

La bobine

Restaurant Grill, Salles de réception
43-1, rue de la mairie
59229 Tétéghem
Tél. +33 695 09 52 58 restaurant@labobine.biz

Seul votre bon pour accord par mèl (en indiquant vos choix) ou par signature ainsi que l'acompte vaudra réservation.



Nos Devis Valable 1 mois (sous réserve)*

** NOTA : dans le cas d'une proposition de plusieurs menus un SEUL doit Être retenu pour toutes les Convives
Nous Attirons votre attention sur la réservation des salles que nous ne pouvons garantir en l'absence de réservation
« ferme »*

Bien entendu, nous restons à votre entière disposition pour étudier d'autres propositions

Des Exemples :



Devis Valable 1 mois (sous réserve)*

** NOTA : dans le cas d'une proposition de plusieurs menus un SEUL doit Être retenu pour toutes les Convives, pour le dessert aussi.
Nous Attirons votre attention sur la réservation des salles que nous ne pouvons garantir en l'absence de réservation
« ferme »*

Bien entendu, nous restons à votre entière disposition pour étudier d'autres propositions

La bobine

Restaurant Grill, Salles de réception
43-1, rue de la mairie
59229 Tétéghem
Tél. +33 695 09 52 58 restaurant@labobine.biz

Petit Déjeuner à partir de 4€ (par personne):

Vin d'honneur à partir de 10€ (par personne):

2 Apéritifs, 3 amuse bouches dont 1 chaud

Apéritif Dinatoire à partir de 10€ (hors boissons) :

5 Amuses bouches salés

4 Sucrés

Plateaux Déposés sur Mange debout en « Libre service » avec **Option** Service par notre Personnel

Apéritif Dinatoire BOISSONS à partir de 7€ :

Champagne Lamotte brut : 1 bouteille pour 3 personnes

Jus d'Orange : 1 bouteille pour 10

Coca-Cola : 1 bouteille pour 10

Eau plate

Forfait livraison Environs (autres nous consulter) 30€

Menu à 19€90 servis à table (hors boissons)

Menu à 24€ servis à table (hors boissons)

Menu à 34€ servis à table (hors boissons)

Menu à 44€ servis à table (hors boissons)

Menu à 54€ servis à table (hors boissons)

Buffet Froid à partir de 24€ (hors boissons)

Barbecue à partir de 19€50 (hors boissons)

Menu Enfant à partir de 12€50 : Entrée, Plat, Dessert, 1 Boisson

Boissons à partir de 11€ :

- 1 apéritif : Planteur à la Vanille Bourbon « maison » ou 1 verre de petites bulles ou /et Cassis (autres nous consulter).
- 1 Verre de vin blanc avec l'entrée (ou fromage) Ou Soda
- 1 Verre de vin rouge avec le plat Ou Soda
- 1 Café et son biscuit

La bobine

Restaurant Grill, Salles de réception
43-1, rue de la mairie
59229 Tétéghem
Tél. +33 695 09 52 58 restaurant@labobine.biz

Boissons à partir de 16€ :

- 2 Amuse bouche au total
- 2 apéritifs : Planteur à la Vanille Bourbon « maison » ou 1 verre de petites bulles ou /et Cassis (autres nous consulter).
- 1 Verre de vin blanc (entrée ou/et fromage) Ou Soda
- 1 Verre de vin rouge avec le plat Ou Soda
- 1 Café et son biscuit

Boissons à partir de 21€ :

- 2 Amuse bouche au total
- 2 apéritifs : Planteur à la Vanille Bourbon « maison » ou 1 verre de petites bulles ou /et Cassis (autres nous consulter).
- 2 Verre de vin blanc (entrée ou/et fromage) Ou Soda
- 2 Verres de vin rouge avec le plat Ou Soda
- 1 Café et son biscuit

Les petites faims (Tarif par personne)



Petit Déjeuner Vaisselle porcelaine 12€50 (par personne, 10 minimum):

Petit Déjeuner Gobelets et touilleurs 11€00 (par personne, 10 minimum):

Café et thé en cruches - Jus d'orange 1L - Eau Plate 1L - 2 Mini viennoiseries - 1 pain blanc - 2 tranches de Brioche - Confiture - 1 Miel - 1 beurre - Vaisselle porcelaine - serviettes - dosettes de lait et sucres).

