons de poulet, chinoiseries sauce piquante, feuilletés chauds, potage froid ou chaud, mais aussi les incontournables (pruneaux au lard, toasts variés, etc...).

N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions, par exemple si vous souhaitez un zakouski particulier.

Les entrées froides

Terrine de foie gras « maison » sur carpaccio de pommes vertes au miel et aux épices	13.60 €
Mosaïque d'asperges « à la Flamande », et saumon fumé	12.40 €
Mignonnette d'écrevisses, méli-mélo de golden, mangue et courgette, sauce vanillée	12.40 €
Marinière de saumon aux copeaux de foie gras et parmesan, vinaigrette de fruits rouges	12.40 €
Tartare de saumon à la tomate et au basilic	9.75 €
Composition de homard au asperges et vinaigre d'orange	17.20 €
Homard (½ par pers.) en « belle vue », sauce cocktail à l'orange	16.90 €
Salade « folle » de caille, sauce tiède aux fruits de la passion	11.10 €
Salade de ris de veau et asperges (blanches ou vertes suivant saison), sauce mousseline	13.65 €
Salade de scampi, sauce à l'ail	
Salade de scampi sautés aux épices, beurre de citron	11.10 €
Salade d'écrevisses, vinaigrette de tomate	12.15 €
Salade « folle » de saumon (en tartare, fumé, et grillé), beurre de citron	11.10 €
Saumon fumé au feu de bois, persil et oignons hachés	10.00 €
Salade « folle » de poissons et crustacés, sauce tiède au citron	13.60 €

Assiette de jambon de Parme, salade d'endives à la tomate et au persil	10,00 €
Assiette de jambon de Parme, sorbet de melon au porto	10,00 €
Bûche de homard en robe de courgette, crème au caviar de hareng	13,60 €
Terrine de sanglier, petite salade à la mangue, confit de figues	10,00 €
Trio de poissons en terrine, crème aux herbes fines	10,00 €
Potage glacé aux écrevisses	10,00 €
Buffet froid d'entrées de poissons et crustacés	16,35 €

Les mises en bouche

Carpaccio de boeuf au parmesan, huile d'olive parfumée à l'ail	7,20 €
Salade frisée aux lardons, croûtons, et dés de tomate	6,15 €
Saumon fumé au feu de bois, persil et oignons hachés et toast	7,20 €
Jambon de Parme, sorbet de melon au porto	7,70 €
Terrine de perdreau sur une petite salade aromatique, confit d'oignons	6,15 €
Terrine de Saint-Jacques et Saumon, crème aux oeufs de lompe	7,20 €
Petite salade de crevettes grises	7,20 €
Gaspacho à la tomate et au basilic	5,60 €

Les potages

Crème de cresson, tomate, asperges (en saison), cerfeuil, concombre, chicons... Garnie de crème et de croûtons	4,30 €
Velouté de crevette grises	6,80 €
Bisque de homard à l'Armagnac	6,80 €
Crème de potimarron aux girolles et aux lardons	6,80 €
Crème de pleurotes aux pleurotes	5,55 €

Les sorbets

Orange, citron, pamplemousse, poire, pomme verte, passion, melon...	3,15 €
Champagne, Gewurztraminer, ...	3,25 €
Supplément pour un alcool pouvant ac- compagner les sorbets de fruits Ex. Eau de Vilee, orange Cointreau, poire Williams, pomme Calva, ...	1,15 €

Les entrées chaudes

Escalopes de foies gras poêlées aux pommes caramélisées, champignons sautés, caramel de vin rouge	15,30 €
Filet de dorade royale aux endivettes confites, lard croustillant, jus d'échalotes vinaigré	15,00 €
Filet de cabillaud au four sur une ratatouille, sauce au fenouil, Croquants de tapenade	15,00 €
Filet de turbot aux brocolis, crème à l'eau de mer	16,90 €
Filet de bar poêlé sur une galette d'asperges, sauce au riesling	15,00 €
Médaille de lotte aux poireaux, sauce au champagne	15,80 €
Capuccino de langoustines aux herbes fraîches	15,80 €
Nage de homard (1/2 homard par pers.)	17,50 €
Feuilleté de « Petits gris », crème de persil parfumée à l'ail	12,70 €
Feuilleté de ris de veau et volaille au romarin, girolles et salsifis	15,80 €
Aumônière de bar et scampi au bacon, caramel de vin rouge	14,15 €
Petite bouillabaisse de poissons et crustacés	15,00 €
Feuilleté de dos de saumon, émincé de poireaux au vin blanc	12,40 €
Papillote de crevettes géantes au curry, brunoise de golden	13,65 €
Filet de truite au four, petits légumes et beurre blanc	12,40 €
Filets de sole sur une chiffonnade de pâte au citron vert	14,80 €
Ballottine de filets de sole aux asperges, sauce homardine	15,00 €
Asperges blanches poêlées et saumon fumé, sauce mousseline (tiède)	12,00 €
Poêlée de scampi aux épices sur un risotto aux petits légumes	13,90 €

Les plats chauds

Aiguillettes de canard *	14,50 €
Coffres de cailles entièrement désossées et farcies aux jeunes carottes *	14,60 €
Suprême de pintadeau émincé *	13,70 €
Caille désossée et farcie au thym et aux morilles *	14,90 €
Caille désossée et farcie aux épinards et girolles *	14,90 €
Carré d'agneau rôti au romarin ou à l'estragon	17,60 €
Gigot d'agneau rôti au romarin ou à l'estragon	14,15 €
Emincé de dinde aux trois poivres	12,85 €
Suprême de poulet fermier à l'estragon	12,85 €
Filet pur de veau à l'échalote	16,60 €
Tournedos de filet pur de boeuf au sésame et au lard	16,25 €
Filet mignon de porc à la moutarde de Meaux	13,70 €
Carré de porc rôti sauce bordelaise (ou à la moutarde de Meaux)	12,40 €
Pigeonneau entier au thym et à la truffe	17,50 €
1/2 pigeonneau au thym et à la truffe	15,00 €
Tournedos de lapin « Arlequin » (2 sauces blanche et brune)	14,15 €
Poussin désossé et farci à l'armagnac	14,15 €

Les gibiers

D'octobre à Mars

Suprême de canard sauvage aux saveurs d'automne	16,25 €
Dos de faisan aux framboises	17,60 €
Râble de lièvre aux deux sauces	17,60 €
Filets de pigeon ramier aux baies de sureau	13,65 €
Filet de marcassin aux saveurs d'automne	17,60 €
Noisette de biche aux aïelles et baies de genévrier	17,60 €
Gigue de biche aux aïelles et baies de genévrier	15,50 €
Filet de chevreuil aux senteurs des bois	18,95 €

Les fromages

Assiette de fromage (cinq sortes), petite salade de roquette 6,00 €

Chèvre chaud sur une petite salade aux noix 6,50 €

Croustillant de Saint-Marcellin sur une compote de poire aux amandes grillées 6,50 €

Brie chaud sur une petite salade, vinaigrette au miel 6,50 €

Les après-repas

Moka avec 1 biscuit 1,80 €

Mignardises (4 par personne) 1,75 €

Pousse-café à convenir

Les desserts

Pièce montée en glace ou en pâtisserie	7,30 €
Gratin de fruits rouges (en saison uniquement), glace vanille	7,10 €
Gratin de fruits frais et glace vanille	5,55 €
Gratin d'orange et glace vanille	5,00 €
Soupe de fruits frais « mentholée », glace vanille	5,75 €
Soupe de fruits rouge et sorbet de champagne (en saison)	7,10 €
Feuilleté de pommes caramélisées au calvados	5,55 €
Tarte « Tatin » chaude et glace vanille	5,55 €
Petite tartelette au fromage blanc et au citron garnie de fruits, sorbet de citron	6,80 €
Biscuit chaud et moelleux au chocolat, glace vanille	7,10 €
Tartelette au chocolat et aux poires caramélisées à la poire Williams, glace vanille	6,80 €
Profiteroles à la glace vanille, sauce au chocolat	6,60 €
Buffet de glace et sorbets, sauce chocolat, fruits	10,25 €
Buffet de desserts et fromages	11,00 €

Les repas buffet

Les repas buffet présentés dans cette rubrique ne sont pas précédés d'un repas. Pour les buffets de soirée, merci de vous référer à la rubrique Soirée à partir de la page 40.

01. Buffet froid de poissons, crustacés & viandes

28,50 €

Pour pouvoir préparer un buffet froid poissons et viandes, il faut un minimum de 50 personnes.

Les poissons et crustacés :

- Saumons frais préparés en « belle vue »
- Cabillaud frais cuit à la vapeur et garni
- Assortiment de poissons fumés (saumon, truite, elbot, anguille,...)
- Quelques préparations de crustacés, écrevisses, langoustines, etc.
- Terrine et rillettes de poissons
- Tomates aux crevettes grises, pêches au thon, mini ananas au crabe, etc.
- Quelques spécialités de poissons frais et cuits...

Les viandes et volailles :

- Rôti de boeuf et sa jardinière de légumes
- Farandole de volailles rôties aux ananas
- Jambons de Parme et d'Ardenne (sur griffe pour les grands nombres) et melon frais
- Jambons à l'os (sur griffe pour grands nombres) aux asperges
- Rôti de porc et ses garnitures de saison

- Côtes de porcelet rôties à la moutarde et au miel
- Quelques pâtés de viandes, volailles, et gibiers
- Rillettes de canard et raisins frais
- Assortiment de boudins et de charcuteries...

Les crudités et féculents :

- Salade, carottes râpées, céleri rave, artichauts, haricots, choux chinois, choux blanc
- Tomates, concombres, macédoine de légume,...
- Salade de pâtes froides, salade de riz, salade de pommes de terres froide, ...
- Pains

Toutes ces préparations sont accompagnées de sauce tartare « maison »,

cocktail, mayonnaise,....

Il est toujours possible d'agrémenter votre buffet par des préparations de classe supérieure avec supplément de prix suivant ce que vous désirez.

Par exemple du homard, langouste, panier de coquillage ou gigue de marcassin sur griffe, terrine de foie gras...
Prix sur devis.

02. Buffet chaud

sur devis

- Trois plats de viandes, volailles, ou éventuellement de gibier (plus cher) au choix
- Tomates braisées aux herbes
- Variété de légumes de saison (chicons, champignons, haricots,...)
- Pommes de terres en chemise, gratin dauphinois, riz...

- Quelques crudités et salades

Le prix de ce buffet est calculé sur devis suivant les plats choisis dans le tarif. Il faut toutefois compter un minimum de 30 €. Ce buffet n'est réalisable qu'à partir de 100 personnes.

03. Buffet de barbecue

Poissons & Viandes

30,50 €

Les poissons et crustacés :

- Brochettes de poissons et scampi
- Gambas grillées
- Brochettes de scampi

- Pavés de saumon grillés sur la peau

Les viandes et volailles :

- Côtes d'agneau marinées à l'ail
- Lards grillés
- Boudins épicés
- Saucisses de campagne
- Merguez
- Braisades de canard
- Braisades de poulet
- Brochettes de boeuf
- Pignons de poulet marinés

Les accompagnements :

- Buffet de crudités (concombres, tomates, choux chinois, carottes, céleri, artichauts, laitue,...)
- Assortiment de sauces (béarnaise, cocktail, andalouse, pita,...)
- Salade de riz, salade de pâte, pommes de terres pêtées

04. Buffet de pâtes

21,50 €

Deux sortes de pâtes nature (spaghetti et penne)

Cinq sauces pour accompagner vos pâtes :

- bolognaise
- 4 fromages,
- truffe
- scampi à l'ail
- saumon au basilic

Et aussi :

- Lasagnes
- Tortelloni carbonara (sorte de ravioli)
- Emmental et parmesan râpés
- Assortiment de pains croustillants

05. Buffet de sandwiches

21,50 €

- Grand assortiment de salades artisanales à mettre sur les pains
- Assortiment de charcuteries
- Jambons à l'os et jambon de Parme
- Quelques fromages fermiers
- Américain préparé
- Saumon fumé
- Buffet de crudités
- Grand assortiment de pains croustillants.

Les forfaits bar

Les propositions de forfaits bar ci-dessous comprennent un service continu au bar et aux tables, jusqu'à 3 h. du matin.

