



Date repas :

Midi

Soir

Nombre de convives : .....

Nom du client : .....

*A partir de 12 personnes*

***Menu Envolée***

***28 € tout compris***

*Amuse-bouche*

~

*Tarte de chèvre frais aux figues et magret fumé au miel*

*Ou*

*Pressé de jarret de porc au foie gras et son chutney d'oignon*

~

*Suprême de pintade en croûte d'amande*

*Ou*

*Filet de truite saumonée au cresson de Fontaine*

~

*Tarte tatin et sa crème fouettée*

*Ou*

*Tulipe aux fruits rouges et sa glace des îles*

~

*Vin : Merlot en pichet*

~

*Café*

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison.*

***Possibilité de choisir entre 2 entrées, 2 plats et 2 desserts à la réservation***

Droit de bouchon : 7 € (par bouteille de 75 cl)

Menu enfant : (en dessous de 10 ans) : 8.50 €

Monsieur NEGRIER  
Responsable ESAT

Nom du client

Bon pour accord

Bon pour accord

Signature

Signature

***Le devis doit être confirmé 15 jours avant la prestation, avec « bon pour accord » et signature sinon annulation.  
Si 48 heures avant le repas pas de modifications, le nombre initial à la réservation sera facturé.***

***→ Tournez la page svp***



*Repas dansant ou musical*                      *oui*                         *non*     
*(Uniquement au self et uniquement le soir)*

*Salle gastronomique (groupe jusqu'à 40 personnes maximum)*  

*Self*  

*Disposition des tables :*

*Tables collées*                     

*Tables individuelles*                     

**Horaires :**

*Fin de service le midi :*

*Samedi : 16 heures*

*Dimanche : 16 heures*

*Fin de service le soir : minuit*

*Soirée événementielle : Fin de service à 2h (supplément : 80 €)*

*Mariage : fin de service à 4h (supplément : 160 €)*

**Contact :**

*Nom :* .....

*Mail :*.....

*Téléphone :*.....

*Téléphone portable :*.....

\*\*\*\*\*

*Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.*

*La liste est à votre disposition sur demande.*

*Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements.*