

Restaurant

Le Saint Laurent

14, rue des fourches - 13200 ARLES - 04.90.96.16.55 - le.saint.laurent@outlook.fr

Restaurant de

Cuisine traditionnelle

Nous sommes situés en quartier Fourchon, à proximité d'hôtels en zone commerciale d'Arles, Bouches du Rhône. Notre établissement dispose de deux salles climatisées, pouvant accueillir une centaine de personnes chacune. La première servant principalement à la restauration, la seconde pour de l'évènementiel, dispose d'un rétroprojecteur, d'une terrasse privée et de sanitaires privatifs et peut accueillir des groupes toute l'année. Notre établissement est accessible aux personnes à mobilité réduite.

Ci-dessous, vous trouverez plusieurs types de menus que nous pouvons vous proposer.

Repas à l'assiette :

<u>Menu à 20€/p : à valider 72h à l'avance</u> <u>Entrée :</u> Salade fraîcheur : salade verte, tomate, maïs, oignon ou Salade verte, part de pizza <u>Plat :</u> Filet de poulet, crème champignon, tagliatelles ou Filet de merlu, sauce à l'aneth, riz basmati <u>Dessert :</u> Panna cotta, coulis de fruits rouges ou Mousse au chocolat	<u>Menu à 30€/p : à valider 72h à l'avance</u> <u>Entrée :</u> Salade de chèvre chaud pané ou Salade façon césar <u>Plat :</u> Filet mignon de porc, sauce moutarde, pommes de terre grenailles ou Filet de lieu noir, beurre blanc, riz basmati <u>Dessert :</u> Tiramisu ou Crème brûlée
<u>Menu à 40€/p : à valider 1semaine à l'avance</u> <u>Entrée :</u> Salade crevette et saumon fumé ou Salade de gésiers confits <u>Plat :</u> Gigot d'agneau à la provençale servi rosé, gratin dauphinois ou Filet de saumon, crème d'aneth, trio de riz camarguais <u>Dessert :</u> Coulant chocolat minute, glace vanille	<u>Menu à 50€/p : à valider 1semaine à l'avance</u> <u>Entrée :</u> Lobe de foie gras poêlé, confit de figue et pain d'épices ou Saumon fumé et gambas, toast crème ciboulette <u>Plat :</u> Filet de sandre, sauce vierge, duo écrasé de pommes de terre et céleri rave ou Ballottine de volaille farcie foie gras et cèpes, trio de carottes <u>Dessert :</u> Forêt noire avec ou sans alcool

- Toutes nos propositions peuvent varier selon les saisons et l'arrivage.
- Les accompagnements des plats peuvent être modifiés.
- Plat particulier sur demande.
- Un acompte de 40% est demandé à la validation du menu : non remboursable.
- Pour toute autre demande, nous sommes à votre disposition.

Cocktail dînatoire :

<u>A 15€/p : à valider 72h à l'avance</u> - Assortiment de pizza - Assortiment de quiche - Pissaladière	<u>A 20€/p : à valider 72h à l'avance</u> - Assortiment de pizza - Assortiment de quiche - Pissaladière - Assortiment de feuilleté - Brochette tomate mozzarella - Tapenade
<u>A 25€/p : 6 choix parmi la liste : à valider 72h à l'avance</u> - Assortiment de pizza - Assortiment de quiche - Pissaladière - Assortiment de feuilleté - Brochette tomate mozzarella - Tapenade - Assortiment de verrine - Planche de charcuterie	<u>A 30€/p : 8 choix parmi la liste : à valider 1 semaine à l'avance</u> - Assortiment de pizza - Assortiment de quiche - Pissaladière - Assortiment de feuilleté - Brochette tomate mozzarella - Tapenade - Assortiment de verrine - Planche de charcuterie - Tartine rillettes de saumon, thon - Blinis de tarama
<u>A 50€/p : 10 choix parmi la liste : à valider 1 semaine à l'avance</u> - Assortiment de pizza - Assortiment de quiche - Pissaladière - Assortiment de feuilleté - Brochette tomate mozzarella - Tapenade - Assortiment de verrine - Planche de charcuterie - Tartine rillettes de saumon, thon - Blinis de tarama - Chiffonade de serrano - Toast saumon fumé crème ciboulette - Mousse de foie gras sur pain d'épices	<u>OPTIONS :</u> - Plateaux de 3 fromages : 5€/p - Plateaux de charcuterie : 5€/p - Plateaux de charcuterie et fromage : 10€/p - Croustillant chocolat : 5€/p - Framboisier : 5€/p - Assortiment de 4 mignardises sucrées : 10€/p - Dessert maison : tiramisu, mousse chocolat, flan pâtissier, tartelette fruits de saison ou déstructurée, crème caramel. ... : 7€/p - Dessert particulier sur demande - Café : 2€/p

