

MAISON  
PREVOST

10 rue de la Massue 59500 DOUAI | 03 27 86 59 97 | [contact@maisonprevost.fr](mailto:contact@maisonprevost.fr)

# MAISON PREVOST



# MAISON PRÉVOST

## LES EVENEMENTS

L'équipe de la Maison Prévost est heureuse de vous accueillir pour tous types d'événements au sein de son établissement afin de vous accompagner gustativement dans ces journées spéciales à vos yeux. Le chef Jérôme Prévost sera ravi de prévoir un menu personnalisé pour cette occasion particulière. Le Chef et son équipe souhaite faire de ces événements un moment unique, c'est pourquoi nous privilégions le contact humain en fixant un rendez-vous où nous pourrions bien comprendre vos attentes, vos goûts et vous faire visiter les lieux afin que vous puissiez vous projeter.

→ Communion, Baptême

→ Réunion de famille

→ Anniversaire

→ Départ en retraite

→ Mariage

→ Cocktail Dinatoire

→ Club Privé

→ Autres prestations

# MAISON PREVOST

## Repas Bistronomique

(Location de salle en supplément)

- Pièces apéritives :  
2 pièces inclus
- 3,50€/pièce en supplément
- Entrée – Plat – Dessert :  
32€
- 3 verres de vins  
20€
- Bouteilles d'eaux maison et cafés :  
Offert
- Mignardises (2 pièces) :  
2€



## Repas Gastronomique

(Location de salle en supplément)

- Pièces apéritives :  
2 pièces inclus  
4€/pièce en supplément
- Mise en bouche - Entrée – Plat –  
Prédessert – Dessert :  
47€
- 3 verres de vins :  
26€
- Bouteilles d'eaux maison et cafés :  
Offert
- Mignardises (2 pièces) :  
4€

MAISON  
PREVOST

## Exemple de Repas Bistronomique

### Pièces apéritives

Cake chorizo amande  
Rillettes maquereau chocolat blanc curcuma

### Entrée

Sabayon courgette wasabi, flétan fumé, chips de riz

### Plat

Bœuf snacké, jeunes pousses d'épinard, gnocchis et champignons

### Dessert

Shortbread, parfait glacé caramelia et caramel beurre salé

### Café + Mignardises

Café Méo gastronomique  
Marmelade orange amère et coriandre  
Financier amande

## Exemple de Repas Gastronomique

### Pièces apéritives + Mise en Bouche

Cromesquis de risotto truffé  
Chocolat blanc, anguille fumée  
Tartelette panais, foie gras au genièvre, chips topinambour

### Entrée

Carottes des sables de la Baie de Somme, wakame

### Plat

Dos de Turbot sauvage, asperge blanche de Râches,  
crème de petit pois à la fleur de sureau, sauce Noilly Prat

### Prédessert + Dessert

Blanc manger, prunes jaune rôties  
Citron cédrat, graines de courges

### Café + Mignardises

Café Moka d'Ethiopie  
Sphère chocolat framboise et verveine  
Macaron chocolat praliné

MAISON  
PREVOST

## Boissons Bistronomique

Champagne : 13€/coupe  
ou bouteille selon sélection  
Droit de bouchon champagne → 20€/bouteille

Whisky : de 11€ à 14€ selon sélection

Cocktail maison alcool : 12€/verre  
Cocktail maison sans alcool : 10€/verre

Vin : A partir de 6€/verre  
ou bouteille selon sélection  
Droit de bouchon vin → 10€/bouteille

Soft (sodas, jus de fruits) : 5€/bouteille  
Bières pressions 5€/verre

Café & Thé : 4€

Digestif : de 8€ à 15€ selon sélection

## Boissons Gastronomique

Champagne : 16€/coupe  
ou bouteille (selon sélection)  
Droit de bouchon champagne → 20€/bouteille

Whisky : de 12€ à 18€ selon sélection

Cocktail maison alcool : 16€/verre  
Cocktail maison sans alcool : 10€/verre

Vin : A partir de 8€/verre  
ou bouteille selon sélection  
Droit de bouchon vin → 10€/bouteille

Soft (sodas, jus de fruits) : 5€/bouteille  
Bières pressions 5€/verre

Café & Thé : 6€

Digestif : de 8€ à 50€ selon sélection

MAISON  
PREVOST

Options supplémentaires :

→ Option Gâteau(x) : +3,50€/pers

Le Chef et son pâtissier vous propose d'élaborer votre gâteau(x) personnalisé(s)

→ Option Plateau de fromage : 12€/pers

Plateau de fromage se composant de 4 fromages AOP et 2 fromages travaillés par le Chef

→ Option Prestation Extérieure : 35€/Heure /Personnel

Le chef et son équipe se déplacent pour vos événements ! Une estimation d'horaires sera faite lors du devis

→ Nappage : 2€/nappe

Sur demande nous pouvons napper en blanc l'ensemble des tables pour la prestation

# MAISON PREVOST

## Conditions de réservations :

La validation de l'événement doit s'effectuer au plus tard une semaine en amont de la prestation, sans cette validation elle sera considérée comme CADUC. Afin de valider la prestation, un versement d'arrhes de 30% de la somme totale est demandé.

Le nombre final de convives doit être communiqué au maximum 48H en amont de la prestation.

La facturation se fera sur le nombre de convives indiqué ; en cas d'absentéisme de certains d'entre eux.

Le chef et son équipe en cuisine n'utilisent exclusivement que des produits frais et de saison, nous fonctionnons sur des quantités minimales livrées régulièrement. C'est pourquoi nous nous permettons le droit à quelques modifications des mets annoncés.

Pour tout événements nous vous proposons d'installer votre décoration que vous ramènerez la veille de votre manifestation.

Toutes dégradations observées pendant la prestation seront facturées.

Le Chef et son équipe souhaite faire de ces événements un moment unique, c'est pourquoi nous privilégions le contact humain en fixant un rendez-vous où nous pourrions bien comprendre vos attentes, vos goûts et vous faire visiter les lieux afin que vous puissiez vous projeter.

Pour cela n'hésitez pas à nous contacter par mail à l'adresse : [contact@maisonprevost.fr](mailto:contact@maisonprevost.fr)

Il vous faudra mettre dans celui-ci les **4 points principaux** :

1. La date de l'événement souhaitée
2. Le type de prestation voulue
3. Le nombre de convives
4. Le budget par personne ou total de la prestation allouée.

N'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples renseignements.