Plateaux Déposés sur Mange debout en « Libre service » avec **Option** Service par notre Personnel

VIN D'HONNEUR: 10€

Servis par notre Personnel, 4 mange debout

- 2 apéritifs : Planteur à la Vanille Bourbon « maison » ou 1 verre de petites bulles ou /et Cassis
- 2 chauds Salés, 1 Verrine



Restaurant Grill, Salles de réception
43-1, rue de la mairie
59229 Tétéghem
Tél. +33 695 09 52 58 restaurant@labobine.biz

VIN D'HONNEUR: 14€

Servis par notre Personnel, 4 mange debout

- 2 apéritifs : Planteur à la Vanille Bourbon « maison » ou 1 verre de petites bulles ou /et Cassis
- 5 chauds Salés, 1 Verrine

VIN D'HONNEUR: 19.90€

Servis par notre Personnel, 4 mange debout

Apéritif Dinatoire BOISSONS à 7€

Servis par notre Personnel mis à disposition pendant 1h00 [Option](#) Service horaire supplémentaire.

Champagne Lamotte ou Delmotte brut : 1 bouteille pour 4 personnes

Jus d'Orange : 1 bouteille pour 10

Coca-Cola : 1 bouteille pour 10

Eau plate

Apéritif Dinatoire BOISSONS à 8€

Servis par notre Personnel mis à disposition pendant 1h00 [Option](#) Service horaire supplémentaire.

2 Apéritifs par personne :

CAVA CASTILLA DE PERRELADA ***** Pétillant (ou en Kir)

Ou Whisky (Coca) Ou Planteur Ou Ricard Ou Bière JENLAIN Ou Soda. Ou Eau

Apéritif Dinatoire à 18€

Servis par notre Personnel mis à disposition pendant 1h00 [Option](#) Service horaire supplémentaire.

2 Apéritifs par personne :

CAVA CASTILLA DE PERRELADA ***** Pétillant (ou en Kir)

Ou Whisky (Coca)

Salés : Sucrés

La bobine

Restaurant Grill, Salles de réception
43-1, rue de la mairie
59229 Tétéghem
Tél. +33 695 09 52 58 restaurant@labobine.biz

Mini Buffet froid à 8€

Poulet à la Crème & aux Épices.

Carottes Râpées, Vinaigrette.

Pains & Beurres

Options 2 Fromages, Salade + 4€

Tables, Chaises, Serviettes et Nappage Papier blanc, Assiettes & Couverts à disposition en Libre Service (option Présence Personnel possible voir OPTIONS).

Menu à 19€90 (Suggestion)

(Avec service de personnel à table, débarrassage compris, par personne, hors boissons)

Entrée

- *Panier feuilleté aux fromages, Fanfreluches de Salade croquante, Vinaigrette à l'ancienne.*

Plat

- *Tendre Poulet au Jus de Champignons, Gratin Dauphinois à la BINTJE, Fanfreluches de Salade croquante, Vinaigrette à l'ancienne.*

Fromages en option (+ 5€)

Assiette de 3 fromages, Salade, Vinaigrette à l'ancienne

Dessert

- *Tarte TATIN & Sa crème fouettée à la Vanille.*
- *Pain et beurre*

Eaux:

- *Plate et gaz en supplément à la consommation (3€ Bouteille verre de 1 Litre)*

La bobine

Restaurant Grill, Salles de réception
43-1, rue de la mairie
59229 Tétéghem
Tél. +33 695 09 52 58 restaurant@labobine.biz

Menu à 24€ (Suggestion)

(Avec service de personnel à table, débarrassage compris, par personne, hors boissons)

Entrée :

- Panier feuilleté au deux saumons, Fanfreluches de Salade, Vinaigrette à l'Ancienne.
Ou
- Rillettes de Poisson du jour aux fraîches Herbes, Fanfreluche de Salade, Vinaigrette à l'Ancienne.

Trou Normand Ou Nordiste Ou Baltique + 4€ :

- Sorbet Citron Vert et Zestes + Calvados Ou Genièvre de Wambrechies Ou Vodka.

Plat :

- La Marée du jour, sauce Safranée, Riche Purée au Beurre, Légumes Et Fanfreluche de Salade croquante, Vinaigrette à l'ancienne.
Ou
- Cuisse de Canard Confit, Sauce aux Champignons, Confit de Poivrons au Vinaigre de Xérès, Légumes, Fanfreluches de Salade croquante, Vinaigrette à l'ancienne.

