



SINCE 1913



Grand  
Café DE LA Gare

Evénements.  
Proposition.

Ce qu'on va apporter !

## DES MOMENTS INOUBLIABLES, UNE EXPÉRIENCE UNIQUE



Vous souhaitez organiser un événement et vous recherchez un lieu d'exception en centre ville pour passer un moment unique avec vos collègues, vos clients, vos amis ou votre famille.

Nous vous proposons différentes formules d'événements qui feront de votre célébration un moment inoubliable.

Nous proposons un devis personnalisé selon vos besoins.

L'Horloge Soarano | + 261 37 05 001 05 | [event@cafedelagare.mg](mailto:event@cafedelagare.mg)



- /01** Pourquoi l'Horloge ?
- /02** Location
- /03** Infrastructure
- /04** Menu à l'assiette
- /05** Buffet
- /06** Pause café & Cocktail  
à la carte
- /07** Forfait Boisson
- /08** Bouteilles & vins
- /09** Galerie
- /10** Conditions générales  
de vente

## 01/ Pourquoi l'Horloge ?

### **Le luxe en plein centre ville !**

Située en plein cœur de la ville, la salle de l'horloge offre un cadre élégant et intemporel pour tous vos événements.

Capable d'accueillir jusqu'à 200 personnes, elle est idéale pour des conférences, mariages, ou réceptions.

Nous proposons également un service de traiteur raffiné et professionnel pour satisfaire vos convives.

De plus, notre équipe logistique dédiée assure que chaque détail de votre événement soit parfaitement orchestré, une équipe expérimentée, rapide et dynamique.

Un grand parking sécurisé qui peut recevoir jusqu'à 100 voitures.



## 02/ Location

### Salle

Demi-journée : 4 heures

2 000 000 Ariary

Journée : 8 heures

3 000 000 Ariary

#### Location de salle :

- **Horaires d'ouverture : de 8H à 23H**
- **23H à 1H : 150 000 Ariary**
- **au delà de 1H00 : 500 000 Ariary**

### Logistique

Offre sonorisation séminaire : 2 micros câblées, 2 micros sans fils

400 000 Ariary

Offre sonorisation soirée (pour soirée dansante, animation dj...)

800 000 Ariary

Pupitre

200 000 Ariary

Vidéo projecteur + écran

300 000 Ariary

Autres prestations

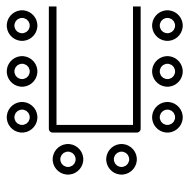
SUR DEVIS



## 03/ Infrastructure : Pour vos évènements jusqu'à 200 personnes

### POUR 90 PERSONNES

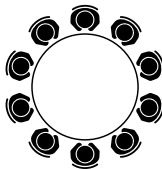
Disposition en U



*(idéale pour les réunions d'entreprise, ateliers, séminaires...)*

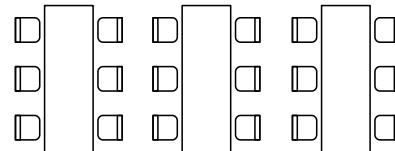
### POUR 100 PERSONNES

Dîner assis, table ronde



*(idéale pour les buffets, cabarets, ...)*

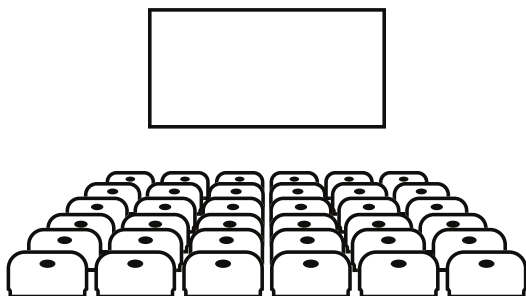
Disposition royal dining



*(idéale pour des réunions ou grand buffet)*

### POUR 180 PERSONNES

Disposition en théâtre



*(idéale pour les concerts, spectacles, projections, séminaires, conférences...)*

### POUR 150 À 200 PERSONNES

Tout le monde debout : soirée dansante / cocktail dinatoire



*(idéale pour les soirées afterwork, fêtes de fin d'année, team building...)*

## 04/ Menu à l'assiette ( menu unique (1 choix) pour tous les convives )

### ENTRÉE

20 000 Ariary	25 000 Ariary	28 000 Ariary
<ul style="list-style-type: none"><li>• Crudités variés aux œufs mimosas et sa vinaigrette aux agrumes</li><li>• Salade piémontaise</li><li>• Crêpe aux champignons</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salade tomate mozzarella et basilics</li><li>• Médaillon de poisson, baies roses et crème mimosa vinaigrette combava</li><li>• Vol au vent de volaille et duxelles de champignon</li><li>• Salade de bœuf à la citronnelle</li><li>• Salade de crevette au brèdes mafana</li><li>• Salade de poulet à la moutarde ancienne</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salade à la grec parsemée de fromage féta</li><li>• Cocktail de crevette et avocat filet d'huile d'olive et salade</li><li>• Salade de crustacée</li><li>• Salade césar</li><li>• Salade landaise</li></ul>

