

La guinguette est ouverte aux groupes tous les jours (12h - 17h et 19h30 - 1h30)

sur la base de 25 personnes minimum

**3 menus (tout compris) sont à votre disposition
pour fêter vos événements :**

Allons guincher - Au Martin-pêcheur- Le Déjeuner des canotiers

(choix unique de l'entrée, du plat et du dessert)

La Guinguette vous propose également son menu « déjeuner sur l'herbe » avec sa formule barbecue ou rôtisserie avec buffets, ou sa formule exotique, au bord de la Marne, sur sa terrasse ombragée...(formule proposée de mai à août pour un groupe de 50 personnes adultes minimum)

NOUVEAU : Formules à thème pour les groupes : choucroute, paëlla etc...(sur demande)

UNE PROGRAMMATION AVEC MUSICIENS EST ETABLIE

LES JOURS D'OUVERTURE AU PUBLIC

Accordéoniste ou duo de musiciens en semaine

(21h00 - 23h00, minuit le vendredi).

Orchestre le samedi soir (21h00 - 1h00)

et le dimanche midi (14h00 - 18h00)

FERME LE DIMANCHE SOIR

En dehors des jours d'ouverture au public, nous vous proposons de composer vous-même votre programmation :

GRILLE TARIFAIRE DES MUSICIENS *	1 accordéoniste	1 musicien supplémentaire
3 heures En après-midi	380 €	285€
3 heures en soirée	400 €	325 €

*Nous vous conseillons, pour une prestation de 2h un maximum de 2 musiciens.
Un seul musicien peut assurer l'animation de 80 personnes au maximum.

S.E.G.M.A. - 41 Quai Victor-Hugo - 94500 CHAMPIGNY sur MARNE - Tél : 01.49.83.03.02.

www.guinguette.fr - S.A.R.L. au capital de 33615 Euros - R.C.S. Créteil B 382 450 492 -

GRILLE TARIFAIRE DES MENUS	Hors jours d'ouverture au public, toute l'année, le midi ou le soir Et le samedi midi de mai à août	Ouvert le jeudi soir de juillet à août (un musicien)	Du vendredi soir au dimanche midi Les jours d'ouverture au public (Accordéoniste, duo de musiciens ou orchestre) sauf samedi midi
« Allons guincher »	35.50 €	37.50 €	39.50 €
« Au Martin-pêcheur »	47.10 €	50.30 €	52.50 €
« Le déjeuner des canotiers »	61.00 €	64.30 €	66.60€
« le déjeuner sur l'herbe »	48.10 €	48.10 €	48.10 €

ATTENTION : L'EXCLUSIVITE des lieux n'est pas SYSTEMATIQUE

CONDITIONS GENERALES DE VENTE :

Ces tarifs sont appliqués si le groupe comprend un minimum de 25 personnes. (20 personnes en période d'ouverture au public). -En dessous de ce seuil, le groupe passera systématiquement en formule carte - et si le client choisit pour l'ensemble du groupe la même entrée, le même plat et le même dessert.

Le champagne peut être apporté par le client moyennant un droit de bouchon de 7 € par bouteille de 75cl ouverte. Nos tables sont rectangulaires de 6 et 8 personnes – Nous ne pouvons garantir de « figures » pour la mise en place des groupes, ni garantir l'exclusivité d'un lieu (sauf si le nombre de personnes l'autorise, seulement dans les kiosques et le jardin d'hiver).

ANNIVERSAIRES : le supplément gâteau est de **3.25 €** par personne (**4.30 €** par personne pour une Pièce Montée), **en remplacement du dessert, dans les menus "Allons guincher" et "Au Martin - Pêcheur". Dans le menu "Déjeuner des Canotiers", le gâteau remplace le dessert sans supplément et le supplément pièce montée est de 3.00€ par personne.**

Si le gâteau ou la pièce Montée est servi en plus du dessert prévu: supplément de 5,70 €/personne pour un gâteau et de 6.70 €/ personne pour une Pièce montée .

MENU ENFANTS : 12.20€ (steak haché ou escalope de volaille ou moules – Frites – Glace 2 boules et une boisson)

MODALITES de REGLEMENT : versement de 30 % à la réservation. Sauf accord écrit de la guinguette, le solde est versé en fin de prestation sur présentation de la facture.

