

Repas pour vos réceptions familiales

Conditions générales de vente



Déjeuner : arrivée 12h00 à l'apéritif
Repas de 13h00 à 18h00 café servi

Diner : arrivée 19h00 à l'apéritif
Repas de 20h00 à 00h00 café servi



Menu enfant (pour les moins de 12 ans)

Entrée /plat/ dessert/ boissons comprises À déterminer ensemble
Tarif : 25€

Dépassement d'horaires

Déjeuner : Au-delà de 19 heures, 150 € par heure de dépassement vous seront facturés

Diner : Au-delà de 2 heures, 150 € par heure de dépassement vous seront facturés

Sonorisation

Aucun disc-jockey n'est attaché à la salle, nous vous laissons le choix.

A votre demande, nous pouvons assurer le repas des prestataires (40 € le repas)
Forfait sonorisation : 1,50 € par personne

Décoration et cotillons

Nous fournissons le nappage en tissu et la composition florale en centre de table
Pour information : le lancement des cotillons est autorisé à l'exception des confettis

Boissons

Si vous le souhaitez, vous pouvez livrer votre champagne, un droit de bouchon de 8€ sera facturé. Vous pouvez également ramener votre apéritif et votre bière

Toasts

Selon vos besoins, nous pouvons vous préparer des toasts froids et des feuilletés chauds (1.20 € l'unité)

Responsabilité

Afin d'assurer la protection des voitures en stationnement, des vitrines, ainsi que des enseignes lumineuses, les jeux de ballons sont interdits, ainsi que les trottinettes. Les dégâts occasionnés seront à la charge des parents.

Les Jardins

Menu à 70 €

(Boissons incluses)

Turbot aux petits légumes sauce mousseline

Tournedos sauce Périgueux

Buffet de fromages régionaux et salades

Farandole des desserts

Café et ses mignardises



Boissons (par personne)

2 verre de vin blanc « Le Chardonnay »

2 verres de Vin Rouge
« Château les hauts de palette Bordeaux »

Eaux plate et pétillante



Le tarif de 70 € comprend également la location de la salle, le nappage en tissu et le service

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Les Jardins

Menu à 60 €

(Boissons incluses)

Foie gras poêlé sur son pain de campagne

Suprême de volaille aux champignons du moment

Buffet de fromages régionaux et salades

Farandole des desserts

Café et ses mignardises



Boissons (par personne)

2 verre de vin blanc liquoreux
« Domaine St André de Joÿ »

2 verres de Vin Rouge
« Château les hauts de palette Bordeaux »

Eaux plate et pétillante



Le tarif de 60 € comprend également la location de la salle, le nappage en tissu et le service

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Les Jardins

Menu à 55 €

(boissons incluses)



Saumon fumé du Chef au bois de hêtre et ses toasts

Magret de canard sauce myrtilles

Assiette de 3 fromages et salades

Farandole des desserts

Café et ses mignardises



Boissons (par personne)

1 verre de vin blanc sec
« Domaine de envie de Joÿ »

2 verres de Vin Rouge
« Château Barrejat Bordeaux »

Eaux plate et pétillante



Le tarif de 55 € comprend également la location de la salle, le nappage en tissu et le service

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé