

Menu de Banquet

Menu Auberge

Entrée - Plat - Dessert	39,90€ à 53,40€
Entrée - Poisson - Viande - Dessert	49,90€ à 60,10€
Pause glacée avec ou sans Alcool	3,80€ à 5,80€
L'assiette de fromage locaux et son condiment	8,90€
3 petits-fours supplémentaires (<i>par personne</i>)	5,10€

Menu enfant :

½ part Entrée - Plat - Dessert	25,10€ à 33,40€
½ part Entrée - Poisson - Viande - Dessert	31,40€ à 39,70€

Forfait Boissons Tradition : 19,60 €

- Apéritif avec ou sans alcool et sa mise en bouche
- 2 verres de vins en accords avec votre menu
- Café, décaféiné, thé, infusion avec sa mignardise

Exemple de vin : Chinon, St Nicolas, Saumur, Bourgueil, Menetou-Salon, Muscadet, Côteaux Bourguignons, Bourgogne Aligoté, Saint-Bris, Chirouble, Côte du Rhône, Colline Rhodanienne, Ventoux, Côte Catalanes, Lussac Saint-émilion, Cahors, Gaillac, Gascogne, Crémant, méthode traditionnelle ...

Forfait Boissons Exception : 29,50 €

- Apéritif avec ou sans alcool et sa mise en bouche
- 2 verres de vins en accords avec votre menu
- 1 coupe de crémant avec le dessert
- Café, décaféiné, thé, infusion avec sa mignardise

Exemple de vin : Sancerre, Savennière, Mercurey, Brouilly, Morgon, Petit-Chablis, Viré-Clessé, Saint-Estèphe, Pessac, Riesling, Gewurztraminer, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Vacqueyras, Roussillon Village, Cahors 4 ans élevages...

Nous avons choisi une eau filtrée localement par osmose inversée basse pression dynamisée, par Natarys. Offerte, plate ou gazeuse, elle sublime chaque plat tout en réduisant notre impact écologique : moins de plastique, moins de transport, plus de sens.

Menu de Banquet

Cher Clients,

Une fois la date de votre évènement validé ensemble avec le nombre d'invités, et de vos connaissances éventuelles sur les allergies et régimes alimentaires de vos convives.

Le Chef et son équipe vous proposerons un menu, toujours avec des produits de saisons, frais, brut et transformer dans nos cuisines.

Chaque évènement est unique, que vous ayez des souhaits particuliers pour les plats ou le service, nous sommes à votre écoute pour y répondre au mieux.

Dès lors que le menu sera établi nous prendrons le temps d'échanger et de vous proposer des boissons de saisons, en accord avec votre menu et votre budget, toujours avec et sans alcool !

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

- Un minimum de 10 convives est requis pour les menus proposés.
- **Un maximum de 2 entrées et de 2 plats différents devra être sélectionné pour l'ensemble des convives, et ce choix devra être communiqué au plus tard 14 jours avant la date de l'évènement.**
- Une fois le devis validé, un acompte de 30 % vous sera demandé.
- Tout désistement non signalé au moins 48 heures à l'avance entraînera la facturation complète des prestations concernées.
- Le service du déjeuner doit débuter au plus tard à 13h30, et celui du dîner à 20h30.
- La salle devra être libérée au plus tard à 16h00 pour les déjeuners et à 23h00 pour les dîners.

LES TARIFS COMPRENNENT

- Le devis validé conjointement.
- Le service, d'une durée de 3 heures.
- La mise à disposition de la salle et le ménage.

Le service est assuré jusqu'à 16h00 pour les déjeuners et jusqu'à 23h00 pour les dîners. Toute heure supplémentaire sera facturée 100 € TTC/heure.