



Date repas :

Midi

Soir

Nombre de convives : .....

Nom du client : .....

*A partir de 12 personnes*

***Menu Diamant***

***46 € tout compris***

*Kir et amuse-bouche*

~

*Briochine de ris de veau aux mirabelles*

*Ou*

*Marbré de foie gras maison à la rhubarbe au pain d'épices*

~

*Filet de daurade royale à la plancha au beurre de foie gras*

*Ou*

*Tournedos de filet de bœuf aux myrtilles*

~

*Assiette de fromages Auvergnats*

~

*Farandole de gourmandises*

*Ou*

*Délice de nos volcans à la châtaigne*

~

*Bourgogne blanc (1 bouteille pour 6)*

*St Nicolas de Bourgueil (1 bouteille pour 4)*

~

*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 (moins 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.*