

N° de réservation : ..... Nombre de couverts : .....

Date : ..... Heure de service : .....

Votre choix (doit être unique pour tous les convives) :

### Entrées

- Crèmeux de potiron, mirepoix de champignons
- Gambas, façon salade César
- Terrine de volaille et foie gras, chutney de figues

### Plats

- Pavé de saumon, jus de veau risotto crémeux
- Filet de canette, jus aux pêches, gratin dauphinois
- Carré d'agneau vert pré, pommes grenailles

### Desserts

- Finger d'Opéra, crème de café
- Ananas et Poire rôtie, chocolat chaud
- Mi cuit au chocolat & yuzu, coulis exotique

### Boissons

- Badoit et Evian
- Vin rouge : Lussac Saint Emilion Château La Fleur Terrien ou équivalent  
ou vin blanc : Côtes de Gascogne Pigmentum ou équivalent  
(1 bouteille pour 4 personnes, en accord avec les mets)
- Café ou thé

### Nombre de convives avec des contraintes alimentaires :

Sans Gluten\* : ..... Végétarien : ..... Sans porc : .....

\*Aucune allergie prise en compte, à l'exception de l'allergie au Gluten. Cependant l'absence de trace ne peut être garantie.

### À NOTER :

Menu servi de Janvier  
à Décembre 2019

Durée du service : 1h45

> Repas en dehors des horaires d'ouverture  
du restaurant pour le déjeuner ou le dîner :  
forfait de 100€ de supplément.

Horaires d'ouverture : 12h00-14h00 et  
19h00-20h30.

> Dépassement du temps service : 50€ de  
supplément par serveur (1 serveur pour 30  
personnes) et par heure entamée. Le début  
du service correspond à l'heure mentionnée  
sur la fiche de réservation.

Je déclare avoir pris connaissance des conditions générales de réservation et de vente, et notamment l'article 4B : « le nombre de couverts devra être confirmé au plus tard 72 heures (jours ouvrés) avant la date de la manifestation (Le menu pourra être différent en cas d'ajout). Ce nombre sera retenu comme base de facturation, il est toléré une marge d'annulation de 1 pour 20.»

Fait le : .....

Nom : .....

Signature :