



La Bertelière
Saint Martin du Vivier



La Bertelière Originals Relais Rouen - Saint Martin du vivier



Votre contact :

Elsa QUEMIN

laberteliere@wanadoo.fr

Tél. : 02 35 60 44 00

Nous tenons à vous remercier de votre confiance et vous confirmons votre projet de réception dans les conditions suivantes :

Nos formules buffets



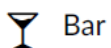
Notre établissement



Les différents services

L'hôtel **La Bertelière, Originals Relais Rouen** est adapté à l'accueil de groupes : sa situation au calme à seulement 5 minutes du centre historique de Rouen et son vaste parking sont des atouts de choix.

- Toutes les chambres sont identiques avec tout le confort d'un 4 étoiles
- 22 chambres sur 44 sont en rez-de-chaussée
- Nombreuses chaînes internationales pour la clientèle étrangère
- Le complexe hôtelier dispose de 2 restaurants dont un réservé à l'accueil des groupes.
- Parking privé et sécurisé
- Nombreux salons disponibles pour la détente
- Parc et jardins à la disposition des clients
- Salons et salles privés modulables pour vos manifestations
- Des tarifs étudiés pour l'organisation de cérémonies
- Des formules avec hébergement



Bar



Parking bus



Accès internet



Parking



Chambres PMR



Salle de réception



Espace de séminaire



Local vélo sécurisé



Restaurant



Salle de bain dans la chambre



Climatisation



LA BERTELIERE ★★★★★
Rouen - Normandie – France
www.laberteliere.com



Nos formules buffets 2025

La Bertelière, votre espace cérémonies

Madame, Monsieur,

Notre établissement situé à Saint Martin du Vivier, dans un parc fleuri et arboré, à seulement une heure de la sortie de Paris.

Nous pouvons répondre à votre demande, et serions honorés d'être votre partenaire pour la réalisation de votre manifestation. Tous nos tarifs incluent systématiquement la location de la salle, toute la vaisselle, la coutellerie, la verrerie, le nappage et les serviettes.

Vous pouvez consulter notre site Internet :
www.laberteliere.com

Il nous est possible d'intervenir à différents niveaux dans l'élaboration de votre cérémonie familiale :

1 / Le repas :

Nous vous joignons différentes propositions de Buffets entre 57 € et 76 € par personne.

Ces propositions sont données à titre indicatif et peuvent être entièrement modulables en fonction de vos souhaits et de votre budget.

Ces propositions incluent le vin rouge, le vin blanc, les eaux minérales et le café.

2 / L'hébergement :

Nous proposons une formule d'hébergement avec petits déjeuners inclus entre 98 € et 115 € qui comprend :

- Une chambre et un petit déjeuner – Chambre single 98 €
- Une chambre et deux petits déjeuners – Chambre double 115 €
(petits-déjeuners servis sous forme de buffet en salle de 7h00 à 10h, ou en chambre de 7h à 11h sur commande la veille avant 4h du matin)

Pour les personnes qui souhaitent étendre leur séjour avant et après votre manifestation, nous aurons le plaisir de leur accorder les mêmes conditions tarifaires pendant toute la durée du séjour.

Nous possédons 44 chambres : 18 doubles – 18 twins – 2 junior suites – 2 communicantes – 2 chambres « PMR ».

La Bertelière, votre espace cérémonies



3 / Les menus enfants :

Le menu enfant est identique au buffet pour les adultes : 29 € par personne. Il est servi de 6 ans à 12 ans. Une Prestation menu baby est proposée à 17 € pour les enfants de 0 à 6 ans.

4 / Les suppléments à prévoir :

Le champagne : la bouteille sera facturée 45 € au lieu de 56 € (prix spécial cérémonie)

L'apéritif servi en buffet sous forme d'open bar avec agréments :

12 € par personne (Blanc des Blancs, Whisky, Anis, Jus de fruits et Sodas) : dans la limite d'une bouteille de Blanc des Blancs pour 4 personnes, les autres boissons sont servies à discrétion

Les heures supplémentaires des serveurs après minuit : 40 € par heure et par serveur qui reste à la disposition de la cérémonie.

Pour un Dîner, la salle doit être libérée au plus tard à 2 heures du matin.

Pour un repas le midi, la salle doit être libérée maximum à 17h, si libération après facturation de 40 € de l'heure supplémentaire.

L'open bar après le repas pour terminer la soirée : 10 € par personne (1 boisson alcoolisée + boissons sans alcool à volonté)

La corbeille de fruits : 90 € par 50 personnes (Forfait par 50 personnes)

Le forfait fontaine de champagne : 50 € pour 50 personnes (Forfait par 50 personnes) + tarif de la bouteille

Le forfait chandelier + bougies blanches : 15,00 € par chandelier

Housse + nœud chaise : 4.00 € par personne

Divers :

Toute décoration aux murs et plafond devra être installée et enlevée par vos soins avant la libération de la salle.

