

La Suite

Salle de réception 305

PLAQUETTE
RECEPTION

"Bienvenue à La Suite !

Nous sommes enchantés de vous accompagner dans la création de moments uniques et inoubliables. Que vous organisiez un mariage, un anniversaire ou tout autre événement, notre équipe est là pour rendre chaque détail parfait. Notre passion est de transformer vos rêves en réalité, avec professionnalisme et bienveillance. Merci de nous accorder votre confiance, et préparons ensemble un jour exceptionnel !"

Guillaume Gergaud, Gérant



MARIAGE PLANNING

Année 1 (12-9 Mois avant le Mariage)

- Recherche du lieu de réception
- Création du budget
- Liste des invités

Année 1 (9-6 Mois avant le Mariage)

- Reserver les partenaire
- Selectionner la robe de la mariée

Année 1 (6-3 Mois avant le Mariage)

- Choisir le fleuriste
- Vhoisir la décoration

Année 1 (3 Mois avant le Mariage)

- Imprimer les invitations
- Documents de mariage

Année 1 (2-1 Mois avant le Mariage)

- Rdv traiteur pour finaliser le menu

Année 1 (2 semaine avant le mariage):

- préparations personnelles
- plan de table
- nombre définitif d'invités

RÉSUMÉ

Une visibilité sur nos prestations en un coup d'oeil!

Pourquoi choisir "La Suite" pour votre réception ?

- Expérience de 20 ans dans l'organisation d'événements (plus de 500 mariages et réceptions).
- Formule clé en main : salle, service, repas et ambiance inclus – sans souci !
- Localisation idéale : près de Cambrai, 20 min de Valenciennes, 45 min de Lille.
- Sonorisation haut de gamme avec éclairage LED personnalisé.
- Parking de 120 places et terrasse de 150 m² avec bar lumineux.
- Aucune limite d'heure de fermeture, pour que la fête dure jusqu'au bout de la nuit !
- Nurserie équipée pour que vos tout-petits puissent aussi faire la fête... en dormant !
- Un repas confectionné sur place avec les meilleurs produits du marché.

Nos offres "Vin d'honneur"

- Location de salle : 280€ pour 3h, puis 28€/serveur/heure.
- Formule boissons à 3,5€/personne à volonté : softs (Coca, jus d'orange, eau).
- Formule Crémant à 9€/personne à volonté.
- Formule Champagne à 15€/personne à volonté.
- Formule Cocktail 6 pièces à 8,90€/personne : 3 toasts, 2 verrines, 2 pièces chaudes.
- Formule Cocktail 10 pièces à 14,90€/personne : assortiment de toasts, verrines et mignardises.

Formules repas

Nos formules repas:

- Menu confort à 72€/personne : entrée, plat, fromage, dessert – boissons incluses (vins, softs, café).
- Menu convivialité à 79€/personne : combine apéritif, cocktail dînatoire, puis repas à table pour une soirée originale.

Options et services complémentaires:

- ALL IN à +28€/personne : incluant crémant, bière pression, alcools, toasts, heures supplémentaires de service et salle, housses de chaises, redevances SACEM/SPRE.
- Fût de bière 30L : 220€.
- Photo Booth avec 120 feuilles imprimées + envoi des fichiers : 250€ – Bestseller !

Location de salle

- Pour toute manifestation de plus de 80 personnes, la location de salle est OFFERTE.
- Avec traiteur extérieur validé par la direction : 2490€, comprenant la salle, salon, nurserie, cuisine, terrasse et parking.

Conditions générales simplifiées

- Un acompte de 500€ est requis pour réserver, non remboursable.
- La présence d'au moins 80 convives est obligatoire pour les mariages organisés le samedi entre avril et octobre.
- Heures supplémentaires : 70€/h pour la salle, 28€/h par serveur présent.

Contactez-nous !

Pour plus d'informations ou pour organiser une visite, contactez-nous au 0327814654 ou rendez-vous sur www.lasuitede305.fr.

VIN D'HONNEUR

Avant votre repas, nous pouvons vous organiser votre vin d'honneur à La Suite (max 260 personnes)
Une location de salle sera facturée 280 euros pour 3H de prestation, puis 28€/serveur/H.

Nous vous proposons les formules suivantes :

Formule boissons à 3,5€/pers. à volonté

Softs: Coca, jus d'orange, eaux plate et gazeuse
Champagne ou crémant livré par vos soins:
4€/bouteille ouverte

Formule Crémant à 9€/pers. à volonté

Softs: Coca, jus d'orange, eaux plates et gazeuse
Crémant

Formule Champagne à 15€/pers. à volonté

Softs: Coca, jus d'orange, eaux plates et gazeuse
Champagne



Formule Cocktail 6 pièces: 8,90€/pers.

salées et/ou sucrées

3 Toasts (assortiments)

2 verrines (assortiments)

2 pièces chaudes (assortiments: grillades, fritures...)

Formule Cocktail 10 pièces: 14,90€/pers.

salées et/ou sucrées

3 Toasts (assortiments)

2 pièces chaudes (Ateliers culinaires et assortiments)

2 verrines salées

3 pièces sucrées (mignardises, crêpes)

(Possibilité de mixer salé/sucré)

Formule apéritif salé à 4,9 €/pers.

3 Toasts et 1 pièce chaude (assortiment)

MENU CONFORT

72€
/pers

Entrée au choix

Le foie gras de canard
accompagné de son pain toasté aux fruits et Chutney d'oignons grillés
Trilogie de saumon, sauce aigrette
Rillettes, tartare et saumon fumé
Salade périgourdine
composée de magret fumé et lichettes de foie gras, salade, raisin
Mille feuilles de saumon fumé chaud
accompagné d'une sauce au beurre blanc
Poisson au choix (80 grammes) : Filet de Sandre, Bar, Daurade, Saumon, Cabillaud
Accompagné de son risotto sous un lit de légumes grillés
(Possibilité d'ajouter une deuxième entrée avec un supplément de 12,9€)

Plat au choix

Gigot d'agneau à la crème de romarin
Pièce de Bœuf rôtie, sauce champêtre (+1€ pour la sauce aux morilles)
Ballotins de volaille fermière farcie aux champignons
Emincé de magret de canard, sauce au choix (framboise, miel...)
Filet de Caille, sauce Foie Gras
Tous nos plats sont accompagnés de 4 légumes de saison

GRANITE (+5€) au choix

Pomme verte [Manzana verde ou Calvados] – Mandarine [Mandarine impériale]
– Citron [Genièvre de houlle] – Poire [Liqueur de poire] – Mojito [Jet 27 ou Crème de bêtises] –
Crème de coco [Malibu] – Framboise [Liqueur de framboise]

FROMAGE au choix

L'assiette de 3 Fromages au choix
sur son lit de salade, vinaigrette framboise
(Brie – Tome – Maroille – Chèvre – Bleue d'Auvergne – Mimolette – Camembert)
Duo de Toasts grillés au chèvre et Maroilles sur lit de salade.
Trio de fromages chauds sur lit de salade
(Stick de mozzarella, Chouquette de camembert, et Toast de Chèvre chaud)
Aumônière de Tome de Cambrai
en feuille de brique, sur une fondue de poireaux, salade vinaigrette framboise

DESSERT à l'assiette

Nous élaborons votre dessert ensemble selon vos goûts
(Pièce montée, Trilogie de Gâteaux, Café gourmand...)

