



## Menus valables à partir de 12 personnes choix possible d'UN seul menu pour l'ensemble du groupe

(1 seul et meme menu - ENTREE/PLAT/DESSERT IDENTIQUE POUR CHAQUE CONVIVES)

### LES PLATS PROPOSES AFIN DE POUVOIR COMPOSER VOTRE MENU :

La Petite Mise en Bouche

#### Les entrées :

La Terrine de foie gras au naturel et sa gelée de vinaigre balsamique (+2€)

Ou Le tiramisu aux deux saumons (cru et cuit) et saladette

Ou Le ragout d'artichauts aux olives, quenelle de mascarpone et jambon séché

Ou La crème froide de haricots cocos, magret fumé et huile de truffes

Ou La mousseline de rouget grondin au fumet de langoustines

#### Les Plats :

La cuisse de pintade farcie aux olives et polenta crémeuse

Ou Le gateau d'agneau aux tomates et aubergines confites, courgette farcie

Ou Le Magret de canard roti, cocotte de légumes et sauce fruits rouges

Ou Le Filet de Saint Pierre aux légumes confits au safran, jus émulsionné

Ou La marmite de la mer et billes de légumes, petit aioli

OU Le Dos de Cabillaud au crumble de chorizo, écrasée de pommes de terre

#### Les fromages :

La faisselle de fromage frais et confiture de courgette maison

ou Le demi saint marcelin à la confiture de figue du jardin

#### Les desserts :

Le Millefeuille de pommes caramélisées, espuma à la cacahuètes

Pavlova aux agrumes: lemon curd, fruits agrumes, meringue et chantilly

L'assiette gourmande (1 dessert à base de fruits/ 1 au chocolat/1 glace)

La verrine aux fruits de saison et biscuits roses de Reims

Le gateau - choix chocolat/ fruits ou fruits et chocolat mélangés

### LES TARIFS

**REPAS** 30 euros ttc, entrée, plat, dessert

34 euros ttc, entrée, plat, fromage, dessert

46.50 euros ttc, entrée, poissons, viande, dessert

52 euros ttc, entrée, poissons, viande, fromage, dessert

possibilité piece montée tarif selon devis du patissier avec lequel nous travaillons

**ENFANTS** menu enfant -12 ans 25€ boissons non alcoolisées incluses (entrée/plat/glace)

### BOISSONS

11.00 € formule avec vin de pays ou cotes du Rhone (1/4l par pers) et café

15.00 € avec notre cocktail maison au vin rosé ou cocktail fraicheur sans alcool  
feuilletés apéritif inclus  
vin de pays ou cotes du Rhone rouge et blanc (1/4l pers) , café

18.00 € avec notre cocktail maison au vin rosé ou cocktail fraicheur sans alcool  
feuilletés apéritif inclus  
eau minerale plate et gazeuse ( 1/4l par pers)  
vin de pays ou cotes du Rhone rouge et blanc (1/4l pers) , café

21.00 € avec notre cocktail maison au vin rosé ou cocktail fraicheur sans alcool  
feuilletés apéritif inclus  
VINS AOC Tavel Rosé ou AOC LIRAC rouge 1/2ble par pers  
eaux minérales et boissons chaudes (café/thé/infusion)

**AUTRES** possibilité de champagne 51€ la bouteille avec le DESSERT  
9€ le droit de bouchon par bouteille de 75cl (autres contenances nous consulter)  
si votre champagne est servi en apéritif, supplément de 3 euros par pers  
pour les feuilletés apéritifs  
Il n'est pas possible d'apporter vos autres bouteilles de vins ou alcools.

Par respect pour notre personnel, et en accord avec le temps de travail autorisé  
nous ne pourrons pas faire de pauses pendant le temps du repas et du service du repas.  
les animations pourront se faire après le service

**heure maximum autorisée pour rester dans notre établissement :**

fin de repas après midi 17h00 - heure maximum autorisée pour le diner le  
soir 0.h30 au déla une dérogation devra être demandé en mairie.

Un supplément par heure dérogée (la mairie n'acceptant pas après 1h30) sera facturé pour le service

**Horaires d'ouverture du Restaurant**

12h15 pour le déjeuner de midi - 19H30 pour le diner du soir

Nous ne pourrons pas vous servir avant ces horaires.

Le nombre de convives annoncés 3 jours avant la manifestation sera pris en considération pour  
établir la facturation.

**salle particulière** , baies vitrées donnant sur le jardin

jusqu'à 24 personnes sur demande. Une seule table pour l'ensemble des convives sera possible

Les centres de tables fleuris sont fournis, il faudra nous donner les coloris que vous souhaitez

Nous imprimons des menus pour le repas.

Dans la **salle de restaurant**, les tables sont des tables ovales pouvant accueillir un maximum  
de 10 convives par table. En fonction du nombre de personne, il est possible que vous ne soyez  
pas seuls dans la salle.

Un acompte de 30% du montant total est demandé pour confirmation définitive de la reservation