



REPAS DE GROUPES

Évènements privés ou professionnels

Vous devez organiser un repas de groupes ou un évènement ?

Comment procéder ?

- Choisissez dans nos tarifs la formule qui vous convient le mieux
 - Choisissez les options éventuelles

- Envoyez-nous un mail avec votre demande et vos questions
N'oubliez de nous communiquer les allergies, régimes spéciaux, etc...

- Nous vous enverrons en retour une proposition adaptée sur-mesure
Le menu choisi pourra être adapté le jour-même si nécessaire.

REPAS DE GROUPES - TARIFS 2024

FORMULES « DEJEUNER »

SERVI LE MIDI DU MARDI AU SAMEDI

❖ Formule 1 : plat + dessert + café	24.00€
❖ Formule 2 : entrée + plat + café	25.00€
❖ Formule 3 : entrée + plat + dessert	27.00€
❖ Formule 4 : entrée + plat + dessert + 1 boisson (soft ou verre de vin ou café)	29.00€
❖ Formule 5 : entrée + plat + dessert + café + vin en pichet	30.00€
❖ Formule 6 : apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en pichet	32.00€
❖ Formule 7 : apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille	35.00€

FORMULES « Pat ' à Coco » -notre spécialité

A TOUS LES SERVICES

❖ Formule 8 : Pat' à coco + dessert + vin en pichet	25.00€
❖ Formule 9 : Apéritif classique + Pat' à coco + dessert + café + vin en pichet	30.00€
❖ Formule 10 : Apéritif 'premium' + entrée + Pat' à coco + dessert + café + vin en bouteille	35.00€



Ces tourtes aux pommes de terre sont notre spécialité ; elles sont servies chaudes accompagnées d'une belle salade composée pour un plat unique et gourmand.
La garniture est au choix parmi une liste de produits de saison établie au moment de la réservation

FORMULES « GOURMANDES »

A TOUS LES SERVICES

❖ Formule 11 : Entrée + plat + dessert + café + vin en pichet à volonté	40.00€
❖ Formule 12 : Apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en pichet	42.00€
❖ Formule 13 : Apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille	44.00€
❖ Formule 14 : Apéritif 'premium'+ grignotages + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille	45.00€
❖ Formule 15 : toute la Formule 13 + 1 coupette avec le dessert	50.00€
❖ Formule 16 : Apéritif + grignotages + entrée+ plat +dessert + boisson chaude + vin à volonté	
<i>Pour les groupes entre 10 et 25 personnes-Tout au choix sur la carte</i>	75.00€

L'apéritif « classique » est au choix parmi : kir, verre de vin, bière, pastis ou soft

L'apéritif « premium » est au choix parmi tous les apéritifs de la carte (hors cocktails créations)

Le vin en bouteille est un Costières de Nîmes rouge, rosé ou blanc servi « à discrétion »
(soit 1 bouteille pour 3 personnes environ)

OPTIONS

- ❖ BOUCHEES APERITIVES : 1.50€ pc

- ❖ MENU ENFANT (moins de 12 ans)
Boisson + plat + dessert 15.00€

- ❖ BOISSONS
Eaux minérales plates et gazeuses 1.50€/p
Vasque « à la louche » : soupe champenoise, mojito, cocktail personnalisé 5.00€/p

Champagne Nicolas Feuillate brut 35.00€
Champagne Moët et Chandon 55.00€

- ❖ DROIT DE BOUCHON

Si vous apportez vos propres bouteilles, l'établissement se réserve le droit de demander un "Droit de bouchon" qui a pour vocation de justifier la mise à disposition de la vaisselle, le stockage au froid ainsi que le service.

la bouteille de vin ouverte 5.00€
la bouteille de champagne ouverte 8.00€

- ❖ FROMAGE : Mini-plateau de fromages à picorer ou fromage à l'assiette 4.00€

- ❖ GATEAU d'ANNIVERSAIRE - BAPTEME- MARIAGE
La part de gâteau remplace le dessert dans la formule. inclus

- ❖ PIECE MONTEE
Choux fourrés à la crème vanillée et caramel craquant 3.00€/p
Pièces spéciales : berceau, panier, ... tarifs sur demande

- ❖ MIGNARDISES 1.50€ pc

- ❖ SOIREES / REUNIONS / EVENEMENTS SPECIAUX : tarifs sur demande
Privatisation de la « Petite salle » de 15 à 18 personnes
Privatisation de la mezzanine au-delà de 30 personnes
Privatisation du Patio au-delà de 60 personnes
Conférence : mise à disposition d'un écran de projection