Passé 3 h, nous comptons les consommations à 1.75€ pièce ainsi que le personnel de salle (minimum deux personnes) à 25 € de l'heure par garçon.

Vous pouvez également agrémenter votre forfait bar par des bières spéciales en bouteille à prix coutant.

01. Forfait n°1 12,95 €

- Bière au fût
- Eaux, jus d'orange, tous les softs,...
- Vins blanc, rouge, et rosé
- Un seul alcool : Peket

02. Forfait n°2 15,00 €

- Bière au fût
- Eaux, jus d'orange, tous les softs,...
- Vins blanc, rouge, et rosé
- Trois alcools : Peket, Whisky, Pisang

03. Forfait n°3 16,50 €

- Bière au fût
- Eaux, jus d'orange, tous les softs,...
- Vins blanc, rouge, et rosé
- Six alcools : Peket, Whisky, Pisang, Gin, Cointreau, cognac

Les buffets de soirée

Tous les buffets de soirées dans cette rubrique doivent être précédés d'un repas principal. Si ce n'est pas le cas, il faut se référer aux repas buffet (pages 34 et 35). Les buffets de soirée sont accompagnés d'un forfait bar pour les boissons (page 39). Le prix des buffets de soirée est réduit de 50% pour les personnes qui ont participé au repas principal (sauf buffets 01 et 02, et sauf forfaits bar).

Pour accueillir vos invités du soir, nous vous suggérons notre Sangria blanche glacée aux fruits exotiques, moyennant un supplément de 2.75 € par personne.

01. Buffet de sandwiches

14,70 €

- Grand assortiment de salades artisanales à mettre sur les pains
- Américain préparé
- Jambon à l'os et jambon de Parme
- Saumon fumé
- Quelques fromages fermiers
- Grande variété de pains croustillants

- Buffet de crudités

- **Buffet de desserts, gâteaux, tartes, crèmes brûlées, salade de fruits,...**
- **Buffet de café et mignardises**

02. Buffet de fromages & desserts 16,25 €

- Assortiment de fromages belges et français
- Buffet de crudités, salade, raisins, fruits secs, sirop de Liège,...

- Grand assortiment de pains croustillants

- **Buffet de desserts, gâteaux, tartes, crèmes brûlées, salade de fruits,...**
- **Buffet de café et mignardises**

03. Buffet de pâtes artisanales

16,25 €

- Deux sortes de pâtes nature
- Cinq sauces pour assaisonner vos pâtes (bolognaise, truffe, 4 fromages, scampi à l'ail, saumon au basilic)
- Lasagnes et Tortelloni (ravioli italiens) carbonara
- Emmental et parmesan râpés

- Assortiment de pains croustillants

- **Buffet de desserts, gâteaux, tartes, crèmes brûlées, salade de fruits,...**
- **Buffet de café et mignardises**

04. Buffet de paëllas

16,25 €

- Paëllas viandes, poissons et crustacés, et mixtes « artisanales »
- Pains croustillants

- **Buffet de desserts, gâteaux, tartes, crèmes brûlées, salade de fruits,...**
- **Buffet de café et mignardises**

05. Buffet de barbecue

Poissons & viandes 21,60 €

Les poissons et crustacés :

- Brochettes de poissons et crustacés
- Gambas grillées
- Brochettes de scampi

- Pavés de saumons grillés sur la peau

Les viandes et volailles :

- Côtes d'agneau marinées à l'ail
- Brochettes de boeuf
- Braisades de canard
- Braisades de poulet
- Saucisses de campagne et merguez
- Boudins épicés, lard grillé

- Pignons de poulet marinés...

Les crudités et sauces :

- Buffet de crudités de toutes sortes assaisonnées
- Assortiment de sauce pour les grillades
- Salade de riz, salade de pâtes, pommes de terres pé-tées,....

