



Nos formules pour les groupes

Ces tarifs sont valables pour un menu unique défini à l'avance. Tarifs TTC en euros, service compris

VENDREDI ET SAMEDI SOIR	Menu 3 plats (entrée – plat – dessert) (tarif sans remise : 29,50 €)	Formule complète* (tarif sans remise : 38,50 €)
De 15 à 29 personnes	27 €	34 €
30 personnes et plus	25 €	32 €

HORS VENDREDI ET SAMEDI SOIR	Menu 3 plats	Formule complète
A partir de 20 pers.	25 €	30 €

*La formule complète donnée en exemple est établie sur la base suivante :

- Apéritif : kir ou Cop'tail
- Menu 3 plats
- 1 v. de vin / personne (Gamay ou Valençay) soit une bouteille pour 6
- Café / Déca / Infusion

Quelques exemples de plats au choix

Entrées :	Cassolette de saint jacques aux poireaux, crème d'aneth Salade de gésiers et lardons confits au caramel balsamique Saumon cru mariné au citron et à l'aneth Flan frais de chèvre aux olives Foie gras de canard maison (avec supplément)
Plats :	Confit de canard à la crème d'ail Pavé de filet mignon de porc à la graine de moutarde Mijoté d'agneau au curry et à l'ananas Dos de cabillaud à la crème de pamplemousse Pavé de saumon aux oignons confits, sauce curry
Desserts :	Cœur coulant au chocolat Crème renversée au sirop de fraise Tarte aux figues Pomme clocharde Tiramisu