



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



- /01** Pourquoi l'Horloge ?
- /02** Location
- /03** Infrastructure
- /04** Menu à l'assiette
- /05** Buffet
- /06** Pause café &
- /07** Cocktail à la carte
- /08** Forfait Boisson
- /09** 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.

Capacité d'accueil jusqu'à 180 personnes, elle est idéale pour des conférences, séminaires, réunions 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 MGA

Journée : 8 heures

3 000 000 MGA

Location de salle / frais supplémentaire :

Au delà de 23H, un frais de 250 000 MGA / heure entamée sera appliquée



Logistique

Sonorisation séminaire : 2 micros câblées, 2 micros sans fils

400 000 MGA

Sonorisation soirée (idéale pour soirée dansante, animation dj...)

800 000 MGA

Pupitre

200 000 MGA

Vidéo projecteur + écran

300 000 MGA

Hôtesse

130 000 MGA / hôtesse

Estrade

25 000 MGA / m²

Autres prestations (sécurité, décoration, photographe, DJ, animateurs ...)

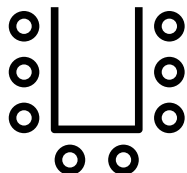
SUR DEVIS



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

POUR 60 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 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 (eau plate et gazeuse incluse)

MENU A : 97 000 MGA

CHOIX 1

Entrée :

Crudités variés aux œufs mimosas et sa vinaigrette aux agrumes

Plat :

Carry de poulet au coco, riz blanc et rougail

Dessert :

Beignet de banane au miel du Nord

CHOIX 2

Entrée :

Salade de poulet aux légumes croquants

Plat :

Tilapia à la Malagasy / riz blanc et rougaille

Dessert :

Koba à la crème de vanille

CHOIX 3

Entrée :

Salade de poisson créole

Plat :

Hen'omby ritra, riz blanc et achard de légume croquant

Dessert :

Salade de fruit de saison

MENU B : 109 000 MGA

CHOIX 1

Entrée :

Salade tomate mozzarella et basilics

Plat :

Poisson grillé, beurre blanc, julienne de légumes et pommes vapeur

Dessert :

Flan coco et sauce chocolat

CHOIX 2

Entrée :

Carpaccio de roastbeef au pesto

Plat :

Cuisse de poulet braisée, riz au lait de coco parfumé à la citronnelle

Dessert :

Gratin de fruits, sabayon agrumes

CHOIX 3

Entrée :

Vol-au-vent de volaille et duxelles de champignon

Plat :

Curry de poisson et aubergine, riz et raita de concombre

Dessert :

Aumônière de crêpe eux fruits de saison, glace vanille

04/ Menu à l'assiette (eau plate et gazeuse incluse)

MENU C : 117 000 MGA

CHOIX 1

Entrée :

Salade grecque parsemée de fromage féta

Plat :

Fricassé de fruit de mer, légume sauté en persillade

Dessert :

Opéra au chocolat

CHOIX 2

Entrée :

Salade César

Plat :

Tajine d'agneau, couscous ratatouille

Dessert :

Tarte citron meringuée

CHOIX 3

Entrée :

Salade landaise

Plat :

Jambonneau de poulet farcie aux champignons, pomme sautée

Dessert :

Tarte fines aux pommes à la cannelle



05/ Buffet

BUFFET à 97 000 MGA

Choix A

Entrée

- Salade niçoise
- Salade piémontaise
- Crudités variés

Plats de résistance

- Cuisse de poulet rôti à l'échalotte
- Riz arrangés
- Hovarin d'agneau
- Légumes sautées

Dessert

- Paris brest
- Salade de fruit de saison

Choix B

Entrée

- Salade fraîcheur et accras de poisson
- Crudités variés aux œufs mimosa
- Salade de poulet aux piment doux

Plats de résistance

- Fricassé de légumes du moment au curry
- Poisson au gingembre
- Riz frits aux œuf
- Poulet braisée au miel
- Wok de poulet

Dessert

- Tarte aux fruits
- Opéra aux deux chocolats

BUFFET à 115 000 MGA

Choix C

Entrée

- Salade de fruits de mer
- Émincés de poulet aux légumes croquant
- Crudités variées et ses condiments

Plats de résistance

- Dinde à la Malagasy
- Curry de poisson façon thaï
- Sauté de porc au bok choy et champignon
- Riz à l'ail
- Poêlée de légumes de saison
- Légumes sautés aux herbes

Dessert

- Panna cotta
- Fondant au chocolat
- Tarte citron meringué

Choix D

Entrées

- Salade méditerranéenne
- Salade de calamars
- Assortiment de crudité
- Crudités variés aux œufs marbrés

Plats de résistance

- Poulet aux champignon
- Légumes méditerranéen
- Kefta à la marocaine
- Sauté de poisson aux oignons
- Riz basmati

Dessert

- Choux à la crème de vanille
- Flan parisien
- Tartelette aux fruits de saison

06/ Pause café (formule boisson incluse)

Pause matin : 35 000 MGA (3 pièces)

CHOIX 1

- Mini croissant
- Madeleine
- Cake marbré

CHOIX 2

- Mini pain au raisin
- Cake banane
- Cookies

CHOIX 3

- Mini pain au chocolat
- Cake vanille
- Mofo gasy

Pause après-midi : 40 000 MGA (3 pièces)

CHOIX 1

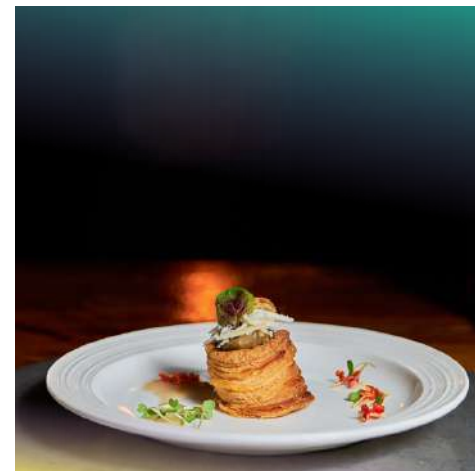
- Mini pizza margerita
- Mini croque au jambon
- Tourte à la viande

CHOIX 2

- Mini quiche au fromage
- Œufs mimosa
- Pâté au poulet

CHOIX 3

- Mini quiche aux poireux
- Feuilleté saucisse
- Vol-au-vent poisson



07/ Cocktail à la carte (formule boisson non incluse)

Cocktail à 8 pièces : 55 000 MGA

CHOIX 1

- Verrine tomate mozzarella
- Quiche à l'oignon et lardon
- Pizza margerita
- Croquette de poulet
- Canapé de mousse de foie gras
- Joconde à l'ananas
- Moka café
- Choux glacé au chocolat

CHOIX 2

- Canapé de crevettes
- Canapé d'aubergine au poisson
- Mini burger
- Feuilleté poulet
- Beignet de poisson
- Mini opéra
- Eclair café
- Tartelette de fruits

Cocktail à 10 pièces : 65 000 MGA

CHOIX 1

- Verrine tomate mozzarella
- Quiche à l'oignon et lardon
- Pizza Margerita
- Croquette de poulet
- Canapé de mousse de foie gras
- Tempura de poisson
- Feuilleté saucisse
- Joconde à l'ananas
- Moka café
- Choux glacé au chocolat

CHOIX 2

- Canapé de crevettes
- Canapé d'aubergine au poisson
- Mini burger
- Feuilleté poulet
- Beignet de poisson
- Calamar croustillant
- Sambos viande
- Mini opéra
- Eclair café
- Tartelette de fruits

Cocktail à 12 pièces : 75 000 MGA

CHOIX 1

- Verrine tomate mozzarella
- Quiche à l'oignon et lardon
- Pizza Margerita
- Croquette de poulet
- Canapé de mousse de foie gras
- Tempura de poisson
- Feuilleté saucisse
- Canapé de marlin fumé
- Tartelette de citron meringué
- Joconde à l'ananas
- Moka café
- Choux glacé au chocolat

