



Informations du client

- **Nom / Prénom :**
- **Téléphone :**
- **E-mail :**
- **Nom du groupe / société (si applicable) :**



Informations générales

- **Date souhaitée :**
- **Heure d'arrivée :**
- **Nombre de personnes (adultes / enfants)**
-  **Occasion particulière**
- ☒ Anniversaire
- ☒ Baptême
- ☒ Communion
- ☒ Mariage
- ☒ Réunion professionnelle
- ☒ Autre : _____
- **Souhaitez-vous une attention ou surprise particulière ?**
 - ☒ Oui — Précisez : _____
 - ☒ Non



Choix de la salle (*sous réserve de disponibilité*)

- ☒ **Salon Victor Hugo** (40 à 90 personnes)
- ☒ **Salle à manger privée** (jusqu'à 15 personnes)
- ☒ **La Cave voûtée** (jusqu'à 30 personnes)
- ☒ **La Chapelle** (20 à 60 personnes)
- ☒ **Le Chapiteau** (jusqu'à 150 personnes – *sur demande*)

Apéritif

- ☒ Oui
- ☒ Non
- **Lieu souhaité pour l'apéritif :**
- **Formule boissons :**
 - ☒ Boissons à la carte (facturation au réel)
- **Souhaits particuliers (animations, mise en scène...) :**

Souhaitez-vous proposer des mignardises avec l'apéritif ?

- ☒ Oui
- ☒ Non

Choix souhaités (cocher les variétés et indiquer la quantité) :

- ☐ Mini burger – Qté : _____
- ☐ Brochette de poulet sauce teriyaki – Qté : _____
- ☐ Mini croque-monsieur – Qté : _____
- ☐ Perle de fregola au saumon – Qté : _____
- ☐ Cuillère de houmous & petits légumes – Qté : _____
- ☐ Mini dôme de foie gras (mangue et/ou framboise) – Qté : _____
- ☐ Gaspacho de tomates – Qté : _____
- ☐ Macaron foie gras – Qté : _____
- ☐ Mini quiche lorraine – Qté : _____
- ☐ Mini pizza – Qté : _____

Nombre total approximatif de pièces : _____ (3,50 €/pièce)



Menu Tradition – 29€ / personne (*Entrée + Plat*)

Option viande :

- ☐ Entrée : Fuseau lorrain & pâté de campagne, crudités et pickles maison Qté : _____
- ☐ Plat : Duo de cochon, galette de pommes de terre luxembourgeoise, compotée de pommes, salade verte Qté : _____

Option végétarienne :

- ☐ Entrée : Tarte fine aux légumes du soleil, pesto de basilic, copeaux de parmesan Qté : _____
- ☐ Plat : Risotto crémeux aux champignons des bois, huile de truffe Qté : _____

Brunch des Trois Frontières. Qté : _____

Un voyage gourmand entre France, Allemagne et Luxembourg

 Service de 10h00 à 14h00 – 49 € par personne
(inclut un jus de fruit maison et une boisson chaude)

Évasion Française – Élégance & Tradition

- Mini viennoiseries pur beurre (croissant, pain aux raisins, chausson aux pommes)
- Baguette tradition, pain de campagne au levain
- Beurre demi-sel de Normandie, confitures artisanales (mirabelle, figue)
- Œuf mimosa infusé à la betterave, mayonnaise légère au raifort
- Quiche lorraine aux lardons fumés et noix de muscade

Saveurs Allemandes – Générosité & Convivialité

- Bretzels traditionnels, pain noir aux graines
- Assortiment de charcuteries de la Forêt-Noire (jambon cru, cervelas, saucisse blanche)
- Kartoffelsalat (salade de pommes de terre tiède à la moutarde douce)
- Currywurst en bouchée, ketchup épicé maison
- Käsekuchen (cheesecake allemand à la vanille)

Terroir Luxembourgeois – Identité & Raffinement

- Gromperekichelcher (galettes de pommes de terre aux herbes)
- Kniddelen aux lardons fumés et crème
- Fromages du Guttland et tomme du Mullerthal
- Truite fumée de la Sûre, crème au raifort
- Wäinzoossiss (saucisse au vin blanc) en mini cocotte
- Tarte au quetsche et crumble de noisettes

