

Forfaits GROUPES 2012

MEME CHOIX POUR TOUTE LA TABLE - VALABLE UNIQUEMENT POUR NOS GROUPES MINIMUM 8 PERSONNES ADULTES
Aucun changement ne peut intervenir sur ces menus sans supplément ; sauf régime particulier.

Evadez-vous au cœur d'un cadre Traditionnel et Champêtre où se mêlent Fine Gastronomie et Réceptions de Qualité.
L'Hôtel, la Villa, le Gîte et le studio 11bis : des Hébergements remplis de charme et de caractère.

TARIFS VALABLE TOUS LES JOURS HORS JOURS FERIES ET FÊTES

Menu « Simplicité »
19.90 € / pers. TTC - TVA 7 %

*
Mini-canapés d'accueil
*
Feuilleté de la Mer, fumet crémé
*
Ballotin de volaille aux légumes
Sauce persillée
Pomme Maxime
*
Assiette « touchoco »
Arrosée d'un coulis d'anglaise
Chou, mini-éclair
*
Buffet des Cafés Compris
Eaux de Source

Menu « Classique »
24.50 € / pers. TTC - TVA 7 %

*
Mini-canapés d'accueil
*
Saumon en brioché, sauce oseille
*
Moelleux de porcelet
au gingembre façon gibier,
Rôstis de légumes en persillade
*
Assiette des 3 fromages
*
Coupe glacée Fête Foraine
Vanille-Caramel-Petit Beurre
*
Buffet des Cafés Compris
Eaux de Source

Menu « Terroir »
26.80 € / pers. TTC - TVA 7 %

*
Mini-canapés d'accueil
*
Feuilleté gourmand aux Escargots
*
Suprême de Pintade
Sauce Poire et Pain d'Epices
Gratin de légumes – Flan de champignons
*
Plateau de Fromages (Blancs, secs et affinés)
*
Délice sucré du bourguignon
au pain d'Epices et Cassis
*
Buffet des Cafés Compris
Eaux de Source

Menu « Tradition »
35 € / pers. TTC - TVA 7 %

*
Assortiment de Mignardises salées
(4/pers.)
*
Terrine au Foie Gras
et son petit pain viennois toasté
comptée de fruits à la cannelle
*
Délice au Saumon et St Jacques ;
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
*
Effeillé de Charolais en croûte
Gratin crémeux aux légumes
Brunoise de légumes d'Antan
*
Plateau de Fromages
(Blancs, secs et affinés)
*
Framboisier
Coulis de Fruits rouges
*
Buffet des Cafés Compris
Evian / Badoit

Menu « Réception »
44.50 € / pers. TTC - TVA 7 %

*
Assortiment de Mignardises salées
(4/pers.)
*
Escalope de Foie Gras rôtie
Sur tatin d'oignons
*
Aumônière de St Jacques
Sauce beurre blanc et fruits de mer
*
Puits Digestif sans alcool
(Citron vert et limonade)
*
Cuisse de Poulet en surprise
Sauce Miel, gingembre et curcuma
Gratin de légumes
Pomme paillason
*
Plateau de Fromages
(Blancs, secs et affinés)
*
Assiette de mignardises Pré-dessert
Mini-cannelé ; chouquette ; macaron
*
Feuillantine au chocolat
Fruits frais et chantilly
*
Buffet des Cafés Compris
Evian / Badoit

MENU ENFANT < 5 ans
9.50 € / pers. TTC - TVA 7 %

*
Menu Enfant sans entrée
*
MENU ENFANT < 10 ans
14.50 € / pers. TTC - TVA 7 %
*
Assortiment de crudités (tomates/carottes/celeri)
*
« Cordon Bleu » au bacon et Comté
½ Gratin dauphinois
*
Coupe de Glaces : Vanille / Fraise
*
Eaux de Source

Nos forfaits BOISSONS sont indissociables
du nombre de repas. **TVA 19.6% incluse**

« Vins de France » 8 €/pers.

1 v. Marquissette
1 v. de vin blanc de Pays
1 v. de vin rouge de Pays

« Bourgogne » 13 € / pers.

1 v. Kir Royal, maison Lejay-Lagoute
1v. St Véran
2 v. Bourg. Hautes-Côtes Nuits, Roblot

« Dégustation » 17 € / pers.

1 v. Champagne
1 v. Montagny 1er cru
1 v. Ladoix Blanc, dom. Jacob
2 v. Savigny les Beaune, dom. Camus

Nos forfaits BOISSONS sont indissociables
du nombre de repas. **TVA 7% incluse**

Forfait « apéritif Enfant »
2 € TTC / enfant <10 ans
1 v. de SIROP grenadine 20 cl
Ou autre parfum si spécifié

Forfait « Boissons sans Alcool »
6 € TTC /pers.
1 v. de Cocktail « tout fruits »
+ 33 cl de Soda ou cola

Vous avez un ou plusieurs invités qui demandent un
traitement particulier ? Végétarien, diabétique ou
autres ? Incorporez nos plats spéciaux dans votre
menu pour la personne de votre choix lors de votre
commande. Nous aménagerons son repas suivant
vos consignes.

**TOUT CHANGEMENT DE PLAT IMPLIQUE UN
SUPPLEMENT - Merci de votre compréhension**
2.50 € / plat. TTC - TVA 7 %

Millefeuille d'aubergines grillées et tartare
de tomates ; Sauce basilic et citron

Brochette de Queues de Crevettes
décortiquées sur sa tarte aux légumes du midi

Filet de Flétan et son Feuilleté niçois,
Huile vierge et herbes fraîches

Brochette d'onglet de Bœuf, à l'échalote
Gratin dauphinois

Vous fêtez un Anniversaire ?
Nous faisons pour vous un Gâteau spécial
pour votre Groupe !
Sans changement de prix !

REPAS DANSANTS

Supplément d'heures après 18 H pour le repas de midi **et après minuit** pour le repas du soir : **3.30 € /heure TVA 19.6%**
et par personne pour toutes les Salles. Toute heure commencée sera facturée dans son intégralité. (Franchise de 15 mn).

Taxes Droits d'Auteur (Sacem en supplément pour animations musicales) en fin de facture **1.60 €/pers**

Votre animateur ne doit pas vous les compter.