



FORMULES GROUPE 2021

LES AVANTAGES GROUPE

Dés 20 personnes

MENU OFFERT A L'ORGANISATEUR
Et au chauffeur pour les autocaristes

ESPACES PRIVATISÉS
Salle(s) et terrasse(s) attenante(s)

LOCATION DE SALLE OFFERTE
Pour un déjeuner, de 11h30 à 17h00
Pour un dîner, de 18h30 à 23h00

OUVERT TOUS LES JOURS SUR RÉSERVATION

PRESTATION SUR MESURE
Pour tout type d'évènement !
Salles, terrasses et espaces verts, repas,
hébergement, petits déjeuners, activités.

RESTAURATION

Service à table ou en buffet

ENTRÉE - PLAT	19.00 €
PLAT - DESSERT	19.00 €
ENTRÉE - PLAT - DESSERT	24.00 €
ENTRÉE - PLAT - FAISSELLE - DESSERT	27.00 €
ENTRÉE - PLAT - ASSORTIMENT DE FROMAGES -DESSERT	30.00 €
MENU ENFANT (-12 ANS) PLAT - DESSERT - BOISSON	12.00 €

SUR DEMANDE:

MENU SELON VOTRE RÉGIME
VÉGAN, SANS GLUTEN OU
VÉGÉTARIEN.

GÂTEAU PÂTISSIER:
PIÈCE MONTÉE, ROYAL, FRAMBOISIER
OU AUTRE

BOISSONS

Les apéritifs sont servis
avec des amuses bouches

FORMULE SANS ALCOOL
3.50 €

Apéritif maison sans alcool
OU Jus de fruit maison
+ Café / Thé à courtoisie.

FORMULE BEAUJOLAISE
5.00 €

1/4 de Beaujolais
+ Café / Thé à courtoisie.

FORMULE CHAPI
7.50 €

Apéritif maison sans alcool
OU Kir
+ 1/4 de Beaujolais
+ Café / Thé à courtoisie.

FORMULE FESTIVE
13.50 €

Kir OU bière la Soyeuse OU
Anisette OU Apéritif maison
+ 1/4 de Beaujolais
+ Coupe de Crémant
+ Café / Thé à courtoisie.

FORMULE PIERRES DORÉES
16.50 €

Cocktail maison OU
Kir OU bière la Soyeuse OU
Anisette OU Apéritif maison
+ 1/4 de Beaujolais
+ Coupe de Crémant
+ Café / Thé à courtoisie.