Fruits, Douceurs & Fraîcheur

- Salade de fruits de saison infusée à la verveine
- Fromage blanc battu au miel de Moselle et granola maison
- Pain perdu brioché, compotée de pommes aux épices

Menu du Marché – 35€ / personne (*Entrée + Plat + Dessert*)

Entrées au choix : (indiquer la quantité)

- ☐ Gromperekichelcher, salade de mâche, sauce yaourt aux herbes – Qté : _____
- ☐ Soupe aux pois cassés (Erwessenzopp), lardons fumés, croûtons – Qté : _____
- ☐ Pâté au Riesling, salade verte, vinaigrette au Riesling – Qté : _____

Plats au choix : (indiquer la quantité)

- ☐ Judd mat Gaardebounen, pommes de terre vapeur – Qté : _____
- ☐ Bouchée à la reine, riz ou frites – Qté : _____
- ☐ Truite meunière de la Sûre, pommes grenaille, légumes du moment – Qté : _____
- ☐ Couscous de légumes luxembourgeois (*VEGAN*) – Qté : _____

Desserts au choix : (indiquer la quantité)

- ☐ Crème brûlée à la mirabelle – Qté : _____
- ☐ Dame Blanche – Qté : _____
- ☐ Tarte fine aux pommes – Qté : _____
- ☐ Poêlée de mirabelles & glace végétale (*VEGAN*) – Qté : _____

Forfait Barbecue – 45 € HT / personne Qté : _____

(Minimum 20 personnes – Service inclus - Disponible de Avril à Octobre)

Entrées froides (au choix, en buffet) :

- Salade de tomates anciennes & mozzarella di bufala
- Taboulé aux herbes fraîches
- Salade de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne
- Salade de perles de fregola au saumon fumé et aneth
- Pain de campagne, beurre aux herbes

Viandes grillées (au choix – service au barbecue) :

- Brochettes de poulet marinées aux herbes et citron
- Côtes de porc grillées façon traditionnelle
- Côte de bœuf à la découpe, grillée au feu de bois
- Saucisses grillées artisanales (merguez, chipolatas)

Accompagnements chauds :

- Pommes grenailles au romarin
- Brochettes de légumes grillés de saison

Sauces maison :

- Sauce barbecue fumée
- Mayonnaise à l'ail confit
- Sauce yaourt-ciboulette
- Moutarde de Luxembourg

Desserts (au choix, en buffet) :

- Tarte aux mirabelles
- Salade de fruits frais
- Crème brûlée à la vanille



Buffet Montagnard – 49 € HT / personne Qté : _____

(Minimum 20 personnes – Service inclus – Disponible de novembre à mars)



Entrées & Salades hivernales (en buffet)

- Velouté de potimarron & châtaignes, crème fumée
- Salade de lentilles vertes, lard croustillant & oignons rouges
- Salade de pommes de terre tièdes, reblochon & noix
- Assortiment de charcuteries montagnardes : jambon cru, saucisson de montagne, viande des Grisons
- Cornichons, oignons au vinaigre, beurre de ferme
- Pain de campagne, pain aux noix



Plat principal – Fromage & gourmandise à volonté

Choix entre deux options (ou en alternance) :

- **Tartiflette traditionnelle** : pommes de terre, lardons, oignons, reblochon
- **Raclette à l'ancienne** : demi-meule au four, servie à la louche
Accompagnée de :
 - Pommes de terre vapeur
 - Sélection de charcuteries
 - Cornichons & condiments
 - Brochettes de légumes rôtis



Desserts de montagne

- Tarte aux myrtilles
- Crème aux œufs vanillée
- Fromage blanc fermier, coulis de fruits rouges



Options supplémentaires

- Forfait boissons chaudes : vin chaud, café, thé – **+15 € HT / personne**



Menu Découverte – 45€ Qté : _____

Entrée + Plat + Dessert au choix



Entrées (au choix)

- ☐ Carpaccio de bœuf au Raifort – Qté : _____
Fines tranches de bœuf luxembourgeois, huile de noisette, roquette et copeaux de vieux Luxembourg.
- ☐ Mi-cuit de thon rouge, sésame & agrumes – Qté : _____
Tataki de thon snacké, vinaigrette soja-agrumes, salade croquante.
- ☐ Tartare de légumes de saison aux herbes fraîches (VEGAN) – Qté : _____
Brunoise de légumes frais, émulsion citronnée, toast de pain de seigle croustillant.



