



## Prestations Restauration 2019

Notre cuisine est élaborée en fonction des saisons

### Menus

#### Menu Classique

Entrée, plat, dessert  
Eaux minérales, thé & café  
Tarif : 37 €

Entre 1h00 à 1h30 de temps de service

#### Barbecue

Buffet de grillades et poissons, garnitures,  
plateau de fromages et buffet de desserts  
Eaux minérales, thé & café  
Tarif : 50 €

#### Buffet

Entrées, plat, desserts  
Eaux minérales, thé & café  
Tarif : 38.50 €

#### Panier Repas

Salade, sandwich, dessert  
Eau plate Evian  
Tarif : 17 €

#### Menu du Chef

Entrée, plat, plateau de fromages, dessert  
Eaux minérales, thé & café  
Tarif : 47 €

Entre 1h30 et 1h45 de temps de service

#### Assiette Froide

Assiette froide, dessert  
Eaux minérales, thé & café  
Tarif : 23.50 €

#### Buffet de sandwichs

Mini-sandwichs, salades, desserts  
Eaux minérales, thé & café  
Tarif : 27.50 €

#### Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Eaux minérales, thé & café  
Tarif : 28.50 €

### Vin

#### Vin de Pays (1 bouteille pour 4 personnes)

Tarif : 6 €

#### Vin AOC (1 bouteille pour 4 personnes)

Tarif : 9 €

#### Cocktail Dînatoire ou Déjeunatoire

Kir, vin de pays, jus de fruits, eaux minérales, café, thé, assortiment de mignardises salées et sucrées  
(15 pièces par personne)  
Tarif : 58 € TTC (minimum 15 personnes)  
Champagne en supplément de 14.70 € TTC.

### Apéritifs

#### Apéritif Classique

Amuse-bouche (5 pièces par personne)  
Kir, jus de fruits, eaux minérales  
Tarif : 16 €

#### Apéritif Champagne

Amuse-bouche (5 pièces par personne)  
Champagne, jus de fruits, eaux minérales  
Tarif : 23 €

### Pause-Café

Boissons chaudes, jus de fruits, eaux minérales, fruits, pâtisseries maison  
Tarif : 8.60€ TTC