



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.

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 demandé.

Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements.