



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.*

**Merci de choisir un menu unique pour l'ensemble des convives**

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.*

