

*Evadez-vous au cœur d'un cadre Traditionnel et Champêtre où se mêlent Fine Gastronomie,
Réceptions de Qualité, et Hébergements de charmes et de caractères.*

FORFAITS GROUPE SPECIAL BUS ET CLUBS

A partir de 10 personnes - Clubs, Associations, Agence de Voyages

MINIMUM 35 PERSONNES ADULTES - MEME CHOIX POUR TOUTE LA TABLE - VALABLE UNIQUEMENT POUR NOS GROUPEES
1 GRATUITE pour 35 menus PAYANTS - VALABLE DU 1^{ER} JANVIER AU 31 DECEMBRE 2012

Une indemnité de couverts sera appliquée pour toute absence non prévenue 48 heures à l'avance. Merci de votre compréhension.
(Un produit peut arriver exceptionnellement à manquer, nous le remplacerons par un autre produit d'une valeur équivalente).

Pour tout aménagement de MENU pour raisons médicales, conception religieuse ou simplement par goût ; n'hésitez pas à nous consulter.

| | | |
|--|---|---|
| <p>L'Opportunité du « MOIS »</p> <p>17.50 € / pers. TTC</p> <p>Service économique et simple Nappage tissu - serviette papier 2 verres banquet</p> <p>ENTREE du Marché saison</p> <p>PLAT du Marché saison (VIANDE OU POISSON)</p> <p>DESSERT du Chef</p> <p>¼ vins de Pays ou jus de Fruits</p> <p>Café compris</p> <p>Eaux de Source</p> <p>Option Fromages : 3.50 € Option Apéritif / accompagnements : 3.50 €</p> <p>Le Menu vous sera communiqué au plus tard 8 jours avant le 1^{er} jour du mois concerné par votre repas de groupe.</p> | <p>Menu « BOUCHON 2012 »</p> <p>25 € / pers. TTC (1 Entrée)</p> <p>Service économique et simple Nappage tissu - serviette papier 2 verres banquet</p> <p>Apéritif d'accueil avec ou sans alcool Et ses 2 feuilletés d'accompagnement *</p> <p>Feuilleté de la Mer, sauce homardine Ou Feuilleté aux petits légumes, vinaigrette tomate Ou Feuilleté au fromage sur salade rafraîchissante *</p> <p>Filet de St Pierre sur Peau Sauce Noilly Prat Flan de légumes ; pommes dauphines ou Mignonnette de Volaille farcie, Sauce Pesto verde Gratin de légumes, tomate /asperge *</p> <p>Assiette des trois Fromages *</p> <p>Tarte tatin à l'ananas, Crème anglaise au lait de coco *</p> <p>¼ vin de Pays (Blanc / rosé ou rouge) Café Compris Eaux de Source plates et pétillantes</p> <p>Option Vins supérieur : + 3.5 €/pers. Macon Blanc - Bourgogne Pinot Noir</p> <p>Dans cette formule « BOUCHON », vous pouvez apporter votre vin tranquille en complément pour tout le repas sans droit de bouchon.</p> | <p>Menu « TERROIR » Un seul et Même choix pour tous</p> <p>32 € / pers. TTC (1 Entrée) 39 € / pers. TTC (2 Entrées)</p> <p>Service économique et simple Nappage tissu - serviette papier 2 verres banquet Toutes les boissons sont incluses</p> <p>Kir Royal de la Maison Lejay Lagoute Ou Cocktail sans Alcool Gougères d'accueil *</p> <p>Petit Pot de Foie gras entier ; compotée de fruits ; pain viennois <u>1 verre de Chardonnay « Grand Ardèche »</u> *</p> <p>Cassolette des filets de Mer gratinés <u>1 verre de Bourgogne blanc</u> *</p> <p>Suprême de Pintade aux senteurs des bois Ou Jambon à la Nuitonne Ou Magret de Canard au Cassis <u>1 verre de Morey st Denis</u> *</p> <p>Plateau des Fromages : <u>1 verre de Savigny les Beaune</u> *</p> <p>Trio des Délices (fruit / chocolat / sorbet) Ou Biscuit léger des Hautes Côtes et son coulis aux fruits rouges *</p> <p>Café Compris Eaux minérales plates et pétillantes *</p> <p>Option coupe de crémant : 3.5 €/pers. Option coupe de Champagne : 6 €/pers. Bouchon champagne : 7.80 € la bouteille.</p> |
| <p>SOIREE ETAPE POUR NOS CLIENTS V.R.P. ou Entreprise</p> <p>70 €/la Soirée</p> <p>♥1 Chambre individuelle 1 pers. ♥1 repas du Soir sans boisson ♥1 petit déjeuner buffet</p> | <p>REPAS DANSANTS : Supplément d'heures après 18 H pour le repas de midi et après minuit pour le repas du soir : 3.30 €/heure et par personne pour toutes les Salles. Toute heure supplémentaire 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 comptabiliser.</p> | |
| <p>Tarif BULLES préférentiel 2012 : Valables uniquement sans changement dans nos menus - sinon tarif carte - 20% Apéritif d'accueil simple : 3.50 € Champagne : 36 €/bouteille. Crémant : 22 €/bouteille.</p> | | |

RESTAURANT- HOTEL - RESIDENCES

OUVERT 7/7 MIDI & SOIR (dimanche soir uniquement pour groupes sur réservation). Fermé le 25/12 -
Domaine des Combottes - 21380 EPAGNY - Tel : 03.80.35.56.56 Fax : 03.80.35.51.01
Site internet : www.clos-des-combottes.com - E.mail : contact@clos-des-combottes.com
S.a.r.l au capital de 160 000 € - SIRET 422 257 04800013 - APE 5610 A - TVA 44 422 257 048