Catalogue Groupes



« Guinguette », définition du dictionnaire Littré : (1863-1877)

Nom désignant les cabarets des environs de Paris et d'autres villes, et où le peuple va boire et se réjouir les jours de fête.

Un peu d'histoire de la Guinguette de l'île du Martin-pêcheur...

Solidement ancrée en bord de Marne, à Champigny, « l'îlot des Martins-pêcheurs » a connu diverses fortunes avant d'abriter la Guinguette.

Dans son écrin de verdure, <u>la guinguette de l'île du Martin-pêcheur</u> perpétue la longue tradition des établissements qui ont installé terrasse et piste de danse le long de la Marne, chassés par l'annexion de villages autour de Paris dans le cadre de l'agrandissement de la capitale en 1859.

Peu à peu, sous la pression immobilière, les guinguettes ont disparu et seuls quelques établissements accueillent les guincheurs chaque week-end.

En 1987, l'île du Martin-pêcheur devient le point de ralliement des amateurs de swing : ainsi naît la Guinguette...



L'ouverture de l'établissement sous sa forme actuelle, a lieu le 1^{er} mai 1993: on accède alors à la guinguette par un radeau équipé de cordages.

L'originalité de l'accès participe à la renommée de la guinguette mais irrite les pouvoirs publics : une passerelle piétonne est posée le 22 février 2000.







Le cadre insulaire et verdoyant de la guinguette, avec son jardin et sa terrasse, confère à l'établissement une place de premier choix dans le monde restreint des guinguettes.







LA GUINGUETTE EST OUVERTE AUX GROUPES TOUS LES JOURS

De avril à octobre sur la base de 20 personnes adultes minimum week-end et jours fériés, et de 30 personnes minimum en semaine.

Et sur la base de 40 personnes minimum semaine et week- end hors saison (mars, novembre et décembre)

Diverses formules (tout compris) sont à votre disposition Pour fêter vos événements :

Menus Guinguette, Belle Equipe, Casque d'Or, ainsi que des menus à thèmes, etc...

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

La guinguette vous propose également son menu « un dimanche à la campagne » au bord de la Marne, sur sa terrasse ombragée, la formule grillades (ou rôtisserie) avec buffets, ou bien la formule exotique. (proposées de mai à septembre pour un groupe de 50 personnes adultes minimum)

LES JOURS D'OUVERTURE AU PUBLIC* UNE PROGRAMMATION AVEC MUSICIEN EST ETABLIE

Dancing le samedi soir de 21h00 à 1h00

Bal le dimanche et les jours fériés de 14h00 à 18h00 De mars à décembre



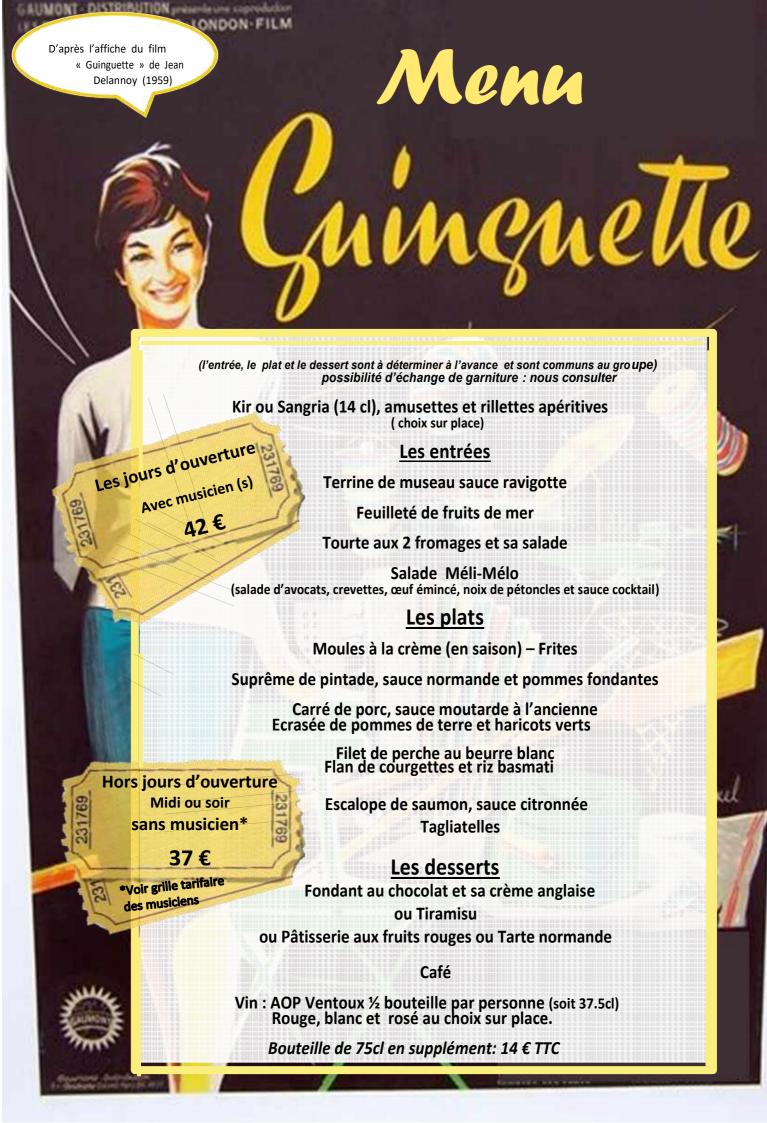
De mai à septembre, <u>le vendredi</u>
Animation « aux tables » puis bande musicale de 21h à minuit

