

LA BRIQUETERIE

KARTING - MINI MOTO - BOWLING - LASERGAME - BAPTÊME CASCADE

Spécialiste de vos loisirs depuis 51 ans !

Oui, vous avez bien lu : cette année nous fêtons nos 51 ans d'existence ! 51 années à tout mettre en œuvre pour vous accueillir dans les meilleures conditions.

Chez nous, vous avez le choix entre **3** sites entièrement dédiés aux loisirs :

1 – La Briqueterie de Poincy

- Un **centre de loisirs multi-activités exceptionnel**.
- Un circuit de karting hors norme.
- 10 pistes de bowling pour des soirées parfaites entre collègues.
- Un lasergame au décor futuriste pouvant accueillir jusqu'à 32 joueurs simultanément.
- Une salle de billard et un bar pour une soirée détente.

2 – La Briqueterie des Etards

- Avec ses **trois circuits extérieurs et son circuit intérieur**, vous pourrez bénéficier d'une prestation de qualité quelles que soient les conditions météorologiques.
- **NEW : mini-motos et baptême de cascades ! A découvrir absolument.**
- Une salle de 300 m² sera mise à votre disposition si vous souhaitez compléter votre sortie karting par une partie restauration ou pour l'organisation d'un séminaire.
- Vous profiterez de notre parking géant et gratuit.

3 – La Briqueterie de Dammarie-les-Lys

- Un des plus **grands circuits intérieurs de France**.
- Des équipements ultra modernes et sécurisants.
- Un parking de 1800 places gratuites.
- Notre circuit de Dammarie lès Lys, est intégré dans le centre de loisir de « La Cartonnerie » où vous pourrez profiter également d'un cinéma, d'un bowling, d'une patinoire, de 7 restaurants ... L'assurance de passer un bon moment.

Toutes nos prestations sont encadrées par des techniciens et des animateurs confirmés qui se chargeront de vous accompagner pendant toute la durée de votre événement afin d'en assurer le meilleur déroulement possible.

Si vous souhaitez venir chez nous en groupe, faites votre choix parmi notre gamme de grand-prix ou formules exclusives ; pour les collectivités et comités d'entreprise, nous proposons également l'achat de tickets en nombre. Nous avons différentes formules de 50 à 500 tickets, à prix très avantageux. A découvrir page 7 de cette brochure.

Vous pourrez découvrir tous nos équipements sur notre site : la-briqueterie.com

Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire.

La Briqueterie Les Etards
Circuits de Karting
D 319
77390 Les Etards
Tél : 01 64 07 61 66
lesetards@la-briqueterie.com

La Briqueterie Poincy
2 rue de la Briqueterie
77470 Poincy
Tél : 01 64 36 55 55
poincy@la-briqueterie.com

La Briqueterie Dammarie lès Lys
La Cartonnerie
824, avenue du Lys
77190 Dammarie lès Lys
Tél : 01 64 39 91 58
dammarieleslys@la-briqueterie.com



NOS PRESTATIONS TRAITEURS

Parce que l'on peut se régaler dans un karting, nous vous proposons de découvrir la cuisine de la «Maison Kulas». Installés à Brie Comte Robert depuis 2016, **médaille d'or pour leur pâté et leur choucroute, médaille d'argent pour leur boudin blanc, champion de France pour leur jambon blanc**, Rolisa et Alexandre Kulas proposent des cocktails, des buffets, des menus chauds ou froids concoctés à partir de leurs produits d'exception. En outre, la «Maison Kulas» prend en compte les exigences de vos invités qu'ils soient végétariens ou qu'ils mangent halal.

Toutes nos propositions comprennent la vaisselle complète en dur, le nappage et une salle réservée en exclusivité pour votre groupe. Le service à table n'est pas compris mais peut vous être proposé en supplément. Nos prestations traiteurs peuvent vous être proposées à partir de 10 personnes.

Pour de plus amples informations, vous pouvez joindre directement la «Maison Kulas» au 01.64.05.01.94, Rolisa et Alexandre Kulas se feront un plaisir de vous aider à choisir le menu qui vous convient.