Plats (au choix)

- ☐ Filet de dorade royale, coulis de cresson – Qté : _____
Dorade snackée à la plancha, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et légumes vapeur.
- ☐ Suprême de volaille fermière, infusion de lard fumé – Qté : _____
Volaille moelleuse, purée de céleri, carottes glacées, sauce légère au lard fumé.
- ☐ Pavé de butternut rôti, farce de lentilles & champignons (VEGAN) – Qté : _____
Graines de courge, réduction balsamique, purée de pois cassés.
Graines de courge, réduction balsamique, purée de pois cassés.



Desserts (au choix)

- ☐ Tarte fine aux pommes, glace vanille – Qté : _____
Tarte croustillante, pommes fondantes, glace artisanale à la vanille.
- ☐ Crème brûlée à la mirabelle – Qté : _____
Texture fondante, croûte caramélisée, infusion de mirabelles locales.
- ☐ Panna cotta végétale à la vanille & coulis de fruits rouges (VEGAN) – Qté : _____
À base de lait végétal et agar-agar, douceur fondante et parfum naturel.

Menu du Château – 65€ / personne (*Amuse-bouche + Entrée froide + Entrée chaude + Plat + Dessert*)

Amuse-bouche : Création du moment autour de produits frais

Entrée froide (au choix) : (indiquer la quantité)

- ☐ Foie gras de canard maison, chutney de quetsches au vin chaud – Qté : _____
- ☐ Carpaccio de saumon maré, agrumes & baies roses – Qté : _____
- ☐ Carpaccio de légumes racines, vinaigrette truffée (*VEGAN*) – Qté : _____

Entrée chaude (au choix) : (indiquer la quantité)

- ☐ Noix de Saint-Jacques, risotto au céleri, émulsion au Riesling – Qté : _____
- ☐ Œuf parfait, velouté de champignons, tuile de sarrasin – Qté : _____
- ☐ Velouté de potimarron, lait de coco, chips de panais (*VEGAN*) – Qté : _____

Plat principal (au choix) : (indiquer la quantité)

- ☐ Filet de bœuf, polenta au comté, jus corsé au Pinot noir – Qté : _____
- ☐ Filet de dorade royale, coulis de cresson – Qté : _____
- ☐ Millefeuille de légumes oubliés, betterave fumée (*VEGAN*) – Qté : _____

Dessert (au choix) : (indiquer la quantité)

- ☐ Poire pochée au Riesling, biscuit aux noix, espuma de yaourt de ferme – Qté : _____
- ☐ Pain perdu brioché au Kachkéis et mirabelles caramélisées – Qté : _____
- ☐ Tarte fine aux poires & crème d'amande végétale (*VEGAN*) – Qté : _____

Allergènes / Régimes particuliers

- ☒ Oui
 - **Nombre de personnes concernées :** _____ **Si oui, précisez :** (ex. : sans gluten, sans lactose, végétarien, etc.)
- ☒ Non



BOISSONS SANS ALCOOL (Softs)

☒	Boisson	Prix	Quantité
☐	Coca-Cola	4 €	
☐	Coca-Cola Zéro	4 €	
☐	Fanta Orange	4 €	
☐	Fanta (autre)	4 €	
☐	Sprite	4 €	
☐	Schweppes	4 €	
☐	Ice Tea	4 €	
☐	San Bitter	4 €	
☐	Jus (orange, pomme, fraise, ananas)	4 €	



Eaux Lodyss

☒	Eau	Prix	Quantité
☐	Eau Plate 25cl	3.5€	
☐	Eau Plate 50cl	4.5€	
☐	Eau Plate 1L	7.5€	
☐	Eau Pétillante 25cl	3.5€	
☐	Eau Pétillante 50cl	4.5€	
☐	Eau Pétillante 1L	7.5€	



VINS DU CHÂTEAU DE SCHENGEN

☒	Vin	Prix 75cl	Quantité
☐	Auxerrois	39 €	
☐	Pinot Gris	39 €	
☐	Pinot Blanc	39 €	
☐	Riesling	45 €	
☐	Crémant Cuvée Victor Hugo	45 €	



CRÉMANTS & CHAMPAGNES

☒	Crémant / Champagne	Prix 75cl	Quantité
☐	Esprit de Schengen	40 €	
☐	Gales Héritage Prestige Rosé	38 €	