### PLAT

32 000 Ariary	37 000 Ariary	40 000 Ariary
<ul style="list-style-type: none"><li>• Carry de poulet au coco / riz blanc / rougail</li><li>• Tilapia à la Malagasy / riz blanc et rougaille</li><li>• Hen'omby ritra / riz blanc et Achard de légume croquant</li><li>• Jambonneau de porc confit / riz blanc et Achard de choux blanc</li><li>• Langue de zébu au petit pois / riz blanc et chutney de tomate</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pavé de poisson, confit de poireau sauce émulsionné à l'huile d'olive / cassolette de légume aux herbes</li><li>• Cuisse de poulet braisée au miel / riz au lait de coco parfumé à la citronnelle</li><li>• Curry d'agneau / riz à l'ail</li><li>• Ro mazava royal / riz rouge</li><li>• Poulet machani / riz sauté</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fricassé de fruit de mer / légume sauté en persillade</li><li>• Ragoût d'agneau / couscous ratatouille</li><li>• Jambonneau de poulet farcie aux champignons / pomme sautée</li><li>• Cuisse de canard confit / pomme duchesse</li><li>• Côte de porc grillée parfumée au romarin / purée simplette</li><li>• Zébu de 10 heures / pomme grenaille</li></ul>

## 04/ Menu à l'assiette ( 1 choix unique / jour / personne pour tous les convives )

### DESSERT

15 000 Ariary	17 000 Ariary	19 000 Ariary
<ul style="list-style-type: none"><li>• Beignet de banane au miel du Nord</li><li>• Koba à la crème de vanille</li><li>• Salade de fruit de saison</li><li>• Crème renversée aux caramel d'agrumes</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Flan coco crème fouettée et sauce chocolat</li><li>• Aumônière de crêpe à la mandarine et sa boule de glace</li><li>• Poêlé de fruit saison aux épices douces</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brownie au noix de cajou et sa crème anglaise</li><li>• Panacota au chocolat et fruit de la passion</li><li>• Tarte au citron meringuée</li><li>• Café ou thé gourmand</li><li>• Moelleux au chocolat</li></ul>



## BUFFET à 83 000 Ariary

### Choix A

#### Entrée

- Effilochée de poisson au piment doux et fines herbes
- Salade de pomme de terre et jambon mariné à la moutarde à l'ancienne

#### Plats de résistance

- Tajine de poulet au miel et curcuma
- Cassolette d'agneau aux fruits secs
- Sautée de légumes aux herbes
- Riz blanc
- Couscous

#### Dessert

- Eclair au chocolat
- Salade fruit de saison

### Choix B

#### Entrée

- Sélection de crudités variées et ses diverses vinaigrettes
- Salade de bœuf à la citronnelle parfumée au combava

#### Plats de résistance

- Cassolette de légumes aux herbes et son vinaigre de cidre et miel
- Riz au lait de coco parfumé à la citronnelle
- Sauté de poisson, à la crème de poireaux
- Poulet braisée au miel

#### Dessert

- Crème caramel
- Moelleux au chocolat

## BUFFET à 99 000 Ariary

### Choix C

#### Entrée

- Salade de poule à la créole
- Salade de poulet à la mexicaine
- Assortiments de crudités variées

#### Plats de résistance

- Confit de cuisse de canard aux deux poivres
- Curry de fruits de mer au lait de coco
- Jambonneau de porc au gingembre
- Riz sauté
- Poêlée de légumes de saison

#### Dessert

- Koba revisité
- Brochette de fruits et sa sauce au chocolat
- Tartelette de citron meringué

### Choix D

#### Entrées

- Salade à la grecque parsemée de fromage feta
- Salade de crevettes façon thaï
- Assortiment de crudité

#### Plats de résistance

- Cuisse de poulet confite parfumé au baie rose
- Légumes saisonniers et relevé aux épices douces
- Navarin d'agneau printanier
- Poisson poêlé, étuvé de poireaux et sa sauce au pastis
- Riz arrangé

#### Dessert

- Opéra choco
- Tartes aux fruits de saison
- Cheese cake



## 06/ Pause café & Cocktail à la carte

### 5 000 ARIARY / PIÈCE

#### Canapé

- Mousse de foie gras
- Mini croque-monsieur
- Canapés crevettes
- Poulet à l'indienne

#### En friture

- Goujonnette de poisson
- Lifou de poulet
- Tempura de calmar
- Aileron de poulet croustillant