- Pains croustillants

- **Buffet de desserts, gâteaux, tartes, crèmes brûlées, salade de fruits,...**
- **Buffet de café et mignardises**

06. Buffet campagnard 20,35 €

- Assortiment de viandes, volailles, terrines, charcuteries, porcelet (détail voir « repas buffets » n°1 page 32 sauf poissons et crustacés)
- Buffet de crudités assaisonnées, féculents froids

- Grand assortiment de pains croustillants

- **Buffet de desserts, gâteaux, tartes, crèmes brûlées, salade de fruits,...**
- **Buffet de café et mignardises**

07. Buffet de grillades & couscous 19,90 €

- Grillades ; merguez, brochettes de boeuf, agneau,...
- Légume et bouillon pour couscous

- Pains croustillants

- **Buffet de desserts, gâteaux, tartes, crèmes brûlées, salade de fruits,...**
- **Buffet de café et mignardises**

08. Buffet froid poissons & viandes 24,20 €

- Buffet froid (détail voir « repas buffets »)
- Buffet de crudités assaisonnées, féculents froids

- **Buffet de desserts, gâteaux, tartes, crèmes brûlées, salade de fruits,...**
- **Buffet de café et mignardises**

Informations & conditions

1 | Toute réservation devient effective dès réception d'un acompte de 850 € (pour les mariages), 250 € (pour les autres manifestations), et dès la signature du contrat de location. Un deuxième acompte représentant environ 80% du montant total de la réception vous sera demandé 10 jours avant le banquet. Le solde sera à payer au plus tard 2 jours avant la réception. Notre compte ING : 340-0311825-08

2 | Concernant la location de la Ferme :

Du 1 mai au 31 septembre :

Location de 1090 € les samedis, 490 € les vendredis, et 290 € les autres jours.

Du 1 octobre au 30 décembre et du 1 au 30 avril :

Location de 890 € les samedis, 490 € les vendredis, et 190 € les autres jours.

Les 31 décembre et 1er janvier : Location de 1500 €.

Du 2 janvier au 31 mars :

Location de 490 € les samedis, 290 € les vendredis, et 190 € tous les jours.

Le prix de la location comprend également tout le matériel (tables, chaises, couverts, vaisselle, terrasse, ...) et les frais tels que électricité, eau, nettoyage, maqout, etc...

3 | Tous nos prix sont calculés TVA comprise.

4 | Votre menu et toute l'organisation de votre journée (heure d'arrivée, etc.) devra obligatoirement nous parvenir trois mois avant la date de votre réception (principalement pour les mariages).

5 | Nous vous demanderons de nous communiquer le nombre de vos invités, au plus tard, 10 jours avant la date de votre banquet, et de veiller à ce que ce nombre ne diminue pas dans les derniers jours. Le plan des tables devra nous parvenir également 10 jours avant la réception.

6 | Les menus des enfants de moins de 4 ans sont gratuits, toutefois, n'oubliez pas de leur prévoir une place à table dans vos plans de table. Pour les enfants de 4 à 10 ans, les tarifs sont réduits de 50%. A partir d'un certain nombre d'enfants, nous pouvons vous composer un menu différent de celui des adultes.

Si vous avez des enfants parmi vos invités, il est impératif de les encadrer ou de les faire encadrer (gardienne, magicien, château gonflable, clown,...) afin qu'ils ne fassent pas de bêtises (cela arrive régulièrement et c'est dommage de devoir faire marcher des assurances, et de vous occasionner des frais supplémentaires pour des bêtises qui auraient pu être évitées). De toute façon, une bonne surveillance est toujours importante. Nous comptons sur vous.

7 | Lors des soirées précédées d'un repas ou d'un autre buffet, les prix des buffets de soirées sont réduits de 50% pour les invités ayant déjà participé au repas de midi. Attention, ceci n'est pas applicable aux buffets de soirées 1 et 2 (sandwiches et fromages), ainsi qu'aux forfaits boissons.

8 | En cas d'annulation :

- Plus de 120 jours avant la date du banquet, le locataire perdra son premier acompte.

- Moins de 120 jours avant la date du banquet, le locataire sera tenu de dédommager la « Ferme de Gabelle » à concurrence de 40% du montant total de la réception (voir contrat).

9 | La capacité de la salle est de 25 à 200 personnes en repas chaud, 300 en buffet, et peut atteindre 400 personnes en soirées et cocktails.

10 | Les prix et photos de ce guide ne sont pas contractuels et sont fournis à titre indicatif, sous réserve d'erreurs, et peuvent être modifiés à tout moment par La Ferme de Gabelle.