☐	G by Gales	36 €	
☐	Moët & Chandon Brut	89 €	
☐	Ruinart Brut / Blanc de blanc	119€ / 159€	
☐	Dom Pérignon 2015	359 €	



SÉLECTION DE VINS LUXEMBOURGEOIS

(Domaine Thill, Ruppert, Clos des Rochers, Caves Paul Legill, Gales, Saint Martin)

☒	Vin	Prix 75cl	Quantité
☐	Pinot Blanc, Pinot Gris, Auxerrois, Riesling	24€ à 48€	
☐	Gewürztraminer, Chardonnay, Rosé	30€ à 65€	



VINS FRANÇAIS



BORDEAUX

☒	Vin	Prix	Quantité
☐	Château Les Gravières de la Brandille 2020 Rouge	30.00€	
☐	Château La Tour du Pas St Georges 2019 Rouge	43.00€	
☐	Château Fontesteaun - Haut Médoc 2016	48.00€	
☐	Château La Croix - Pomerol 2018	59.00€	
☐	Château Trigant - Pessac Léognan 2018	87.00€	
☐	Château Haut Sarpe - St Emilion 2016 Grand Cru	65.00€	
☐	Château Queyron - St Emilion 2020 Grand Cru	85.00€	
☐	Cap Royal Bordeaux Supérieur 2022 Rouge	75.00€	
☐	Château Vieux Montaguillon St George 2020	140.00€	



BOURGOGNE

☒	Vin	Prix	Quantité
☐	Domaine Barraud - Macon Villages 2022 Blanc	29.00€	
☐	Louis Michel - Chablis 2022 Blanc	39.00€	
☐	Faiveley - Mercurey "Clos Rochette" 2022	59.00€	
☐	Faiveley - Mercurey "Vieilles Vignes" 2022	59.00€	
☐	Faiveley - Gevrey Chambertin VV 2021 Rouge	79.00€	

VALLÉE DU RHÔNE

	Vin	Prix	Quantité
☐	Château Signac - Côtes du Rhône 2021	29.00€	
☐	Seigneur de Fontimple - Vacqueyras 2022	55.00€	
☐	Domaine les Goubert - Gigondas 2021	39.00€	
☐	Domaine du Colombier - Crozes Hermitage 2023	29.00€	
☐	Château Fortia - Châteauneuf du Pape 2021	39.00€	
☐	Domaine des Anges - Ventoux 2021 Rouge	45.00€	
☐	Domaine des Anges - Arcange 2023 Blanc / 2020 Rouge	39.00€	
☐	Domaine des Anges - Chérubin 2023 Blanc	29.00€	
☐	Domaine des Anges - Séraphin Vieilles Vignes	89.00€	
☐	Alain Jaume Ventoux - Les Gélinites 2022	49.00€	

LOIRE

	Vin	Prix	Quantité
☐	Daniel Crochet - Sancerre 2023 Blanc	39.00€	
☐	Domaine Bel Air - Jour de Soif BIO 2023	59.00€	
☐	Château Langlois - Saumur-Champigny 2021	59.00€	

LANGUEDOC-ROUSSILLON

	Vin	Prix	Quantité
☐	Les Darons by Jeff Carrel AOP 2023 Rouge	29.00€	
☐	Domaine la Marfée - Les Gamines BIO 2021 Rouge	55.00€	
☐	Domaine Clavel - Bonne Pioche Pic St Loup BIO 2022	39.00€	



VINS ROSÉS

	Vin	Prix	Quantité
☐	Luc Pirlet - Chardonnay Réserve Blanc	7.00€	
☐	Château Les Gravières Bordeaux Rouge	8.50€	
☐	Château Signac Chusclan "Combe d'Enfer"	6.00€	
☐	Les Quatre Tours - Coteaux d'Aix Vilandria Rosé (2024)	8.00€	
☐	Château Les Crostes Cuvée Amalia Tradition 2023	45.00€	
☐	Château de l'Aumerade - Côtes de Provence 2024	34.00€	
☐	Petula - Sélection Parcellaire - Luberon 2024	29.00€	

Bon de commande – Validation client

Récapitulatif de la commande :

Date de l'événement : _____

Heure d'arrivée : _____

Nombre de convives : _____

Salle réservée : _____

Occasion : _____

****Ce bon de commande est à remplir et retourner signé au plus tard J-7 avant la date de l'événement. Toute annulation passée ce délai entraînera la facturation des prestations engagées. Toute modification de dernière minute pendant le service fera l'objet d'une pénalité de 25€ par changement, en plus du coût des nouveaux choix demandés.**

Merci de choisir un **seul menu pour l'ensemble du groupe**, avec un maximum de **2 choix par service (entrée/plat/dessert) + 1 option VEGAN** si besoin.