Dans ce cas, nous vous proposons éventuellement de composer votre programmation et d'ajouter à votre prestation le tarif musicien (s) suivant la grille ci-dessous :

GRILLE TARIFAIRE DES MUSICIENS	1 accordéoniste clavier, chant	1 musicien supplémentaire
3 heures en après-midi	410€	380€
3 heures en soirée	430 €	400 €
4 heures en soirée	490 €	420€
4 heures en après-midi (le dimanche hors saison)	490 €	420€

Sans musicien, seul un fond musical est diffusé dans la guinguette

^{*} Les jours où il n'y a pas de programmation musicale, le midi ou le soir, toute l'année, le tarif de base du repas est considéré sans animation.





(d'après l'affiche du film de Bertrand TAVERNIER -

Menu "un dimanche à la campagne"

Et les autres jours ..

Formule Champêtre

En buffet (à partir de 50 adultes) en déjeuner ou en dîner Entre 12h00 et 17h00 ou entre 19h30 et minuit en mai, juin, juillet août et septembre

Au bord de l'eau sur la terrasse (Ce menu est complet et son prix ne varie pas selon les jours)

Faites votre choix entre grillades et rôtisserie

Au menu:

Kir ou Sangria (14 cl), amusettes salées, olives, chips Assortiment de mises en bouche

BUFFET D'ENTREES

Plateau de charcuteries (terrine campagnarde, rillettes, saucisson)
Salade piémontaise

Tous les jours
Midiou soir

55€

Saumon froid entier, sauce tartare

GRILLADES

Brochettes de caneton et d'agneau et chipolatas
OU

ROTISSERIE

Cochon de lait ou gigot d'agneau ou poulet fermier à la broche Pommes fondantes

Roue de Brie de Meaux, Cantal, et salade

DESSERTS

Vasque de fruits frais et crumble aux pommes

Pain et condiments

Vin au tonneau : AOC Ventoux (blanc, rouge) AOP Côtes de Provence (rosé)
Café

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

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

Menu "un dimanche à la campagne" Et les autres jours ...

Formule Exotique

En buffet (à partir de 50 adultes) en déjeuner ou en dîner Entre 12h00 et 17h00 ou entre 19h30 et minuit en mai, juin, juillet août et septembre

Au bord de l'eau sur la terrasse (Ce menu est complet et son prix ne varie pas selon les jours) Au menu

Planteur, olives, tortillas et guacamole,
Tarama et ses blinis
Accras de morue, nems

<u>Salade exotique</u> (soja, ananas, tomate, pamplemousse, coriandre, crevettes)

<u>Salade grecque</u> (chiffonnade de poivron et tomate, féta, olives noires)