- Apéritif et vin sur demande.
- Un acompte de 40% est demandé à la validation du menu : non remboursable.
- Pour toute autre demande, nous sommes à votre disposition.

RESTAURANT LE SAINT LAURENT – 13200 ARLES

TARIFS TRAITEUR

à compter du 1er Mai 2023

Prestation	Tarif HT	Tarif TTC
Pizza ronde Margherita 33cm coupée en 12	11,37 €	12 €
Pizza ronde Assortiment 33cm coupée en 12	15,17 €	16 €
Pizza plaque 53*32cm Margherita coupée en 50	24,64 €	26 €
Pizza plaque 53*32cm assortiment coupée en 50	28,44 €	30 €
Quiche Lorraine ronde coupée en 12	11,37 €	12€
Quiche Lorraine plaque 53*32cm coupée en 50	37,91 €	40 €
Minis feuilletés (saucisse,fromage...)	1,42 € unité	1,50 € unité
Verrine variée selon saison	1,42 €	1,50 €
Tartine variée selon saison	1,42 €	1,50 €

Plats cuisinés par personne (Minimum 20 personnes)

Prestation	Tarif HT	Tarif TTC
Gardiane de taureau pommes de terre ou riz de Camargue	18,96 €	20 €
Hachis parmentier de canard	18,90 €	20 €
Hachis parmentier de boeuf	18,01 €	19 €
Poulet à la provençale riz basmati	18,01€	19 €
Suprême de Pintade crème de cèpes, écrasé de pommes de terre	20,85 €	22 €
Plateaux Charcuterie / Fromage...	9,48 €	10 €
Assortiment de 4 Mignardises sucrées	9,48 €	10 €
Croustillant chocolat, Framboisier...	5,69 €	6 €
Dessert Maison individuelle (tiramisu, mousse chocolat, panna cotta...)	6,64 €	7 €

- Toutes nos propositions peuvent varier selon les saisons et l'arrivage.
- Les accompagnements des plats peuvent être modifiés.
- Plat particulier sur demande.
- Un acompte de 50% est demandé à la validation de la prestation : non remboursable.
- Pour toute autre demande, nous sommes à votre disposition.

**LOCATION SALLE PRESTATION
RESTAURANT LE SAINT LAURENT
(A nous retourner)**

Je soussigné(e)

Adresse :

N° de téléphone :

Déclare avoir pris connaissance du règlement d'occupation de la salle et m'engage à respecter le présent règlement et à rendre les locaux dans leur état initial.

Date de réservation : **Arles, le**

Heures :

Utilisation de la vaisselle :

Signature

REGLEMENTATION DE LA LOCATION DE LA SALLE RESTAURANT LE SAINT LAURENT

Notre salle peut être louée à toute personne qui en fait la demande pour un événement, une cérémonie (baptême, mariage, anniversaire, repas de famille, séminaire ...) aux conditions ci-après :

1. RESERVATION :

Pour toute réservation, nous demander un imprimé auprès d'un membre de notre équipe. Cet imprimé nous sera remis accompagné du chèque de caution et d'un justificatif d'identité.