Sans retour du contrat signé, nous ne pourrons assurer la prestation.

BASE de TARIFICATION : Dans le cas où le nombre d'invités est inférieur à 95 % du nombre précisé par vos soins au plus tard 7 jours avant la prestation, **nous serons dans l'obligation** de vous demander le règlement des parts manquantes.

ANNULATION : plus d'un mois avant la date de la prestation, l'acompte est remboursé avec une retenue de 25 % (sur la base d'un acompte de 30 %). Moins d'un mois avant la date de la prestation, aucun remboursement n'est consenti.

PHOTOGRAPHE : Les prises de vues d'ordre privé sont autorisées. Cependant, la Guinguette réserve l'exclusivité des prises de vues et des reportages photos, de nature professionnelle, ainsi que leur vente dans l'enceinte de l'établissement, à la société « FILMAGE EXPRESS ».

Allons guincher

Kir ou Sangria et ses amusettes (*assortiment de gâteaux salés*)
(Ces deux apéritifs vous sont présentés et sont à choisir sur place)

Les entrées :

Coupe Cocktail de crevettes et St Jacques

ou

Gaspacho de crevettes à la crème de courgettes

ou

Charlotte d'asperges vertes et lèches de saumon fumé à la crème citronnée

ou

Camembert frit sur croûte et mêlée de salade verte aux noix

Les plats :

Moules des Bouchots de Charron, à la crème (de juin à octobre)

Frites

ou

Blanquette de saumon,
Fèves, champignons et asperges

ou

Cuissot de porcelet en marcassin
Purée de poires et de pommes de terre

ou

Pintade fermière rôtie à la broche
Braisée de légumes de saison

ou

Croustillant de filet de cabillaud au gingembre
Risotto

Fromage et sa salade

Les desserts :

Tarte aux pommes OU Croquant poire-caramel
Ou Coupe glacée et son coulis

Café

Vin : Côtes du Ventoux rouge, rosé , blanc -½ bouteille par personne (soit 37 cl)
(au choix sur place)

bouteille de 75cl en supplément : 12.30 €

(l'entrée, le plat et le dessert sont à déterminer à l'avance et sont communs au groupe)

Au Martin-pêcheur

Kir ou Sangria et ses amusettes

(olives, minis -feuilletés , gâteaux salés)

(Ces deux apéritifs vous sont présentés et sont à choisir sur place)

Les entrées

Moules des bouchots de Charron, sauce Poulette (de juin à octobre)

ou

Cassolette d'écrevisses à la crème

ou

Talmouse au ris de veau

(petit chou sur galette de pâte brisée garniture sauce suprême et ris de veau)

ou

Gougère forestière aux escargots de Bourgogne et sa crème au Chaource

ou

Pâté en croûte de volaille au foie gras et chutney de fruits au gingembre

Les plats :

Filet de bar à la vapeur de petits légumes, sauce Champagne

Risotto

ou

Gigotins d'agneau confits aux épices,
bouquet de légumes de saison et boulgour

ou

Caille rôtie au Cognac et morilles

Galette de pommes de terre au gruyère et son œuf

ou

Choucroute de poissons maison

ou

Magret de canard rôti au miel et au cidre

Pommes rissolées - haricots verts

Assortiment de fromages et sa salade

Les desserts

Tarte Tatin et sa boule vanille ou omelette Norvégienne

Ou Fondant au chocolat, crème anglaise

Café

Vin de Cheverny: ½ bouteille par personne (soit 37 cl)

(Blanc - Rouge ou rosé au choix sur place)

*Bouteille de 75 cl en supplément : 15.50 €**

(l'entrée, le plat et le dessert sont à déterminer à l'avance et sont communs au groupe)

Le déjeuner des canotiers

Kir au vin sauvage et canapés

Les Entrées:

Croquant aux deux saumons et sa crème d'herbes

ou

St Jacques et foie gras en papillote au jus de truffe

ou

Médailillon de homard et gambas troussées sur mesclun
Et « grec » de petit légumes

Les plats :

Carré de veau à la broche
Petits légumes de saison

Ou

Filet d'agneau en croûte de tapenade et son tian Provençal

Ou

Tronçon de turbot rôti sauce Crémant
Sur sauté de girolles à la « pancetta »