#### Petits salés

- Sifflet au saucisse
- Chausson au poisson
- Croquette d'aile de poulet
- Mini burger au viande

#### Petits sucrés

- Tartelette aux fruits
- Moka café
- Red velvet
- Cheese cake au fruit
- Brownie
- Tartelette au citron
- Mousse au chocolat

#### En brochette

- Mini kefta
- Brochette de poulet au sésame
- Mini brochette de poisson kebab
- Brochette de crevette à la citronnelle

### 4 000 ARIARY / PIÈCE

#### Canapé

- Fromage blanc
- Poisson fumé et citron confit
- Tomate mozzarella pesto

#### En friture

- Croquette de pomme de terre au fromage
- Mini beignet de légumes
- Sambos végétarien/viande/poulet
- Nem viande épicé

#### Petits salés

- Quiche au légume fromage
- Mini pizza margherita

#### Petits sucrés

- Mini viennoiserie (croissant/ pain chocolat/ pain au raisin)
- Madeleine
- Cookies
- Mini cake
- Mini opéra
- Mini forêt noire
- Mini donut
- Rocher au coco
- Mini éclair choco
- Choux à la crème à la vanille
- Salade de fruit

#### En brochette

- Légumes au pesto d'herbes



# 07/ Forfait boisson par heure

## SANS ALCOOL

*Formule soft*

**20 000 AR / H / PAX**



- Boisson gazeuse : world cola, youzou
- Jus
- Eau

*Formule pause café*

**15 000 AR / 30 MIN / PAX**



- Boisson chaude : thé et café
- Jus
- Eau

*Formule déjeuner*

**18 000 AR / PAX**



- Boisson gazeuse : world cola, youzou
- Eau

## AVEC ALCOOL

*Formule simple*

**50 000 AR / H / PAX**

- Whisky
- Vodka
- Gin
- Vin Cubi

- Boisson gazeuse : world cola, youzou
- Jus
- Eau

*Formule medium*

**70 000 AR / H / PAX**

- Red Label ou J&b
- Martini,
- Bière
- Gin
- Vin,

- Boisson gazeuse : world cola, youzou
- Jus
- Eau

*Formule high*

**90 000 AR / H / PAX**

- Black Label
- Martini
- Gin
- Vin
- Bière

- Boisson gazeuse : world cola, youzou
- Jus
- Eau

## 08/ Bouteilles & vins

### ALCOOLS

RED LABEL	600 000 Ar
BLACK LABEL	750 000 Ar
JACK DANIEL'S	750 000 Ar
BOMBAY SAPPHIRE	750 000 Ar
VODKA ABSOLUT	750 000 Ar

### VINS ROUGES

CHÂTEAU BOIS DE FAVERAU	175 000 Ar
CHÂTEAU ROCHER FIGEAC	350 000 Ar
DOMAINE DU GRAND BECASSIER	160 000 Ar
PREMIÈRE NOTE DE SYRAH	150 000 Ar
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, JOËL TALUAU	270 000 Ar

### CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX

DELAHAIE	490 000 Ar
JOSEPH PERRIER	650 000 Ar
SAUMUR BLANC	370 000 Ar
BRUT	350 000 Ar
ROYALE BLANC	250 000 Ar
PROSECCO	

### VIN ROSÉ

AUZIAS LA CITÉ DES VENTS	150 000 Ar
--------------------------	------------

### VINS BLANCS

POUILLY FUMÉ	315 000 Ar
PREMIÈRE NOTE VIOGNER	150 000 Ar
FALSE BAY SAUVIGNON BLANC	120 000 Ar
GRANIT RIDGE CHARDONNAY	150 000 Ar

*Droit de bouchon / bouteille :*

*Vin : 200 000 Ariary*

*Whisky : 300 000 Ariary*

*Champagne : 400 000 Ariary*

# 09/ Galerie



## 10/ Conditions générales de vente

### **ACCEPTATION DU DEVIS:**

La commande est considérée comme ferme et définitive à réception du devis signé avec la mention "Bon pour accord" et du paiement de l'acompte convenu.

### **PAIEMENT:**

Le paiement s'effectue selon les modalités définies dans le devis ou le contrat :

- Acompte de 50% à la commande.
- Solde à régler 1 jour avant l'événement.

\*Retard de Paiement: Tout retard de paiement entraîne l'application de pénalités de retard calculées sur la base de 10%, ainsi qu'une indemnité forfaitaire de recouvrement de 200 000 Ariary.

