

Déplacement en  
Nouvelle-Aquitaine Occitanie  
Auvergne - Sud Centre Val de Loire  
Sud Pays de la Loire



### Conditions générales

\*Les inscriptions ne sont considérées définitives qu'après le versement d'un acompte de 350 €. Le solde sera versé le jour du repas.

\*Ce prix ne comprend pas la location de la salle, des tables, des chaises ainsi que la Sacem pour la partie chantée. Pour l'animation rigolote, pas de Sacem à régler : la conception et les textes restent la propriété intégrale de «Périgord en calèche».

\*L'annulation par un responsable de l'association fera l'objet des retenues ci-après :  
- annulation notifiée plus de 30 jours avant le repas (remboursement du versement effectué, déduction faite d'une somme de 55 € de frais de dossier).

- annulation notifiée moins de 30 jours avant le départ (le versement de l'acompte sera retenu, mais pas perdu. Nous pourrions reporter votre repas à une autre date que vous aurez choisie avec notre accord, alors seul le solde sera à régler le jour de votre repas).

\*En cas d'interruption des activités due à des causes incontrôlables (cataclysmes naturels, accidents de la route, panne d'électricité, etc) toute responsabilité de la société "Périgord en Calèche" sera déclinée et aucun remboursement ne sera effectué.

## Périgord en Calèche

Service traiteur et animateur "Repas et animation chez vous clé en main"

Gilles Marescassier  
24550 Mazeyrolles - Tél. 05 53 29 98 99 ou 06 81 47 00 88  
perigordencalèche@orange.fr - www.perigord-en-calèche.fr

SIRET : 341 441 996 00012 - N° HA 024960006

Astary - RCS 377 584 685 - Photos Gilles Marescassier - Tous droits réservés - octobre 2023 ®

2024

Votre  
Repas Traiteur  
avec Animations  
chez vous "clé en main"



Pour petites ou grosses associations



Service Traiteur  
et Animations toute l'année

## Bulletin d'inscription

Association : .....

Nom du responsable : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Tél. : .....

Date souhaitée pour votre repas : .....

Nombre de participants approximatif : .....

**Le responsable reconnaît avoir pris connaissance des conditions générales.  
A confirmer le nombre définitif de participants 1 semaine ou 3 jours avant le repas.**



# Votre repas de fin d'année, d'Assemblée Générale, pour fêter le printemps, un anniversaire...

## Menu 1

- Apéritif à la Brune \*
- Velouté de Légumes \*
- Médaille de foie gras mi-cuit  
sur toast avec  
sa salade périgourdine \*
- Trou Périgourdin \*
- Jambon entier braisé à l'ancienne  
avec son gratin de pommes de terre \*
- Plateau de fromages \*
- Pâtisserie maison :  
gâteau aux noix avec sa crème \*
- Café, Vin rouge et rosé à volonté  
Pain de campagne au levain

Bon appétit !

**10h00** Arrivée de l'équipe «Périgord en Calèche Service Traiteur et Animations» et mise en place des nappes et napperons en tissu, de la belle vaisselle, des serviettes assorties au nappage ; nous décorons la table avec des fleurs et nous mettons même les menus sur chaque assiette.

**12h-12h30** C'est l'apéritif du terroir servi à table qui vous attend, suivi du délicieux repas confectionné à la ferme du «Périgord en Calèche». Avec notre musicien chanteur, vous pourrez danser sur les plus beaux airs.

**15h30-16h00** Du rire et de l'amusement au rendez-vous, nous allons choisir 12 à 14 volontaires et l'on va marier deux couples comme dans les années 1880-1910 ou bien, nous allons les faire divorcer, ou tout simplement réaliser le baptême du petit ou se retrouver à l'école des cancre de l'ancien temps. Bien entendu, nous amenons tous les costumes d'époque nécessaires au spectacle.

**17h30-18h00** Fin de la prestation.

Avec «Le Périgord en Calèche  
service Traiteur et Animations»  
c'est l'assurance d'un repas réussi et original clé en mains.

## Menu 2

- Apéritif à la Noix \*
- Velouté de cèpes \*
- Salade aux noix de l'ancien temps  
avec son foie gras \*
- Trou Périgourdin \*
- Pintade sauce aux cèpes  
avec ses légumes
- OU
- Cuisse de canard marinée à l'armagnac  
et au vin rouge avec ses légumes \*
- Plateau de fromages \*
- Fondant aux pommes  
nappage aux poires \*
- Café, Vin rouge et rosé à volonté  
Pain de campagne au levain

Bon appétit !

# Du rire et de l'amusement au rendez-vous !

## Le mariage du siècle

Le repas fini, nos douze acteurs suivront leur animateur afin de revêtir leur costume de scène. Nous choisirons deux couples à marier, un maire, un notaire, un curé, deux enfants de chœur, deux témoins et même un bébé.

## ou Le baptême

Nous allons baptiser le petit de l'un des couples avec la présence du parrain, de la marraine, du curé ..... cela ne sera pas triste.

## ou Le divorce

C'est la suite du mariage, les deux couples ne s'entendent plus, ils veulent divorcer, mais ce divorce va se passer dans les années 1880.



## ou L'école des cancre

Nous allons choisir 14 volontaires (les élèves, la maîtresse, l'inspecteur d'académie, le curé, la sœur et le maire du village) pour revenir à l'école du début du 20<sup>ème</sup> siècle.



## L'animation se déroulera dans votre salle

**Tarif 2024** de la prestation  
repas gastronomique + animation + musicien

50€ /pers (menu 1) **TOUT COMPRIS**  
52€ /pers (menu 2)

pour groupe à partir de 60 personnes :

Ce tarif comprend : le repas gastronomique avec apéritif et vin compris, le musicien, l'animation "Le mariage du siècle" ou «Le baptême» ou "Le divorce" ou "L'Ecole des cancre", le nappage en tissu, la vaisselle et les menus.

ou pour groupe à partir de 30 à 59 personnes :

La prestation est identique avec le même tarif, l'animation rigolote est comprise, le chanteur-musicien est remplacé par une musique d'ambiance.