Tous les jours
Midiou soir

55 €

GRILLADES

Poulet et sa sauce au curry

Travers de porc sauce aigre douce

Gambas grillées

Riz Basmati

Assortiment de 2 fromages (Brie et Cantal)

DESSERTS

Vasque de salade de fruits frais et pâtisserie mangue-passion

Pain et condiments

Vin au tonneau : AOC Ventoux (blanc, rouge) AOP Côtes de Provence (rosé)

Café

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

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

J.A. D'EAUBONNE GEORGES VAN PARYS

Repas servi sur nappes en tissu (sans supplément) blanches ou vichy (à préciser)

ROBERT LE FEBURE

HENRI BAUM

Le Menu Promotion

Le troisième jeudi des mois de mars, avril, mai, septembre, octobre, et deuxième de novembre

REPAS & BAL avec musicien

Kir ou Sangria et ses amusettes (assortiment de gâteaux salés)

(choix sur place)

Les entrées

Méli-Mélo « beau rivage » (salade d'avocats, crevettes, œuf émincé, noix de pétoncles et sauce cocktail)

Ou Tourte aux deux fromages sur lit de salade

<u>Dates des jeudis</u> <u>promotions</u>

- 15 avril 2021
- 20 mai 2021
- 27 mai 2021
- 17 juin 2021
- 16 sept. 2021
- 23 sept. 2021
- 21 oct. 2021

33 €

Avec musicien(s)

Les plats

Moules (selon saison) à la crème Frites

Suprême de pintade, sauce normande Pommes fondantes

Escalope de saumon, sauce citronnée Tagliatelles

Les desserts

Fondant au chocolat et crème anglaise ou tarte normande

Café

Vin: AOC Ventoux rouge, blanc, rosé

½ bouteille par personne (soit 37,5cl au choix sur place)

Bouteille de 75cl en supplément : 14 € TTC

Envie d'agrémenter votre sortie? Voici quelques suggestions ...

BASE NAUTIQUE MUNICIPALE:

Ancienne baignade publique datant des années 30, la base nautique de Champigny accueille de nombreuses activités dans le cadre privilégié des boucles de la Marne du mois d'avril au mois d'octobre.

La base Nautique se réserve deux jours par semaine pour les groupes (comités d'entreprise ou autre),

<u>Le jeudi et le vendredi</u> et propose des activités à la fois axées sur la pratique sportive et sur la découverte d'un archipel d'une dizaine d'îles, un écosystème préservé servant de refuge à une faune rare.

Activités davantage basées sur le sport :

- <u>- Dragon-boat</u>: Le bateau-dragon est un sport nautique d'équipe. Chaque embarcation comporte 20 pagayeurs, un batteur et un barreur. Cette activité, sur la base nautique de Champigny peut accueillir jusqu'à 200 personnes.
- <u>Stand up paddle</u>: consiste à ramer debout sur une grande et large planche, style surf, avec une pagaie.

<u>Activités basées sur l'environnemental :</u>

- Découverte de la réserve naturelle sur des embarcations classiques ou plus exotiques afin de d'observer la faune et la flore de la boucle de la Marne en dragon-boat ou pirogue
- Course d'orientation en canoë-kayak ou dragon-boat : activité alliant réflexion et maîtrise de l'embarcation.

Tous les programmes durent 3h et sont encadrés par des moniteurs professionnels brevetés.



Renseignements et tarifs disponibles auprès de la base nautique 2 Quai Galliéni – 94500 CHAMPIGNY S/MARNE

01 48 81 30 09

LES DIMANCHES-DECOUVERTE

Deux dimanches par mois, d'avril à octobre (interruption en août), la base propose la découverte de la réserve naturelle de la boucle de Marne en canoë-kayak.

Rendez-vous à 9h30 à la base, navigation de 10h à 12h.

Pour adultes et enfants à partir de 11 ans accompagnés de leurs parents.

Réservations au 01 49 83 97 07 ou 01 48 81 30 09

Association « Au fil de l'eau » (juin à septembre) :

Navettes fluviales de 10 à 12 personnes, deux circuits : « passeur de rives », (gratuit) embarcadère à Chennevières sur Marne et « découverte de la Marne entre Neuilly et Gournay », (payant), embarcadère à Neuilly sur Marne.