Boissons sélectionnées : (cocher et indiquer la quantité)

- Softs / Jus / Eaux : _____
- Vins du Château : _____
- Vins français / Crémants / Champagnes : _____

Menus sélectionnés : (indiquer le nom du menu, le choix des plats et la quantité)

Menu choisi	Qté totale	Choix 1 (Nom + Qté)	Choix 2 (Nom + Qté)	Option VEGAN
Tradition				
Marché				
Découverte				
Château				
BBQ party				
Brunch				
Montagne Party				

Nom du client : _____

Date : ____ / ____ / 20____

Signature : _____



Page de facturation

Client : _____ Date de l'événement : _____
Nombre de personnes : _____

Menu choisi : _____

Détail de la prestation :

Désignation	Qté	Prix unitaire (€)	Total (€)
Menu			
Mignardises (3,50 €/pièce) total			
Choix des boissons			
Extra boissons		-	
Autres prestations (à préciser)			

Acompte déjà perçu : _____ €

Total général TTC : _____ €

Conditions de facturation :

- Facture établie sur la base du bon de commande signé.
- Toute modification de dernière minute pendant le service : +25€/changement + coût réel.
- Annulation après J-7 : prestations dues en totalité ou partiellement.

Règlement dû le jour de l'événement, sauf accord préalable.

Signature client pour validation : _____

CONDITIONS GÉNÉRALES – Organisation de repas au Château de Schengen

1. Objet

Les présentes conditions générales définissent les modalités d'organisation et de facturation des repas commandés par le Client auprès du **Château de Schengen – JBM Group**.

2. Réservation

Toute réservation doit être confirmée par écrit (email ou signature de devis).
Elle devient effective à réception d'un acompte de 15 € par personne, déduit de la facture finale.

3. Effectif et modifications

Le nombre définitif de participants doit être communiqué **au plus tard 7 jours** avant la date du repas. Ce chiffre servira de base à la facturation. Toute modification après ce délai ne pourra être garantie.

4. Tarifs et paiement

Les prix sont indiqués **TTC**. Le **solde** est à régler **le jour de l'événement**, sauf accord préalable.

5. Durée de la prestation

La prestation comprend **4 heures de service**, à compter de l'heure convenue avec le Client.
Toute heure entamée au-delà de ce délai sera facturée 45 € TTC par heure et par serveur supplémentaire.

6. Changement de menu

En cas de **changement de menu pendant la prestation** ou **dans les 48 heures précédant l'événement**, des **frais de modification de 25 € TTC** seront appliqués **par changement**, en plus :

- du **prix du nouveau plat choisi**,
- et du **prix du plat initialement commandé**, qui reste dû.

7. Annulation

- **Plus de 30 jours** avant l'événement : remboursement total de l'acompte.
- **Entre 30 et 7 jours** : l'acompte reste acquis au Château.
- **Moins de 7 jours** : l'intégralité du montant total est due.

8. Responsabilité

Le Château de Schengen décline toute responsabilité en cas de perte, vol ou détérioration d'effets personnels pendant l'événement.

9. Force majeure

En cas de force majeure (intempéries, restrictions sanitaires, etc.), aucune des parties ne pourra être tenue responsable de l'annulation ou du report de l'événement.

10. Utilisation des lieux

Le Client est responsable du bon usage des lieux et du matériel mis à disposition. Tout dégât sera facturé.

11. Litiges

En cas de litige, les parties rechercheront un accord à l'amiable. À défaut, les **tribunaux de Luxembourg** seront seuls compétents.

Bon pour accord et règlement

Je soussigné(e),

Nom / Prénom :

Représentant (si applicable) :

Date de l'événement :

Nombre de convives :

déclare avoir pris connaissance des conditions générales ci-dessus et les accepte sans réserve.

Fait à, le ____ / ____ / ____

Signature précédée de la mention « Bon pour accord et règlement » :

Signature :