

N° de réservation : Nombre de couverts :

Date : Heure de service :

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

Entrées

- Pâté de canard en croûte, chutney de cerises et son mesclun
- Tartare de saumon, céleri rave et pomme verte
- Pastilla de roquefort, coeur de salade

Plats

- Suprême de volaille, pomme de terre écrasées aux olives
- Daurade à la vapeur, riz aux petits légumes
- Pavé de veau rôti, fricassé de légumes

Fromage

- Rocamadour (fromage de chèvre) accompagné de salade et de condiments de saison

Desserts

- Assiette tout chocolat, sauce chocolat (macaron chocolat, mi-cuit chocolat cannelé, coulant chocolat et sauce chocolat)
- Tarte fine de saison
- Salade de fruits de saison

Boissons

Coupe de crémant, 2 pièces salées
Badoit et Evian
Vin blanc ou rouge
(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 : 2h

> 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)

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 :