Fromages en option +5€ :

- Assiette de 3 fromages, Salade, pignons de pin et sa vinaigrette à l'ancienne

Dessert :

((au choix mais le même pour toutes les convives, présenté éventuellement entier pour photos puis découpé en cuisine (A préciser))

- Entremet aux Fruits rouges (-Suivant Saison), marquage au choix, fusée et tige Étincelante
Ou
- Entremet craquant aux Chocolats, marquage au choix, fusée et tige Étincelante
Ou
- Pièce Glacée (sur devis)
- Gâteau aux fruits ou autres (sur devis)

Divers : - Pain et beurre

Eaux : - plate et gaz en supplément à la consommation (3€ la bouteille de 1 Litre) ou incluses dans les forfaits boissons. ou incluses dans les forfaits boissons.

La bobine

Restaurant Grill, Salles de réception
43-1, rue de la mairie
59229 Tétéghem
Tél. +33 695 09 52 58 restaurant@labobine.biz

Menu à 34€ (Suggestion)

(Avec service de personnel à table, débarrassage compris, par personne, hors boissons)

Avant repas:

- Amuse bouche

Entrée

- Gratiné de Noix de St Jacques au Saumon fumé au parmesan, Fanfreluche de Verdure, Vinaigrette à l'Ancienne.

Ou

- Etoile feuilletée d'Escargots de Bourgogne, Huile d'Olive au Basilic, Fanfreluche de Salade, Vinaigrette à l'Ancienne.

Trou Normand Ou Nordiste Ou Baltique + 4€ :

- Sorbet Citron Vert et Zestes + Calvados Ou Genièvre de Wambrechies Ou Vodka.

Plat:

- Filet Mignon, sauce aux Champignons, Duos de Pomme de Terre et Légumes.

Ou

- Queue de Lotte, Sauce aux Agrumes, Purée à l'Huile d'Olive, Légumes.

Fromages:

- Assiette de 3 fromages et salade vinaigrette à l'ancienne

Dessert :

((au choix mais le même pour toutes les convives, présenté éventuellement entier pour photos puis découpé en cuisine (A préciser))

- Entremet aux Fruits rouges, Miroir de Fruits rouges, marquage au choix, fusées et tige Étincelante

Ou

- Entremet craquant au Chocolats, Miroir au Chocolat, marquage au choix, fusées et tige Étincelante

Ou (+ 2€) :

- Fondant moelleux au Chocolat au Cœur de Carambar , Caramel au Beurre salé, Sa crème fouettée à la Vanille.

Divers: - Pain et beurre

Eaux: - plate et gaz en supplément à la consommation (3€ la bouteille de 1 Litre) ou incluses dans les forfaits boissons. ou incluses dans les forfaits boissons.

La bobine

Restaurant Grill, Salles de réception
43-1, rue de la mairie
59229 Tétéghem
Tél. +33 695 09 52 58 restaurant@labobine.biz

Buffet froid 24€ En libre service (avec service à table possible + 50€) (Par personne, hors

boissons),

Participation enfant < 10 ans avec 1 boisson **10€**

- Assortiment de crudité de saison (Carottes râpées à la Vinaigrette de Cidre de Normandie, Macédoine de Légumes à la Mayonnaise)
- Tomates au thon mayonnaise
- Saumon rose au bouillon de Légumes froids
- Assortiments de Rôti s (Porc & Bœuf) froids en tranchettes
- Salade verte, Salade de Pommes de terre à l'Huile d'olive & au Thon
- Œufs durs en Quartiers
- sauces Mayonnaise, Ketchup, Vinaigrette à l'ancienne
- Terrine aux trois poissons
- Option Assortiment de Charcuteries **+5€**
(Rillettes, Pâté de Campagne, Rosette de Lyon, Chorizo)
- Pain & Beurre

Fromage en Option (Supplément de 5€)

- Assiette de 3 fromages et salade vinaigrette à l'ancienne

Dessert :

- Tarte aux Pommes
- Tarte au Citron

Divers :

- Pain et beurre

Eaux :

- plate et gaz en supplément à la consommation (3€ la bouteille de 1 Litre en verre ou + 1€50 la bouteille plastique) ou incluses dans les forfaits boissons. ou incluses dans les forfaits boissons.

La bobine

Restaurant Grill, Salles de réception
43-1, rue de la mairie
59229 Tétéghem
Tél. +33 695 09 52 58 restaurant@labobine.biz

Buffet Formule à 34€ (Par personne, hors boissons) *(avec service à table possible + 50€)*

1 amuse bouche

Premier buffet

- Assortiment de crudités de saison
- Assortiment de charcuteries
- Tomate thon mayonnaise
- Œuf dur
- Terrine de poissons
- Pain & Beurre

Deuxième buffet (servi 1h maximum après le premier buffet)

- Assortiment de rôtis froids en tranchettes
- Saumon rose au bouillon de légumes froid
- Volaille à la crème et aux champignons (chaud)
- Salade de pâtes et de pommes de terre
- Salade verte
- Pain & Beurre

Fromage en Option (Supplément de 5€)

- Assiette de 3 fromages et salade vinaigrette à l'ancienne, présentés sur plateau découpage par nos soins

Dessert : (au choix mais le même pour toutes les convives, Présenté en parts individuelles)

- Entremet aux Fruits rouges, Miroir de Fruits rouges

Ou

- Entremet craquant au Chocolats, Miroir au Chocolat, marquage au choix, fusées et/ou bougie

Ou

- Assortiment de 4 Réductions sucrées (présentées sur plateau)

Divers : Pain et beurre

Eaux : Plate et gaz en supplément à la consommation (3€ Bouteille verre de 1 Litre) Eaux : Plate et gaz en supplément à la consommation (3€ Bouteille verre de 1 Litre)

La bobine

Restaurant Grill, Salles de réception
43-1, rue de la mairie
59229 Téteghem
Tél. +33 695 09 52 58 restaurant@labobine.biz

Options Boissons :

Afin satisfaire toutes les envies, nous vous proposons trois options,

Merci d'indiquer le choix de l'option en même temps que le choix du menu

Ceci est un exemple, nous pouvons aussi réduire les quantités.

Dans le cas ou vous apportez vos boissons, le droit de bouchon est de 4€ par bouteille. De vin, ou d'Alcool quelle qu'elle soit. Le droit de bouchon pour l'eau, les jus de fruits et les Sodas (ou équivalents) est de 2€ par produit. Le comptage est réalisé en début de votre soirée et comptabilisé (pas de comptage en fin de soirée donc aucun autre produit ne peut être apporté).

OPTION A : (+ 145€00)

- Vin rouge au Tonneau (10L)
- Vin Rosé au Tonneau (5l)
- Vin Blanc au tonneau (5l)
-

OPTION B : Bière

- Fut de Bière (Lefte) de 6L (+- 24 bières) +65€
- Fut de Bière (Lefte) de 20L(+ - 80 bières) +125€
- Fut de Bière (Lefte) de 30L (+- 120 bières) +165€

OPTION 1 : (+ 11€00)

- 1 apéritif : Planteur à la Vanille Bourbon « maison » ou 1 verre de petites bulles (Cassis), bière, Vin blanc ou rouge, Whisky (Coca), Jus de Fruit, Soda (autres nous consulter).
- **Pendant l'Apéritif 3 amuses bouche par personne + 5€00**
- Vin blanc (Eclats d'aromes) & Vin Rouge (Eclats d'aromes) à discrétion au tonneau
- 1 Café et son biscuit

OPTION 2 : (+ 16€00)

- 2 apéritifs : Planteur à la Vanille Bourbon « maison » ou 1 verre de petites bulles (Cassis), bière, Vin blanc ou rouge, Whisky (Coca), Jus de Fruit, Soda (autres nous consulter).
- **Pendant l'Apéritif 3 amuses bouche par personne + 5€00**
- Vin blanc (Eclats d'aromes) & Vin Rouge (Eclats d'aromes) à discrétion au tonneau
- Eaux plates et gazeuses disposées à table
- 1 Café et son biscuit (Thé à la place du Café + 2€)

OPTION 3 : (+ 19€90)

La bobine

Restaurant Grill, Salles de réception
43-1, rue de la mairie
59229 Tétéghem
Tél. +33 695 09 52 58 restaurant@labobine.biz

- 3 Amuse bouche au total
- 2 apéritifs : Planteur à la Vanille Bourbon « maison » ou 1 verre de petites bulles (Cassis), bière, Vin blanc ou rouge, Whisky (Coca), Jus de Fruit, Soda (autres nous consulter).
- Vin blanc (Eclats d'aromes) & Vin Rouge (Eclats d'aromes) à discrétion au tonneau
- Eaux plates et gazeuses disposées à table
- 1 Café et son biscuit