Tel en semaine: 01.48.52.22.22 et en week-end: 06.35.43.33.44.

Musée National de la Résistance », 40 Quai Victor Hugo (en face de la Guinguette)

Exposition permanente

Pour tout renseignement complémentaire: 01.49.83.90.93.

MENUS A THEME

(à partir de 40 personnes adultes)



APERITIF DÎNATOIRE comprenant :

Kir, sangria, planteur, cocktail de fruits
Accompagné de feuilletés salés, mini-quiches, mini-pizzas
et mini-croques

PLAT SUIVANT LE THEME CHOISI

(servi à l'assiette)

Midi ou soir
Sans musicien*

Voir grille tarifaire

- ♦ Paëlla
- **♦** Choucroute alsacienne
- **♦** Choucroute de la mer
 - **♦** Cassoulet
 - ◆ Cochon de lait

Les jours d'ouverture

Avec musicien

52 €

DESSERT

Salade de fruits frais OU omelette norvégienne

Café

AOC Cheverny, rouge, blanc, rosé ½ bouteille par personne (soit 37,5cl au choix sur place)

Bouteille de 75 cl en supplément : 18 € TTC

CANNES 1°-20 SEPTEMBRE 1939



(En décembre) minimum 50 personnes (adultes)

Kir au vin sauvage accompagné de feuilletés et canapés variés

Feuilleté de St Jacques OU

Foie gras sur compotée d'oignons et toasts

Médaillon de veau aux morilles et ses deux purées (céleri & carotte)

OU

Filet de bar, sauce dieppoise (vin blanc et fruits de mer)
Riz Basmati et fondue de poireaux

Assortiment de deux fromages & salade

Framboisier glacé ou omelette norvégienne ou bûche de Noël

Flute de Vouvray

Café

eaux minérale et gazeuse

Vin : AOC Cheverny Blanc, rouge, rosé ½ bouteille par personne, soit 37,5 cl

Bouteille de 75 cl en supplément : 18 €

FRANCHOT TONE

directed by SIDNEY LANFIELD

DARRYLF ZANUCK production

En semaine, Midi ou soir Avec 1 musicien

55€



MENU BEAUJOLAIS NOUYEAU

Kir ou Sangria et amuse bouches

Bouchée à la Reine

Matelote de poissons Pommes persillées

Fromage et sa salade

Tartelette aux fruits

Café



Beaujolais Villages Nouveau (à discrétion)

La Charrette à fruits, sur demande (selon saison) base 50 pers	200,00€
 L'assiette de friture en apéritif pour 8 personnes Le plateau de mini-quiches, mini-pizzas et mini-croques, 50 pièces 	11,00 € 29,00 €
L'assiette de fromages (2 différents) par personne	3,50€
Trou normand (sorbet poire/calva), par personne	. 5,30€
 Apéririf supplémentaire (sauf menu Casque d'Or, 4.00 €) le verre Nappes tissu pour tables de 8 personnes Formule accueil petit déjeuner, par personne Supplément location du Grand Kiosque, à partir de 25 personnes* 	. 8,00 € . 11,00 € 100,00 €
Supplément location du Petit Kiosque, à partir de 12 personnes*	80,00 €

^{*} Le Grand Kiosque contient 40 places et le Petit Kiosque 22 places

La guinguette peut accueillir, été comme hiver jusqu'à 180 personnes.

Nos tables sont dressées avec des sets de table en général. Toutefois, nous disposons de nappes vichy (rouge & blanches) et de nappes blanches suivant les menus mais aussi les préférences des clients (surtout pour les groupes).

L'intérieur de la guinguette est composé de trois parties :

- *LA TONNELLE (partie basse en entrant), pouvant contenir environ 80 personnes assises,
- *LA SALLE PRINCIPALE (salle où se trouvent la scène , la piste de danse et le bar) pouvant contenir environ 50 personnes assises
- *LE SALON DES MISS (ou jardin d'hiver) contenant 50 personnes assises. Egalement à disposition de nos clients, vidéo- projecteur et écran.