### **ANNULATION:**

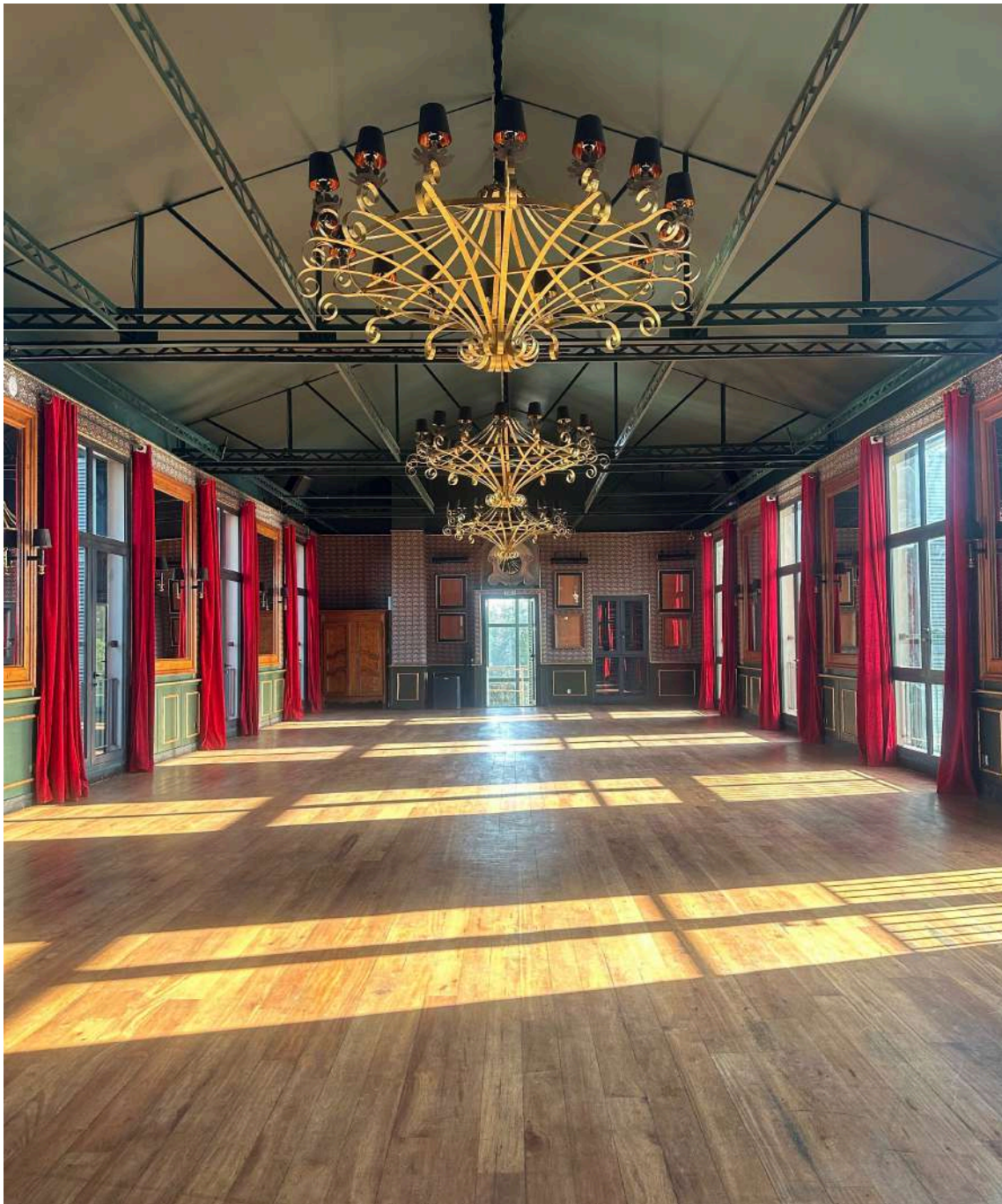
En cas d'annulation par le client :

- Plus de 30 jours avant l'événement : l'acompte versé sera remboursé.
- De 30 à 15 jours avant l'événement : 50% de l'acompte sera retenue.
- De 15 à 10 jours avant l'évènement : tout l'acompte sera retenu au nom de la Société.
- Moins de 10 jours avant l'évènement : le client sera facturé à 100%

### **RÈGLEMENT À RESPECTER :**

En cas d'annulation par le client :

- Plus de 30 jours avant l'événement : l'acompte versé sera remboursé.
- De 30 à 15 jours avant l'événement : 50% de l'acompte sera retenue.
- De 15 à 10 jours avant l'évènement : tout l'acompte sera retenu au nom de la Société.
- Moins de 10 jours avant l'évènement : le client sera facturé à 100%



SINCE 1913  
Grand  
Café DE LA Gare

+261 37 05 001 05  
event@cafedelagare.mg



PK0 Gare de Soarano  
- Antananarivo 101 -  
Madagascar