2. TARIFS : à compter du 1er Mai 2023 en Euros

Se référer à l'annexe ci-jointe.

Au moment de la demande de location de la salle et du matériel, **un chèque de caution de 2000€** sera demandé (à l'ordre de SAS LJJL).

Ce chèque sera restitué après inventaire du matériel et état des lieux de la salle.

Toute casse sera facturée en fonction de la valeur attribuée au matériel à savoir :

Vaisselle et matériel :

-Verre grand modèle	2,00€	-Assiette plate grande	3,00€
-Verre petit modèle	1,80€	-Assiette plate petite	2,80€
-Coupe champagne	2,00€	-grande cuillère	2,00€
		-fourchette	2,00€
		-petite cuillère	2,00€
		-couteau	2,00€
-Chaise	30€	-table	50 €
-Micro	100€	-rétroprojecteur : sur devis	

3. ACCES A LA SALLE :

La salle se situe au 14 rue des fourches 13200 ARLES. Pour la restitution des clefs, un coffre à code se trouve à l'entrée de celle-ci. Nous vous communiquerons le code quelques jours avant la location. Le code sera communiqué uniquement au bénéficiaire de la location.

4. UTILISATION DE LA SALLE :

A – L'attention du bénéficiaire de la location est attiré sur le fait qu'en cas d'auditions musicales, il est tenu de respecter les horaires de service du restaurant à savoir 12h – 14h et 19h 21h30. La musique est tolérée mais ne doit pas gêner notre clientèle.

B – Le matériel audiovisuel n'est pas concerné par la location de la salle sauf si vous en avez pris l'option.

C – Pour permettre l'évacuation de la salle en cas de besoins, les issues de secours devront être libres de tout obstacle.

D – Le bénéficiaire est autorisé à occuper la salle 2 heures pour l'installation si le planning le permet.

E – Afin d'assurer la tranquillité des hôtes, les portes devront rester fermées à partir de 22H00 obligatoirement. **A 1h du matin : extinction de la musique.**

F – Les lieux devront être remis en état, les poubelles devront être jetées dans les conteneurs. La salle dispose de cendriers extérieurs, nous vous demandons d'y jeter vos mégots.

Un état des lieux sera dressé par nos soins le lendemain, en cas de problème vous serez contacté.

G – Au moment du départ, l'utilisateur responsable devra :

- éteindre les lumières
- fermer les portes
- déposer les clefs dans le coffre à code

H – Il est interdit d'utiliser les clous, punaises, vis sur les murs de la salle, ainsi que les confettis et bombes de « spaghetti ». Le scotch est toléré.

TARIFS SALLE PRESENTATION 150 m²*à compter du 1er Mai 2023*

Prestation	Tarif HT	Tarif TTC
Location demi-journée en semaine	150 €	180 €
Location terrasse (lumière, table, chaise, parasol)	250 €	300 €
Location journée en semaine	250 €	300 €
Location soirée en semaine à partir de 18h	250 €	300 €
Loc. soirée vendredi à partir de 18h	400 €	480 €
Loc. soirée samedi à partir de 18h	500 €	600 €
Location journée dimanche	300 €	360 €
Location week end (vendredi au dimanche)	1500 €	1800 €
Location semaine	2000 €	2400 €

Règlement entier de la prestation pour réservation, non remboursable.

Caution demandée : 2000 €

OPTIONS

Prestation	Tarif HT	Tarif TTC
Location frigo double porte	50 €	60 €
Karaoké	250 €	300 € (5h)
Location remorque frigorifique 6m3	220 €	264 €
Location housse de table noire	2€ / unité	2,40 € / unité
Enceinte murale	50 €	60 €
Video projecteur	50 € / heure	60 € / heure
Extra au bar	20 € / heure	24 € / heure
Location lumière ambiance	50 €	60 €
Forfait ménage salle	83,33 €	100 €
Forfait ménage salle + terrasse	166,67 €	200 €