



Prestations Restauration 2020

Notre cuisine est élaborée en fonction des saisons

Menus

Menu Classique

Entrée, plat, dessert
Eaux minérales, thé & café
Tarif : 37.50 €

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 : 39 €

Panier Repas

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

Menu du Chef

Entrée, plat, plateau de fromages, dessert
Eaux minérales, thé & café
Tarif : 47.50 €

Entre 1h30 et 1h45 de temps de service

Assiette Froide

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

Buffet de sandwiches

Mini-sandwichs, salades, desserts
Eaux minérales, thé & café
Tarif : 28 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Eaux minérales, thé & café
Tarif : 29.50 €

Vin

Vin de Pays (1/4 l. par personne)

Tarif : 6.50 €

Vin AOC (1/4 l. par personne)

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 : 59 € 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 : 16.50 €

Apéritif Champagne

Amuse-bouche (5 pièces par personne)
Champagne, jus de fruits, eaux minérales
Tarif : 23.50 €

Pause-Café

Boissons chaudes, jus de fruits, eaux minérales, fruits, pâtisseries maison
Tarif : 9 € TTC