

**Formule à 33 Euros avec Vin (25 cl) et café compris**

**Menu unique pour un Groupe de 15 à 60 personnes**

*(27 euros sans les vins)*

*(30 euros avec 12.5 cl de vin par personne)*

**Uniquement du mardi au vendredi sauf jours fériés**

**ENTREES**

Melon et éventail de magret fumé « maison »

Ou

Tartare de saumon mariné

Ou

Salade de saison

\*\*\*

**PLATS**

Suprême de pintadeau et ses deux pommes

Ou

Médallions de saumon à l'oseille

Ou

Tournedos de canette aux fruits de saison

ou

rôti de porc à l'ancienne

\*\*\*

**DESSERTS**

Ganache au chocolat

Ou

Crème brûlée aux fruits de saison

Ou

Coupe 3 sorbets

Ou

Millefeuille aux fruits de saison

\*\*\*

Café

\*\*\*

**VINS**

*Rouge : Côte du Rhône Tricastin « la Ciboise » de la maison Chapoutier ou Chinon*

*Ou*

*Blanc : Sérème Viognier ou Touraine sauvignon*

**Conditions générales de vente :**

1 – Toute réservation sera accompagnée d'un versement de 40% d'acompte et du nombre approximatif de convives.

2 - 15 jours au plus tard avant le repas, confirmation du choix du menu, des boissons, du nombre de convives, du plan de table s'il y a lieu et de l'heure d'arrivée.

3 - Confirmation 48 h avant le repas du nombre de convives prévus. Tout convive réservé et non présent sera facturé.

4- Règlement du solde en fin de repas par chèque, espèces ou Carte Visa.

5 - Nos horaires du Service déjeuner : de 12h à 15h clôture à 16h30 toute prolongation d'horaires au-delà de 17 h due à un retard de votre part sera facturée 20€h /personnel restant de l'heure supplémentaire

Nos horaires du service dîner : de 19h30 à 22h30 clôture à minuit toute prolongation d'horaires au-delà de 0 h due à un retard de votre part sera facturée 40€h /personnel restant de l'heure supplémentaire.