CHOIX 2

- Canapé de crevettes
- Canapé d'aubergine au poisson
- Mini burger
- Feuilleté poulet
- Beignet de poisson
- Calamar croustillant
- Sambos viande
- Gougère au fromage
- Mini opéra
- Eclair café
- Tartelette de fruits
- Verrine de panna cotta

Cocktail à 15 pièces : 90 000 MGA

CHOIX 1

- Verrine tomate mozzarella
- Quiche à l'oignon et lardon
- Pizza Margerita
- Croquette de poulet
- Canapé de mousse de foie gras
- Tempura de poisson
- Feuilleté saucisse
- Canapé de marlin fumé
- Maskita
- Lifou de poulet
- Tartelette de citron meringué
- Joconde à l'ananas
- Moka café
- Choux glacé au chocolat
- Paris brest

CHOIX 2

- Canapé de crevettes
- Canapé d'aubergine au poisson
- Mini burger
- Feuilleté poulet
- Beignet de poisson
- Calamar croustillant
- Sambos viande
- Gougère au fromage
- Tempura de crevettes
- Nem poulet
- Mini opéra
- Eclair café
- Tartelette de fruits
- Verrine de panna cotta
- Génoise au caramel beurre salé

08/ Forfait boisson par heure

SANS ALCOOL

Formule soft : **20 000 MGA / H / PAX**

- Boisson gazeuse
- Jus
- Eau plate et gazeuse



Formule pause café (inclus dans l'offre)

- Boisson chaude : thé et café
- Jus
- Eau plate et gazeuse



Formule déjeuner : **15 000 MGA / PAX**

- Boisson gazeuse
- Jus



AVEC ALCOOL

Formule alcool local: **55 000 MGA / H / PAX**

- Whisky
 - Vodka
 - Gin
 - Vin Cubi
 - Bière
- Boisson gazeuse
 - Jus
 - Eau plate et gazeuse

Formule alcool import : **75 000 MGA / H / PAX**

- Red Label ou J&b
 - Vodka (Smirnoff, Priskaia)
 - Gin (Harpoon, Gordon's)
 - Bière - Vin
- Boisson gazeuse
 - Jus
 - Eau plate et gazeuse

Formule open bar: **95 000 MGA / H / PAX**

Chaque bouteille et boisson soft disponible pour consommation

08/ Forfait boisson bouteille



BIERES

| | |
|-----------------|------------|
| FÛT DE THB 16 L | 500 000 AR |
| NAMANA 33CL | 30 000 AR |
| BEAUFORT 33CL | 15 000 AR |

Droit de bouchon/bouteille :
Tout alcool et Vin : 200 000 AR
Whisky et magnum : 300 000 AR

BOUTEILLES

Whisky

| | |
|---------------------|--------------|
| GOLDEN SCANLAN | 160 000 AR |
| GRANTZ | 450 000 AR |
| JACK DANIEL'S | 700 000 AR |
| JACK DANIEL'S HONEY | 750 000 AR |
| DOUBLE BLACK LABEL | 800 000 AR |
| GOLD LABEL | 1 200 000 AR |

Gin

| | |
|----------------|------------|
| GIN HARPOON | 150 000 AR |
| GIN GORDONS | 450 000 AR |
| BOMBAY SAPHIRE | 550 000 AR |
| TANQUERAY | 900 000 AR |

Tequila

| | |
|------------------|------------|
| TEQUILA VICTORIA | 150 000 AR |
| TISCAZ | 400 000 AR |

Vodka

| | |
|-----------------|------------|
| VODKA FINLANDIA | 150 000 AR |
| VODKA PRISCAYA | 400 000 AR |

09/ 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.