NOS COCKTAILS

Cocktail Maison Kulas 20 pièces - 40,00 € TTC/pers	Cocktail Gourmet 15 pièces - 32,00 € TTC/pers	Cocktail Apéritif 10 pièces - 24,00 € TTC/pers
Kir pétillant au cassis - Jus de Fruits Eau Plate et Gazeuse ~~~~~ Canapés assortis Navettes briochées Brochettes de poulet/curry Wraps au saumon fumé Wraps veggie Toasts de foie gras aux pruneaux Pick Up de bœuf laqué au miel et oignons grelots ~~~~~ Macarons Brochettes de fruits frais	Kir cassis - Jus de Fruits Eau Plate et Gazeuse ~~~~~ Mini-clubs sandwich au saumon et veggie Pain surprise charcuterie et fromage Brochettes tomates mozzarella au pesto Wrap de poulet au curry Blinis tarama et graine de pavot Plateau de fromage sur pique bambou ~~~~~ Mini-brownie chocolat/noix de pécan Verrine panna-cotta fruits rouges	Kir cassis - Jus de fruits Eau Plate et Gazeuse ~~~~~ 2 Canapés assortis 2 Toasts de foie gras maison 2 Brochettes mangue/saumon fumé 1 verrine de perle océane (bille de pâte, œuf de truite, sauce crémeuse au citron) 1 Verrine guacamole et magret fumé ~~~~~ 1 Macaron 1 Verrine façon pomme tatin

NOS BUFFETS

Buffet Chaud Street-Food 35,00 € TTC/personne	Buffet Prestige 38,00 € TTC/personne	Buffet Tradition et Modernité 33,00 € TTC/personne
Burger du boucher (steak 180gr) Pizza poulet, champignon, tomate, mozza ~~~~~ Galettes de pommes de terre râpées Salade façon César (Romaine, crouton, parmesan, œuf dur et tomate) ~~~~~ Tiramisu ~~~~~ Eau Plate et Gazeuse Ice Tea - Coca cola - Café	Pavé de saumon écossais, crevette et sauce verte Viandes froides (volaille, rosbeef, rôti de veau) ~~~~~ Salade Piémontaise Salade italienne (tagliatelle, pesto, crevettes, tomates, avocat, parmesan) ~~~~~ Brie de Meaux et pain ~~~~~ Croustillant chocolat Tarte aux pommes et amandes grillées ~~~~~ Eau Plate, Gazeuse Verre vin rouge Café	Jambon maison sans nitrite élu « Champion de France 2019 et Médaille de bronze 2022 ». Terrine de saison Filet de poulet mariné Rosbeef cuit à basse température Rosette, saucisson à l'ail ~~~~~ Mini penne au thon Pomme de terre à la ciboulette ~~~~~ Brie de Meaux et pain ~~~~~ Choux pâtissier au chocolat et vanille ~~~~~ Eau Plate et Gazeuse Verre vin rouge - Café

NOS MENUS CHAUDS		
Plat Chaud Unique 29,00 € TTC/personne	Menu Chaud Gourmand 35,00 € TTC/personne	Le Barbecue Plaisir 45,00 € TTC/personne
Un plat unique à choisir : - Couscous Royal (3 viandes) ou - Paella Choux pâtissiers au chocolat Eau Plate et Gazeuse Verre vin rouge - Café	Salade piémontaise et Salade grecque Suprême de pintade vallée d'Auge (cidre et pomme) Écrasé de pomme de terre à l'échalote, Poêlée de champignons Brie de Meaux et pain Royal chocolat Eau Plate et Gazeuse Verre vin rouge - Café	Y compris le personnel de cuisine Salade Grecque Taboulé Merguez Brochette de bœuf Pilon de poulet mariné Pomme de terre rôtie Brochette de légumes Pain et Sauces d'accompagnement Panna cotta fruits rouges et caramel Eau Plate et Gazeuse Verre vin rouge – Café

NOS PIZZAS		NOS REPAS DE FÊTE
Menu Pizza 15,00 € TTC/pers	Menu Fine-Bouche 49,00 € TTC/pers	Menu Prestige 65,00 € TTC/personne
Au choix : Pizza Reine Sauce tomate à l'origan, mozzarella, jambon et basilic Pizza 3 fromages Sauce tomate à l'origan, mozzarella, emmental, chèvre et basilic Pizza Orientale Sauce tomate à l'origan, mozzarella, merguez halal, poivrons et basilic Pizza Méridionale – Végétarienne Sauce tomate à l'origan, poivrons, courgettes, oignons rouges, provolone fumé, tomates séchées et basilic Boisson Soft	Délice nordique (entremet à base de fromage blanc, saumon cuit et fumé) Salade croquante à la mangue Pâté en croute du moment Roti de veau à la sauge Gratin dauphinois et légumes grillés Plateau de fromages affinés, Brie de Meaux, Comté et St Maures de Touraine et pain Gâteau à choisir ** Eau Plate et Gazeuse Verre vin rouge – Café	Foie gras de canard entier, chutney de figue Saumon fumé et sa crème fraîche Salade de choux vert finement râpé, raisin et noix, vinaigre de Xeres Mignon de veau aux morilles, crumble parmesan Risotto de cèpes, Poêle de tomates cerises confites Plateau de fromages affinés, Brie de Meaux, Comté et St Maures de Touraine et pain Gâteau à choisir ** Eau Plate et Gazeuse Verre vin rouge – Café

