

FORFAITS BOISSONS

A partir de 20 pers

Uniquement sur réservation /
J - 3 minimum

Apéritifs

- Kir cassis ou Cocktail sans alcool : **5 €***
- Kir Royal maison ou Cocktail sans alcool : **6 €***
- Apéritif classique au choix (hors champagne) : **7 €***
- Apéritif classique au choix (avec champagne) : **8 €***
- *Open Bar 1h* : **12 €/pers**
- *Open bar 1h* : **15 €/pers**
- *Open Bar 1h* : **17 €/pers**
- *Open Bar 1h* : **20 €/pers**

*1 consommation/pers. Conso supp facturée au même tarif.

Accompagnements

3 Pièces cocktail : 5€/pers.

Selon l'inspiration du chef

Végétarien / Terre / Mer
à préciser selon vos souhaits

Animation culinaire : 7 € / pers. Au choix

- Foie gras mi cuit et ses chutneys de saison
- Jambon blanc à la tranche et toasts beurré
(3 variétés)
- Rillettes de la mer (Thon, Saumon, Sardines)
et pains assortis

Forfait Vins blanc & rouge

- Vin blanc & rouge de notre sélection : **8 € / pers**
- Menetou Salon blanc & Cht Sipian Medoc Rouge : **10 € / pers**
- Sancerre Blanc & Croze Hermitage rouge Chapoutier : **11,50 € / pers**
- Chablis Perdricourt blanc & Saint Emilion Grand Cru : **13 € / pers**
- Accord Mets et Vins "Menu à 55€" : 35€ / pers
 - 3 Verres (entrée, plat et dessert) sélectionnés par notre sommelier selon votre menu
- Accord Mets et Vins "Menu Dégustation" : 70€ / pers
 - 7 verres (2 entrées, 2 plats, 1 fromage, 2 desserts) sélectionnés avec soin
- Forfait sans alcool, Sodas et Jus de fruits : 8 €

Calculé selon le nbre d'adulte confirmé.
Boissons servies à discrétion de l'entrée jusqu'au dessert.
A consommer sur place.

Eau plate & gazeuse + Café / Thé OFFERT avec les Forfaits Vins

Champagne à prix caviste :

20 € de réduction par bouteille, sur le tarif indiqué sur notre carte