OPTION E : (+2€00) Enfant

- 1 Soda ou Sirop Enfant pendant l'Apéritif à la demande

Pour toutes les options :

Pendant l'Apéritif 3 amuses bouche par personne + 5€00

Supplément : La bouteille de 75cl de vin blanc Côtes de Gascogne + 14€50

Supplément : La bouteille de 75cl de vin rouge Côtes de Gascogne MONTPLAISIR DUBOSC + 14€50

Supplément : La bouteille de 75cl de petites bulles **** + 19€50

A la demande : Soda + 2€, Eau plate ou gaz 1L + 3€50

OPTION bulles : verre de petite bulles (avec le dessert) + 4€50

Après repas Café 18€50 (pour 10 personnes)

En Cruche 1.5L accompagné des ses biscuits, Vaisselle porcelaine - serviettes - dozettes de lait et sucres.

La salle comprend tables et chaises. Nappages (Cas avec service, tables & Chaise sans service). Location de vaisselle possible,



Restaurant Grill, Salles de réception
43-1, rue de la mairie
59229 Tétéghem
Tél. +33 695 09 52 58 restaurant@labobine.biz

	OPTIONS	Caution
Mise à disposition d'un BEC & CO ² pour fut de bière	10€	
Présence Personnel pour réaliser le service des boissons et des plateaux Apéritifs	45€/Heure	
VERRES : fournitures de verres pour Champagne et/ou vin et/ou sodas	8€ les 10	
COUVERTS : Fourniture de (les 4) par 10	8€50 les 10	
ASSIETES : Fourniture de 2 assiettes par personne les 10	8€ les 10	
ASSIETTES à Dessert, Fourniture avec cuillère	4€50	
NAPPES : fourniture de Nappe papier blanc ou in tissée grise, noire....La Pièce en 1M20x1m80	2€50	
DEPASSEMENT de L'HORAIRE de la salle	35€	
CHANDELIERS avec bougies les 6	39€	
Mange-debout avec drap lycra blanc ou Gris jusqu'aux pieds (les 4)	19€	Inclus lessive & repassage
MISE A DISPOSITION DE L'OFFICE avec 2 Réfrigérateurs, 1 four, 1 micro onde, tables de travail Inox	65€	Lors de votre départ, l'office doit être nettoyé.
Micros sans fils connectés sur enceintes centrales ou à connecter sur votre propre matériel	14 €	150 €
Spots Led éclairage mural (les 3) avec programmation au choix	98 €	850 €
Mur de voile Lycra (y compris Pressing)	98 €	450 €
Machine à fumée avec produit	29 €	95 €

La bobine

Restaurant Grill, Salles de réception
43-1, rue de la mairie
59229 Tétéghem
Tél. +33 695 09 52 58 restaurant@labobine.biz

(non nocif)		
Machine à Bulles, produit fourni	22 €	150 €
Vidéo Projecteur	29 €	500 €
Sonorisation : 2 Enceintes amplifiées, 1 PC avec table de mixage USB, clavier et souris (hors musique et disque dur)	145 €	1500 €
Disc-jockey (avec matériel son et lumière)	390 €	sous réserve de disponibilité

*Dans le cas de MULTIPLES règlements, nous vous remercions de gérer ceux-ci afin qu'un **SEUL INTERLOCUTEUR** lors du Règlement.*

Avec service Traiteur : Service à table, Nappages, Serviettes, Couverts, Verrerie.

Tous nos fromages sont accompagnés de salade, vinaigrette et pignons de pin Du pain et du beurre vous seront systématiquement proposés à table. Nous accordons une attention particulière à la création de nos menus afin de satisfaire nos clients. Si toutefois vous avez des désirs particuliers, n'hésitez pas à nous en faire part, un devis vous sera alors proposé sous quinze jours après réception de votre demande. Les produits proposés sont susceptibles de changements suivant les produits de saison. Nos desserts sont fabriqués avec soin dans notre cuisine par notre chef, de ce fait nous vous proposons d'écrire une petite phrase sur les entremets pour des occasions particulières, exemple : « Bon Anniversaire Nicolas, 20 ans »

La majorité de nos menus contiennent des allergènes. De ce fait, en cas d'allergies n'hésitez pas à nous prévenir dès la prise de commande afin de vous proposer une alternative, nous ne pourrions pas vous proposer cette solution lors du repas. Nous vous invitons par ailleurs à spécifier si l'un de vos convives suit un régime végétarien ou végétalien afin de satisfaire Tous les gourmands.