SALLE PRINCIPALE



Tonnelle



Salon des Miss



SALLE DE DANSE



En extérieur, un grand nombre de places grâce à la terrasse (nombre de personnes assises modulable), le Grand Kiosque (pour environ 40 personnes) et le Petit Kiosque (pouvant accueillir 22 personnes).

Enfin, pour la détente des petits et des grands, le jardin avec balançoires et terrain de pétanque.







Le jardin





CONDITIONS GENERALES DE VENTE:

Ces tarifs TTC sont appliqués si le groupe comprend au minimum 40 personnes ADULTES, sauf indications contraires, selon la saison (En dessous de ce seuil, si le client choisit pour l'ensemble du groupe la même entrée, le même plat et le même dessert, **nous consulter**).

Le champagne peut être apporté par le client moyennant un droit de bouchon de 7,50€ par bouteille de 75cl ouverte. Nous ne pouvons garantir de « figures » pour la mise en place des groupes, ni garantir l'exclusivité d'un lieu. *Nous consulter pour des demandes particulières.*

ANNIVERSAIRES:

Il est possible d'apporter son gâteau ou sa pièce montée, dans ce cas, nous vous demanderons un supplément de 2€ par personne

Si le gâteau ou la pièce montée est commandé <u>en plus du dessert prévu</u>, supplément de 6,50€ par personne pour le gâteau et 8€ par personne pour la pièce montée, adulte et enfant, quel que soit le menu.



MENU ENFANT: 15€

Steak haché ou escalope de volaille ou moules - avec frites, Glace 2 boules ou crêpe et un verre de soda ou de jus de fruits

Afin de préserver les pieds (parfois les mains) de notre jeune public lors de rencontres fortuites avec un ou deux talons aiguilles, l'accès à la piste de danse leur est fortement déconseillé.

Le volume sonore de la Guinguette n'est pas adapté aux oreilles des tout-petits.

MODALITES de REGLEMENT : Un acompte de 30% est demandé à la signature du contrat. Sans retour du contrat signé, nous ne pourrons assurer la prestation.

Le solde devra être réglé <u>impérativement</u> le jour même de la prestation, sauf pour les règlements par mandat administratif ou voucher. Pour ces derniers, un bon de commande sera demandé avant toute prestation, ou un voucher le jour même.

<u>BASE de TARIFICATION</u>: 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.

Toute modification du nombre de personnes, de composition du menu doit être annoncée au plus tard une semaine avant. Au-delà, nous ne pourrons en garantir la réalisation.

<u>ANNULATION</u>: 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 % du devis). Moins d'un mois avant la date de la prestation, aucun remboursement n'est consenti.

<u>PHOTOGRAPHE</u>: 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

<u>Les groupes sont accueillis à partir de midi ou de 19h30. Le départ est fixé au plus tard à 17h en semaine et le samedi, 17h30 les dimanche et jour férié. Nous vous demandons de bien vouloir respecter ces horaires, afin de faciliter le service.</u>





PAR LE RER

Ligne A : Station Champigny.

Traverser le Pont de Champigny, puis à gauche quai Victor-Hugo (8 mn à pied).

PAR LA ROUTE

HAUTS

De Paris : Autoroute A4 (porte de Bercy), sortie Nº 4 (Joinville), passer le pont de Joinville, prendre à droite à la fourchette de Champigny (rue Charles Floquet), à gauche rue de Verdun, à droite rue de la plage et à gauche quai Victor-Hugo.

Du pont de Nogent (sortie A86, A4) : Direction Champigny centre par le boulevard de Stalingrad, garder la direction St Maur et avant le pont de Champigny, à droite

avenue Carnot (accès au parking).

Autocars

IMPÉRATIF : NE PAS DÉPOSER LES PASSAGERS DEVANT LA GUINGUETTE.

2 Itinéraires au choix :

- Arrivée par la rue de Verdun, dans ce cas hauteur limitée à 3,80 m à l'entrée du quai Victor-Hugo (pont de chemin de fer).
- Arrivée par avenue Carnot.



Dans les deux cas, stationnement rue Raymonde Tillon, avec possibilité de demi-tour.



Plus de Renseignements 01 49 83 03 02 martin-pecheur@guinguette.fr www.guinguette.fr