



Date repas :

Midi

Soir

Nombre de convives :

Nom du client :

A partir de 12 personnes

Menu Prestige

38 € tout compris

Kir et amuse-bouche

~

Duo de la ferme, bœuf séché aux copeaux de parmesan sur son lit de verdure

Ou

Cassolette d'écrevisses et pétoncles Homardine aux petits légumes en croûte

~

Tournedos de canard aux poires à l'aigre doux

Ou

Dos de sandre poché sauce Hollandaise

~

Assiette de fromages Auvergnats

~

Aumônière de pommes au caramel de beurre salé Calvados et sa glace vanille

Ou

Fondant au chocolat au cœur de citron coulis de framboise

~

Côte d'Auvergne blanc (1 bouteille pour 6)

Côte du Rhône (1 bouteille pour 4)

~

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 (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.