5/ Les animations musicales :

En ce qui concerne la prestation D.J, nous travaillons régulièrement avec certains prestataires dans la région, il faut compter un budget moyen de 600 à 800 € pour la soirée et 900 à 1000 € pour un orchestre.

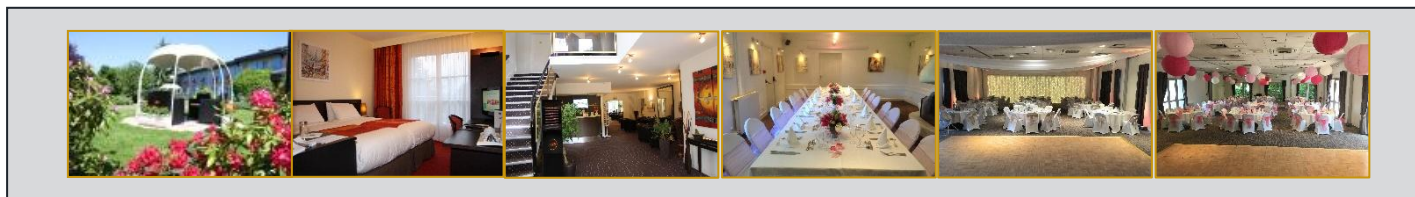
Nous tenons à votre disposition la liste des prestataires recommandés par la Bertelière.

Vous pouvez si vous le souhaitez faire appel à un autre prestataire qui devra signer l'engagement « Prestataire de service Bertelière ».

Conditions générales :

Toute manifestation organisée dans notre établissement est soumise à l'arrêté préfectoral du 15 février 2005 relatif aux horaires d'ouvertures et de fermetures des débits de boissons et restaurants, ainsi qu'au décret du 15 décembre 98 N° 98-1143 concernant l'utilisation de musique amplifiée dans les établissements recevant du public.

La Bertelière, votre espace cérémonies



6/ Le règlement de la prestation :

Conditions générales : Nos tarifs s'entendent tous T.T.C et sont établis en Euros.

- Un acompte de 30 % de la totalité de la prestation est demandé à la signature de la confirmation de réservation. Cet acompte peut être versé en un, deux ou trois chèques selon vos souhaits.
- Le nombre définitif de personnes qui servira de base à la facturation doit être confirmé 15 jours avant la prestation, ce qui donne lieu à une facture pro forma qui vous sera éditée, le règlement total de la prestation devra être versé au plus tard 8 jours avant votre cérémonie.
- La facture définitive sera remise et à régler à la fin de la cérémonie avec les suppléments éventuels (Consommations supplémentaires, heures supplémentaires ...).

Nous que ces propositions pourront retenir votre attention et souhaitons avoir le plaisir de vous accueillir prochainement.

Nous sommes à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire dont vous pourriez avoir besoin, et serions heureux de vous recevoir à la Bertelière pour étudier plus en détail votre projet.

Nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, en notre parfaite considération.

Elsa QUEMIN
Responsable Cérémonies
laberteliere@wanadoo.fr
Tél. : 02.35.60.44.00

La Bertelière, votre espace cérémonies



Notre Buffet « Choriste » **57 € par personne**

Les entrées sur le buffet :

- Méli-mélo de salades composées et de crudités de saison
- Salade de penne au jambon et au fromage
- Miroir de charcuteries de pays et ses rosaces de charcuteries fines
- Quiche Lorraine
- Terrine de poissons aux petits légumes

La viande froide sur le buffet :

- Kassler cuit fumé

Les plats chauds sur le buffet

- Fricassée de volaille à l'ancienne
- Gratin dauphinois du chef cuisinier

Les fromages sur le buffet

- Roue de brie

Les desserts sur le buffet

- Salade de fruits frais
- Tarte Normande
- Marquise au chocolat

Les boissons : (à discrétion)

- Vin Blanc et rouge
- Eau plate
- Café

Conditions générales :

Chaque convive a une place à table, nappage blanc et serviette en tissu, couverts à disposition sur le buffet et serviettes en papier sur le buffet. Le Buffet est servi à partir de 40 personnes, les tarifs sont valables du 01/01/25 au 30/12/2025. Les prix sont exprimés T.T.C, tout compris, boissons incluses.

La Bertelière, votre espace cérémonies



Notre Buffet « Symphonie »

64 € par personne

Les entrées sur le buffet :

- Vasque de taboulé aux crevettes, huile d'olive, menthe verte et citron
- Farandoles de salades composées et de crudités de saison
- Salade de penne au jambon et au fromage
- Miroir de charcuteries de pays et ses rosaces de charcuteries fines
- Carpaccio de saumon mariné à l'aneth, assaisonnement méridional
- Assortiments de pâté et rillettes du terroir
- Terrine de poissons aux petits légumes
- Le duo de filets marins : Filets de harengs à l'huile et filets de maquereau fumés au poivre

Les viandes froides sur le buffet :

- Kassler cuit fumé
- Rôti de dinde

Les plats chauds sur le buffet

- Jambon braisé au madère
- Fricassée de volaille à l'ancienne
- Gratin dauphinois du chef cuisinier
- Sélection de légumes verts

Les fromages sur le buffet

- Roue de brie et jatte de fromage blanc

Les desserts sur le buffet

- Salade de fruits frais
- Délice au chocolat croquant
- Tarte Normande
- Assortiments de petits fours frais

Les boissons : (à discrétion)

- Vin Blanc et rouge
- Eau plate
- Café

Conditions générales :

Chaque convive a une place à table, nappage blanc et serviette en tissu, couverts à disposition sur le buffet et serviettes en papier sur le buffet. Le Buffet est servi à partir de 40 personnes, les tarifs sont valables du 01/01/25 au 30/12/2025.