Boissons INCLUSES

Vin blanc, vin rouge (2 verres/pers), eau plate, eau gazeuse, coca, jus d'orange, café

Formule ALL IN Crémant (+28€/personne) ou au champagne (+35€/personne)

Crémant à volonté, bière, alcools forts, heures supplémentaires, redevances SACEM

MENU CONVIVIALITÉ

*Pour une soirée originale,
nous vous proposons cette formule qui combine apéritif
et cocktail dînatoire pour le début de soirée,
qui permettra à vos convives de discuter plus longuement ensemble
avant de poursuivre le repas à table à partir du plat.*

79€
/pers

Cocktail Dînatoire

5 Toasts
3 verrines
Sushi
Huitres

Ateliers culinaires réalisés devant le client :
Flambage St Jacques / Fois gras poêlé

Plat au choix

Gigot d'agneau à la crème de romarin
Pièce de Bœuf rôtie, sauce champêtre (+1€ pour la sauce aux morilles)
Ballotins de volaille fermière farcie aux champignons
Emincé de magret de canard, sauce au choix (framboise, miel...)
Filet de Caille, sauce Foie Gras
Tous nos plats sont accompagnés de 4 légumes de saison

GRANITE (+5€) au choix

Pomme verte [Manzana verde ou Calvados] – Mandarine [Mandarine impériale]
– Citron [Genièvre de houlle] – Poire [Liqueur de poire] – Mojito [Jet 27 ou Crème de bêtises] –
Crème de coco [Malibu] – Framboise [Liqueur de framboise]

FROMAGE au choix

L'assiette de 3 Fromages au choix
sur son lit de salade, vinaigrette framboise
(Brie – Tome – Maroille – Chèvre – Bleue d'Auvergne – Mimolette – Camembert)
Duo de Toasts grillés au chèvre et Maroilles sur lit de salade.
Trio de fromages chauds sur lit de salade
(Stick de mozzarella, Chouquette de camembert, et Toast de Chèvre chaud)
Aumônière de Tome de Cambrai
en feuille de brique, sur une fondue de poireaux, salade vinaigrette framboise

DESSERT à l'assiette

Nous élaborons votre dessert ensemble selon vos goûts
(Pièce montée, Trilogie de Gâteaux, Café gourmand...)

Boissons INCLUSES

Vin blanc, vin rouge (2 verres/pers), eau plate, eau gazeuse, coca, jus d'orange, café

Formule ALL IN Crémant (+28€/personne) ou au champagne (+35€/personne)
Crémant à volonté, bière, alcools forts, heures supplémentaires, redevances SACEM

MENU ENFANT

28€
/pers

ENTREE

Saumon fumé
ou
Ficelle Picarde
ou
Bouchée à la Reine
ou
Assiette de charcuterie
ou
Oeufs mayonnaise

PLAT

Suprême de volaille
ou
Cordon Bleu
ou
Steak haché
ou
Poisson du jour
ou
Jambon

Accompagnement:

Purée de pommes de terre ou pâtes ou frites ou riz

DESSERT

Coupe glacée
ou
Crème brûlée
ou
Gâteau des mariés

Boissons INCLUSES

eau plate, eau gazeuse, coca, jus d'orange

OPTIONS

Exclusivité « La Suite »

Nous vous conseillons vivement le ALL Inclusive
pour votre repas (sur menus adultes)
...en quoi cela consiste-il ?

UN PRIX UNIQUE

Où toutes les options sont incluses :

La salle dressée + le service + les vins + le repas + le nettoyage +
Champagne* ou crémant + les softs + les fûts de bière pression + les alcools (vodka,
whisky, rhum, jet....) + les toasts pour l'apéritif + les heures supplémentaires des
serveuses et les heures supplémentaires de la salle (de 19h30 à jusque 5h du matin)
+ les housses de chaises + les redevances SACEM/SPRE.

A Volonté

Prix de votre repas+ 28 euros* (min 80 pers. adulte)
Exemple: votre menu à 72 €+ 28 € = 100 €/pers.
+28 €/personne avec du crémant
*+35€/personne avec du champagne

Options Payantes (si vous choisissez la formule ALL IN, certaines de ces options sont comprises)

Voici le prix des boissons en option (le vin étant compris ainsi que les softs)

Fût de bière 30L (120 bières) = 220 €

Bouteille d'alcool divers= 70 €

Fût de bière 50L (200 bières)= 280 €

Bouteille de Crémant = 18€

Bière 25cl = 3 € Verre d'alcool divers= 7 €

Bouteille de Champagne = 35 €

Bouteille de vin= 22€

Centre de table fleuri= 20 €

Photo Booth avec 120 feuilles imprimées

+ envoi des fichiers par wettransfer = 250 € Bestseller !

