

Nos prestations



Nos menus sont réalisés sur place, à base de produits frais et de saison par notre chef Didier Crozat, son équipe Kevin et Yoann

➤ **Journée : Formules groupes**

Formule petit déjeuner, matin

Accueil et installation adaptée à vos besoins

Minis viennoiserie et brioche maison, jus de fruits artisanaux, boissons chaudes aux choix (thé, café)

De 7 heures à 12 heures

6€ TTC /pers

Formule salon de thé, après midi

Accueil et installation adaptée à vos besoins

Pâtisserie maison, jus de fruits artisanaux et boissons chaudes aux choix

De 15 heures à 18 heures

6€ TTC /pers

➤ Déjeuner : Formules groupes

Accueil groupe jusqu'à 20 personnes

Choix à la carte du restaurant

(Entrée au choix, plat au choix, dessert au choix, café et 2 verres de vin)

Menu à 25€ TTC / pers

Accueil groupe au dessus de 20 personnes

Menu mensuel envoyé par nos soins

(Entrée, plat, dessert, café, 1 verre de vin)

Menu à 23€ TTC / pers

Accueil groupe plus de 50 personnes

Privatisation totale du restaurant / Offre spécifique (par mail, devis, bon de commande et facturation) ; nous contacter.

➤ Plateaux repas : Préparé le jour même en fonction du marché

Entrée, plat, dessert, couverts, pain et eau

17€ TTC / pers

➤ Formule anniversaire (forfait salle)

Part de gâteau, jus de fruit ou soda

50€ HT + 3€ par enfants

➤ Les formules « Diner »

Menu classique

- Menu 3 plats (entrée, plat, dessert)
- Café ou thé
- Eau plate et gazeuse
- 1 verre de vin

25€ TTC / pers

Menu complet

- Menu 3 plats (entrée, plat, dessert)
- Café ou thé
- Eau plate et gazeuse
- 2 verres de vin

28€ TTC / pers

Menu réceptif

- Apéritif pétillant et ses amuses bouches
- Menu 4 plats (entrée, plat, fromage et dessert)
- Café ou thé
- Eau plate et gazeuse
- 2 verres de vin

35€ TTC / pers

Nos prix s'étendent TTC, service compris.

