

MAISON  
PREVOST

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

# MAISON PREVOST

## LES SEMINAIRES

Salle privative insonorisée par l'installation de panneaux acoustiques, située à l'étage pouvant accueillir un maximum de 22 personnes.

Nous pouvons mettre à disposition sur demande un tableau de projection ainsi qu'un vidéoprojecteur (une caution de 100€ est demandée).

→ Salle principale Boterzing : jusqu'à 40 personnes assises avec accès extérieur possible → Salle principale La Table Des Echevins : jusqu'à 20 personnes assises

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 pourrons bien comprendre vos attentes, vos goûts et vous faire visiter les lieux afin que vous puissiez vous projeter.

## FORMULES :

- Location simple : réservation de la salle en journée ou demi-journée sur les jours de fermeture.
- Journée d'étude : comprenant la location de la salle, le café d'accueil (petit-déjeuner possible), une pause le matin, au déjeuner, ou l'après-midi selon le forfait choisi
- Réunion matinale : comprenant des mignardises, la location de salle.

## EXEMPLES PRESTATIONS :

- Réunion « repas »
- Laboratoires
- Réunion d'entreprise
- Clubs
- Autres manifestations

# MAISON PREVOST

## JOURNEE D'ETUDE 1

70 €/pers

Possibilité d'un encas dès l'arrivée : +5€/pers

Ce forfait comprend :

- 3 pauses dans la journée \*  
( 10H00 - 12H00 - 16H00 )
- Repas BISTRONOMIQUE complet :  
Entrée - Plat - Dessert - Mignardises  
+ 2 verres de vins + eaux + café
- Location de la salle
- Bouteilles d'eaux maisons sur tables de travail tout  
au long de la prestation

\*Cafés inclus pour les pauses. Possibilité de pause(s) sucrée(s)



## JOURNEE D'ETUDE 2

90 €/pers

Possibilité d'un encas dès l'arrivée : +5€/pers

Ce forfait comprend :

- 3 pauses dans la journée \*  
( 10H00 - 12H00 - 16H00 )
- Repas GASTRONOMIQUE complet :  
Entrée - Plat - Dessert - Mignardises  
+ 2 verres de vins + eaux + café
- Location de la salle
- Bouteilles d'eaux maisons sur tables de travail tout  
au long de la prestation

\*Cafés inclus pour les pauses. Possibilité de pause(s) sucrée(s)

# MAISON PREVOST

## 1 /2 JOURNEE D'ETUDE 1

60 €/pers

Ce forfait comprend :

- 2 pauses dans la journée \*  
( 10H00 - 12H00 ou 12H00 - 16H00 )
- Repas BISTRONOMIQUE complet :  
Entrée - Plat - Dessert - Mignardises  
+ 2 verres de vins + eaux + cafés
- Location de la salle
- Bouteilles d'eaux maison sur tables de travail tout  
au long de la prestation

\*Cafés inclus. Possibilité de pause(s) sucrée(s).



## 1 /2 JOURNEE D'ETUDE 2

80 €/pers

Ce forfait comprend :

- 2 pauses dans la journée \*  
( 10H00 - 12H00 ou 12H00 - 16H00 )
- Repas GASTRONOMIQUE complet :  
Entrée - Plat - Dessert - Mignardises  
+ 2 verres de vins + eaux + cafés
- Location de la salle
- Bouteilles d'eaux maison sur tables de travail tout  
au long de la prestation

\*Cafés inclus. Possibilité de pause(s) sucrée(s).

# MAISON PRÉVOST

## LOCATION SIMPLE

De 200 € à 600 €

(à définir selon la date de la manifestation. Nous mettons en place ce « service exceptionnel » pour une prestation hors jour d'ouverture)

## REUNION MATINALE\*

(Location de salle inclus)

18 €/pers

Ce forfait comprend :

- Mignardises
- Jus de fruits
- Boissons chaudes
- Bouteilles d'eaux maison sur tables de travail

\* Occupation de la salle à partir de 9H jusqu'à 11H

### Exemple de menu bistronomique :

Entrée : Pâté en croûte de gibiers, pourpier d'hiver

Plat : Cuisse de canard, pommes de terre fumées aux foins

Dessert : Shortbread, parfait glacé caramelia, caramel beurre salé

### Exemple de menu gastronomique :

Mise en bouche : mangue safranée, chou-fleur graffiti et maïs, popcorn

Entrée : Terrine de pieds de porc à l'ail noir de Quincy, langoustine rôtie

Plat : Turbot, blinis de rattes fumées et girolles françaises

Dessert : Mirabelle de Lorraine, biscuit pistache, glace genévrier

Ces menus servent d'exemples. Le Chef Jérôme Prévost n'utilisant que des produits frais, régionaux et de saison, nous ne pouvons vous proposer exactement les suggestions de ces menus.

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'utilisant 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 toutes demandes particulières et devis personnalisé, n'hésitez pas à nous contacter.

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.



# MAISON PREVOST

## Parkings à proximité

