

N° de réservation : Nombre de couverts :

Date : Heure de service :

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

Entrées

- Faisselle à la fleur de sel de Guérande, mousseline de Petits Pois
- Jardin de tomates et Burrata au Pistou
- Terrine de volaille et foie gras, sucrine et poivrons façon Chimichurri
- Tartare de saumon, courgettes et mangue
- Asperges vertes, œuf poché et vinaigrette Savora
- Gaspacho de légumes, chèvre, dés de courgettes et tomates

Plats

- Daurade à la vapeur, légumes de saison, sauce vierge (tomate et huile d'olive)
- Filet de Cabillaud sauce Tandoori, riz Thaï et pousses d'épinards
- Suprême de volaille, fraîcheur de Taboulé, coriandre et melon
- Pavé de Sandre, crème de fenouil, cœur d'artichaut et Duo de carottes
- Carré d'agneau, pommes de terre ratte persillées, sauce barbecue
- Noix de veau Label Rouge, tagliatelles fraîches au citron

Desserts

- Verrine pêche et framboises, coulis de fruits rouge
- Blanc Manger Coco, coulis de framboises
- Sablé Chocolat au poivre de Sichuan
- Crumble Abricots Pommes Golden, coulis Passion
- Le café « Gourmand »

Vin du Francilien

Château de Jonquières (Corbière AOP rouge)

Réserve de la Saurine (Côtes du Rhône blanc)

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.

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.»

MENU SERVI DE MAI À AOÛT 2019

À NOTER :

Durée du service :

Durée minimum : **1h15**

(1h15 pour un repas composé de 3 plats.
Ajouter 15 mn si le fromage est servi.)

Durée maximum : **1h30**

> 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.

Si vous souhaitez déguster un vin de qualité supérieure :

Vins blancs :

- Côtes de Gascogne Pigmentum (+2,70 €/pers. TTC)
- Bordeaux blanc de Carmasac (+3,00 €/pers. TTC)

Vins rouges :

- Lussac Saint Emilion Château La Fleur Terrien (+2,50 €/pers. TTC)
- Minervois Estibal Domaine L'Ostal Caszes (+3,00 €/pers. TTC)

Supplément fromage

Le fromage est uniquement en supplément, à la réservation et pour l'ensemble du groupe (2,40 €/pers TTC).

Fait le :

Nom :

Signature :