Ou

Poularde de Bresse à la crème de Champagne truffée
Millefeuille champenois

Plateau de fromages et sa salade verte

Les desserts :

Charlotte aux fruits de saison
Ou charlotte au chocolat

Supplément pièce montée : 3.00€ par personne

Café

Vin de Chitry blanc et rouge - ½ bouteille par personne (soit 37 cl)

Bouteille de 75cl en supplément : 20.60 €

(l'entrée, le plat et le dessert sont à déterminer à l'avance et sont communs au groupe)

Le déjeuner sur l'herbe

Formule buffet (à partir de 50 adultes)

Entre 12h00 et 17h00 ou 20h00 et 1h00 en mai, juin, juillet et août

**Au bord de l'eau, sur la terrasse ombragée du jardin avec
barbecue ou rôtisserie: champêtre ou exotique**

(Ce menu est complet et son prix ne varie pas selon le jour, seul le choix de la rôtisserie, du barbecue ou du buffet exotique vous sera demandé.)

Le « Champêtre »

Kir ou Sangria et amusettes salées

BUFFET D'ENTREES

Terrine campagnarde maison
Corbeille de petits légumes croquants
Salade tagliatelles au saumon fumé

Saumon froid sauce verte (pièce entière)

BARBECUE:

mini brochettes de lotte,
de gambas, de caneton et d'agneau

ou

ROTISSERIE :

Cochon de lait à la broche

*Possibilité de gigot d'agneau ou de poulet fermier à la broche en
remplacement du cochon de lait)*

Pommes « Bougnat »

(pommes de terre et crème à la ciboulette)

Faisselle aux herbes

Brie de Meaux

DESSERTS

Assortiments de petits pots :

Pruneaux « Grand-mère », crème caramel,
crème chocolat,

Mousse d'abricot au gingembre et pain d'épices

« L'exotique »

Planteur et ses amusettes

BUFFET D'ENTREES

Accras de morue, , nems
Tarama et ses blinis
Verrine de Guacamole

Salade exotique (soja, ananas tomates,
pamplemousse, coriandre, crevettes...)

Salade Grecque (Chiffonnade de
poivrons et tomates, Féta, olives noires)

BARBECUE :

Poulet et sa sauce au curry
Travers de porc sauce aigre douce
Brochette de gambas sur salsa d'avocats

Riz Basmati

Assortiment de fromages

DESSERTS

Coupelle de bananes flambées
Flan de coco au citron vert
Verrines de salade de fruits exotiques

Pain de campagne et condiments

Charrette de fruits de saison (en supplément : nous consulter)

Vins au tonneau : Côtes du Ventoux (blanc – rouge ou rosé)

Café

En cas d'intempéries, l'abri est naturellement assuré

De Paris : Autoroute A4, direction Nancy (à la porte de Bercy), sortie n°4 Joinville. Direction Champigny la Fourchette, Champigny Centre et continuer sur l'avenue Roger Salengro. Avant le pont de chemin de fer en pierre, tourner à droite : rue de la plage, puis quai Victor Hugo.

Plan d'accès

Accès en **AUTO**CAR :

par la « rue de la Plage », puis continuer sur le Quai Victor Hugo. (Parking Bords de Marne) (hauteur limitée à 3.80 m)

NOCTULIEN : Retour par bus de nuit vers gare de Lyon toutes les heures – Ligne 33, arrêt « plage de Champigny »



Accès par RER ligne A Direction Boissy St Léger ; Arrêt Champigny : traverser le pont de Champigny et prendre le quai à gauche. (environ 7mn à pied)
Les dimanches et jours fériés, le Quai Victor Hugo est interdit à la circulation : suivre les Indications : Parking Carnot par l'avenue Carnot .

AUTOCARISTES : PASSER IMPERATIVEMENT PAR LA RUE DE LA PLAGE

S.E.G.M.A. - 41 Quai Victor-Hugo - 94500 CHAMPIGNY sur MARNE - Tél : 01.49.83.03.02.

www.guinguette.fr - S.A.R.L. au capital de 33615 Euros - R.C.S. Créteil B 382 450 492 -