Redevances SACEM et SPRE (obligatoire si la soirée est dansante) = 270 €

Housses de chaises Blanche: OFFERTES

Animateur/DJ : sur demande

Animations musicales, danseurs, artistes: sur demande

Heures supplémentaires salle après 6h de présence: 70€/h

Heures supplémentaires service, après 6h de prestation : 28€/h par serveur présent

Location de salle

Pour toutes les manifestations **de plus de 80 personnes location de salle est OFFERTE**

Pour les manifestation de **60 à 79 personnes** (adulte, hors menu enfant) = **790€**

Pour les manifestations de **45 à 59 personnes** (adulte, hors menu enfant) = **1490€**

Location de salle seule avec traiteur extérieur validé par la direction = **2490 €**

ARTICLE 1 - APPLICATIONS DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par «La Suite 305» dans le cadre des prestations décrites dans le devis préalable. Ces conditions générales de vente sont adossées au devis, qui permet au client, après signature, d'effectuer sa réservation. Les dispositions figurant aux présentes conditions générales de ventes sont et seront seules applicables.

ARTICLE 2 - RESERVATIONS - ANNULATION - MODIFICATIONS DE LA RESERVATION

2-1. Toute réservation doit, pour être enregistrée, faire l'objet du versement d'acompte de cinq cents (500) euros encaissé le jour de la réservation et mille cinq cent (1500) euros

encaissé 1 semaine avant la manifestation, qui ne pourront prétendre à remboursement.

ARTICLE 3- CONDITIONS DES PRESTATIONS

3-1. 72 heures au plus tard avant la date de la manifestation, le nombre définitif de personnes devra être confirmé à l'Etablissement par écrit. C'est ce nombre qui sera retenu

comme base minimum de facturation au client si celui-ci n'est pas atteint au jour de la manifestation. Si un nombre supérieur de personnes est atteint le jour de la manifestation, ce nombre servira de base de facturation.

Le plan de table est à communiquer au minimum 7 jours avant la manifestation.

3-2. Du 1er avril au 30 octobre, chaque mariage organisé un samedi devra avoir un minimum de 80 convives (hors enfants). Si lors de la réception, le nombre est inférieur à ce

chiffre, une location sera demandée.

ARTICLE 4 - PRIX - REGLEMENT

Le montant de l'acompte est déduit de la facture finale (solde). Chaque acompte versé n'est pas remboursable. Sauf disposition contraire prévue par un accord spécifique, les

factures du solde sont payables à réception. En cas de désaccord sur une partie de la facture, le client s'oblige à payer sans retard la partie non contestée et à indiquer par écrit à

l'Etablissement, les motifs de la contestation.

Le règlement des extras et autres prestations réclamées individuellement par un ou plusieurs participants, est assuré par le client avec l'accord de celui-ci le jour même ou par ledit participant avant son départ.

Tous nos tarifs sont exprimés toutes taxes comprises, service compris.

ARTICLE 5 - RECOMMANDATION - RESPECT DES DISPOSITIONS LEGALES ET REGLEMENTAIRES

5-1. Le Client s'engage à n'inviter que des personnes dont le comportement ne sera susceptible, en aucune manière, de porter préjudice à «La Suite 305».

L'établissement se réserve

le droit d'intervenir si nécessaire. L'usage de feux d'artifices, coillons, confettis et pétards sont interdits.

Le Client ne pourra apporter de l'extérieur ni boisson, ni aucune denrée alimentaire, sauf sur accord préalable avec la Direction de l'établissement. Le droit de bouchon est

applicable uniquement sur les bouteilles de soixante-quinze (75) centilitres. Le droit de bouchon est à multiplier en fonction de la contenance en centilitres de chaque bouteille.

Précisez 3 semaines au minimum avant votre réception si vous souhaitez un vin différent de celui indiqué dans nos forfaits boissons.