NOS PETITS PLUS		
Accueil Café - Croissant 8,00 € TTC/personne	Pot d'accueil 8,00 € TTC/personne	Option Boissons Fraiches 6,00 € TTC/personne
Café Thé nature et parfumé Jus de fruits Eau plate 3 Mini Viennoiseries (Pain aux raisins, Pain au chocolat, croissant)	Ice Tea, Coca cola, Jus de fruits, Eau + Assortiment de gâteaux secs Pot de départ 15,00 € TTC/personne Kir pétillant Jus de fruits - Eau 6 pièces cocktails/pers	Ice Tea, Coca cola, Jus de fruits, Eau (0,5 litre par personne) Open bar rafraichissant 12,00 € TTC/personne Boisson soft, Eau et Café Illimité

** Gâteau à choisir : Royal chocolat : Biscuit génoise, praliné feuilletine, mousse au chocolat 60%.
 Fraisier : Génoise, crème mousseline, fraise.
 Cheesecake : Gâteau crème-cheese et fromage blanc, nappage caramel.
 Charlotte Mangue/Passion : Biscuit cuillère, mousse fruit, cube de mangue et nappage passion.
 Le Breton : Biscuit sablé breton, caramel beurre salé, fruits frais et pistaches.

LES OPTIONS

BAPTÊME CASCADES -- NEW --

Vivez un moment unique : embarquez à bord de nos voitures surpuissantes et découvrez le drift de l'intérieur. Frissons garantis ! Pour les plus courageux optez pour une séance de 2 roues ... en voiture !

45€ par personne pour le drift seul (20 personnes minimum, 10 ans minimum)

60€ par personne pour le drift + le 2 roues (20 personnes minimum, 10 ans minimum)

DEMANDES PARTICULIERES

Option « Assiette Veggie » : pour vos invités végétariens, dans chacun de nos menus, sans supplément de prix, nous pouvons proposer une entrée (assiette de crudités) et un plat (poêlée de légumes) « veggie » en remplacement du menu initial.

Option « brochette du soleil » : si vous optez pour le « barbecue plaisir » et que certains de vos convives sont végétariens, nous pouvons, sans supplément de prix, leur proposer en remplacement, nos « brochettes du soleil ».

Option « Halal » : dans les menus contenant de la viande, nous pouvons, sans supplément de prix, vous proposer des produits halal, sous réserve d'être prévenus au moins 10 jours à l'avance.

CHAMPAGNE

Bouteille de champagne : 45,00 € TTC

Magnum de champagne : 89,00 € TTC

GATEAUX

Royal chocolat : Biscuit génoise, praliné feuilletine, mousse au chocolat 60%.

Fraisier : Génoise, crème mousseline, fraise.

Cheesecake : Gâteau crème-cheese et fromage blanc, nappage caramel.

Charlotte Mangue/Passion : Biscuit cuillère, mousse fruit, cube de mangue et nappage passion.

Le Breton : Biscuit sablé breton, caramel beurre salé, fruits frais et pistaches.

LOCATION DE SALLE

Location de salles équipées pour l'organisation d'un séminaire : sur nos trois sites, nous disposons de 5 salles de 10 à 300 personnes. Le tarif est étudié sur mesure en fonction de la taille de votre groupe.

REMISE DE PRIX

Médailles souvenirs supplémentaires gravées au nom de votre société : 4,50 € TTC la médaille

Remise de prix type F1 :

Pour que votre remise des prix soit inoubliable.

Comprend un jeu de 3 coupes et un magnum de champagne : 95,00 € TTC

Jeu de 3 coupes supplémentaires : 49,00 € TTC

1 coupe supplémentaire : 19,00 € TTC