Les prix sont exprimés T.T.C, tout compris, boissons incluses.

La Bertelière, votre espace cérémonies



Notre Buffet « Opéra » 69 € par personne

Les entrées sur le buffet :

- Farandoles de salades composées et de crudités de saison
- Jetée de jambon de Pays et Salade de penne au jambon et au fromage
- Miroir de charcuteries de pays et ses rosaces de charcuteries fines
- Roulade de saumon mariné à l'aneth, assaisonnement provençal
- Les terrines « Opéra » : Terrine aux deux poissons et terrine Campagnarde
- Le duo de filets marins : Filets de harengs à l'huile et filets de maquereau fumés au poivre
- Le grand poisson à découper en costume d'arlequin : Le saumon vous attend
- Rosace de saumon fumé maison et roulade de rollmops aux herbes fines
- Buissons de crevettes roses et mayonnaises

Les viandes froides sur le buffet :

- Kassler cuit fumé
- Carpaccio de bœuf au parmesan

Les plats chauds sur le buffet

- Rôti de Porc sauce mentonnaise
- Paella valenciana : L'Espagne à l'honneur
- Duo de tartes aux fruits de mer et au fromage
- Gratin dauphinois du chef cuisinier
- Poêlée de lentilles paysanne

Les fromages sur le buffet

- Le plein d'énergie en fromages : Assortiment de 4 fromages pour votre plaisir
- Jatte de fromage blanc et ses deux coulis

Les desserts sur le buffet

- Salade de fruits frais
- Duo desserts aux chocolats
- Trilogie de tartes aux fruits
- Bavarois framboise
- Emotion de petits fours sucrés et assortiments de mirlitons

Les boissons : (à discrétion)

- Vin Blanc et rouge
- Eau plate
- Café

Conditions générales :

Chaque convive a une place à table, nappage blanc et serviette en tissu, couverts à disposition sur le buffet et serviettes en papier sur le buffet. Le Buffet est servi à partir de 40 personnes, les tarifs sont valables du 01/01/25 au 30/12/2025. Les prix sont exprimés T.T.C, tout compris, boissons incluses.

La Bertelière, votre espace cérémonies



Notre Buffet « SOPRANO »

78 € par personne

Les entrées sur le buffet :

- Farandoles de salades composées et de crudités de saison
- Jetée de jambon de Pays et Salade de penne au jambon et au fromage
- Miroir de charcuteries de pays et ses rosaces de charcuteries fines
- Roulade de saumon mariné à l'aneth, assaisonnement provençal
- Les terrines « Opéra » : Terrine aux deux poissons et terrine Campagnarde
- Le duo de filets marins : Filets de harengs à l'huile et filets de maquereau fumés au poivre
- Le grand poisson à découper en costume d'Arlequin : Le saumon vous attend
- Rosace de saumon fumé maison et roulade de rollmops aux herbes fines
- Marquise de crevettes roses, grises, bulots et bigorneaux
- Buisson de langoustines

Les viandes froides sur le buffet :

- Chiffonnade de viande rouge
- Kassler cuit fumé
- Carpaccio de bœuf au parmesan et basilic

Les plats chauds sur le buffet

- Tranche de roast-beef à la mignonnette de poivre
- Pièce de veau sauce normande
- Trilogie de tartes aux fruits de mer, au fromage, aux légumes
- Gratin dauphinois du chef cuisinier
- Sélection de légumes verts

Les fromages sur le buffet

- Plateau de fromages affinés : La sélection Bertelière
- Jatte de fromage blanc et ses trois coulis

Les desserts sur le buffet

- Duo de Salades de fruits frais et fruits exotiques
- Farandole d'entremets aux chocolats
- Trilogie de tartes aux fruits
- Bavarois framboise & Chocolat
- Emotion de petits fours sucrés et assortiments de mirlitons

Les boissons : (à discrétion)

- Vin Blanc et rouge
- Eau plate
- Café

Conditions générales :

Chaque convive a une place à table, nappage blanc et serviette en tissu, couverts à disposition sur le buffet et serviettes en papier sur le buffet. Le Buffet est servi à partir de 40 personnes, les tarifs sont valables du 01/01/25 au 30/12/2025. Les prix sont exprimés T.T.C, tout compris, boissons incluses.