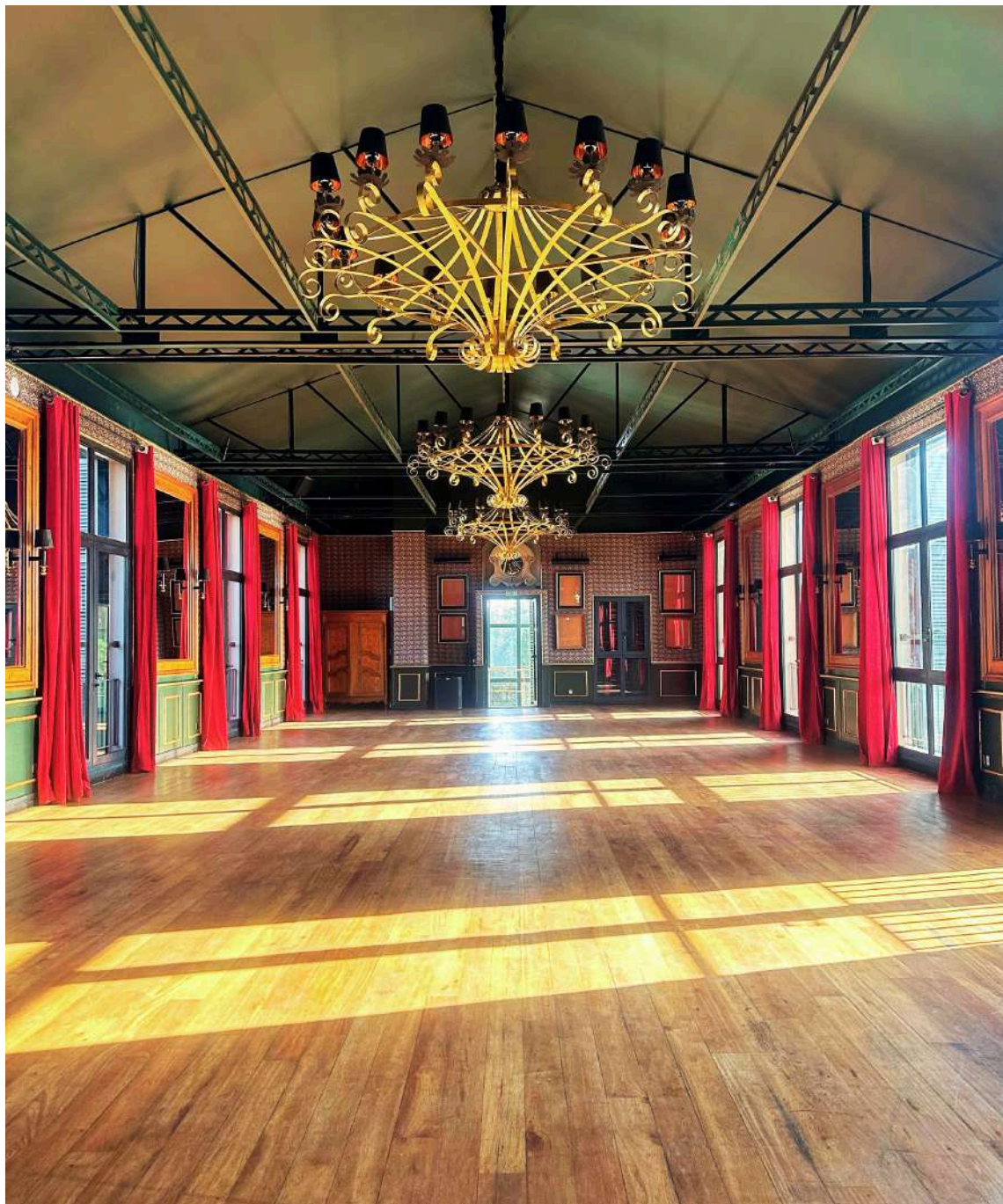
ANNULATION:

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'événement : tout l'acompte sera retenu au nom de la Société.
- Moins de 10 jours avant l'événement : le client sera facturé à 100%

RÈGLEMENT À RESPECTER :

- Interdiction d'utiliser des dispositifs pyrotechniques ou de pratiquer des activités avec des flammes (jonglage, soufflage de feu, etc.)
- Interdiction de mettre des tapis sur les escaliers
- Interdiction d'emmener des boissons ou des repas de l'extérieur



SINCE 1913
Grand
Café DE LA Gare

+261 37 05 001 05
event@cafedelagare.mg

PK0 Gare de Soarano
- Antananarivo 101 -
Madagascar