5-2. En cas de diffusion d'œuvres musicales et plus généralement de toute animation au sein des locaux de l'Etablissement (orchestre, spectacles, disques, etc.), fournies par le

client, celui-ci doit faire son affaire personnelle de toute déclaration et du paiement de tous droits notamment à la SACEM. Le Client s'engage à respecter la limitation de décibels

demandée par l'établissement.

ARTICLE 6 - AFFECTATION DES LOCAUX

6-1. Le client, prend les locaux, équipements et matériels dans l'état où ils se trouvent au moment de l'entrée en jouissance et les rend au moment convenu, dans le même état.

6-2. Les installations ou matériels spéciaux éventuellement apportés par le Client avec l'accord de l'Etablissement demeurent sous la garde exclusive du Client et tout vol ou

dégradation de ces installations ou matériels ne pourront en aucun cas engager la responsabilité de l'Etablissement. Ces installations ou matériels doivent être enlevés dès la fin de

la manifestation. A défaut l'Etablissement fera procéder à cet enlèvement aux frais, risques et périls du client, sans préjudice de toute indemnité d'occupation supplémentaire ou de

dommages et intérêts qu'elle pourra réclamer. 6-3. Toutes dégradations constatées dans les lieux par l'Etablissement engagent la responsabilité solidaire de son auteur et du Client.

Ce dernier supportant seul les frais de réparation si l'auteur des dégradations n'était pas identifié.

ARTICLE 7 - EVENEMENT EXCEPTIONNEL - FORCE MAJEURE

L'Etablissement pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution s'il se trouve dans l'impossibilité de les assumer du fait de la survenance pour une cause

indépendante de sa volonté d'un événement exceptionnel, ou d'un cas de force majeure, et notamment en cas de destruction totale ou partielle de l'établissement, grève, réquisition

des lieux, attentats, inondations, coupures d'électricité, eau, gaz, etc.

ARTICLE 9 - RECLAMATION

Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée par l'ère recommandée avec accusé de réception à l'établissement

dans un maximum de huit (8) jours après la fin de la prestation.

ARTICLE 10 - LITIGE

Tout litige qui n'aurait pu être réglé à l'amiable entre les parties sera de la seule compétence du tribunal de Cambrai.

ARTICLE 11 - HEURES SUPPLEMENTAIRES

Des heures supplémentaires sont facturées au delà de six (6) heures de prestation pour le service tout comme la location de salle, soit:

cinquante (70) euros de l'heure pour la salle et vingt-cinq (28) euros de l'heure par serveur présent. Tarif identique au delà de quatre (4) heures de prestation pour les cocktails

dinatoires.

ARTICLE 12 - Redevances

Deux cents (270) euros est à verser obligatoirement lors d'une animation musicale effectuée par un animateur, artiste ou disc-jockey.

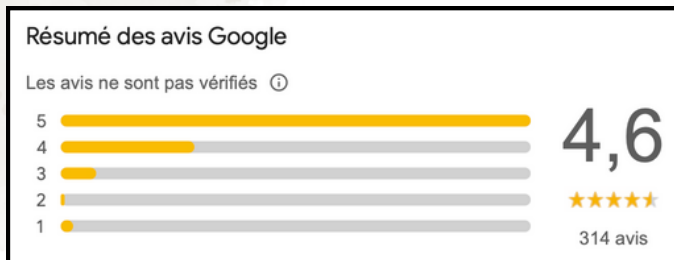
Guillaume GERGAD Gérard de La Suite 305

Tarifs 2025

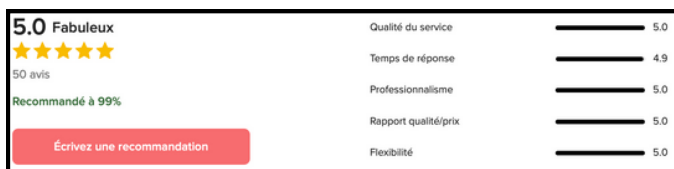
NOS AVIS



AVIS GOOGLE



AVIS MARIAGE.NET



AVIS FACEBOOK



NOS RÉSEAUX SOCIAUX:

