



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.