

MENUS GROUPES 2024

(minimum 20 personnes)

UNIQUEMENT SERVICE DU MIDI

MERCI DE DEFINIR:

1 entrée, 1 plat avec accompagnement, et 1 dessert IDENTIQUES POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE

MENU A 25€ ¼ de vin et café OFFERTS	MENU A 30€ ¼ de vin et café OFFERTS	MENU A 35€ 1/4 vin et café OFFERTS
Feuilleté de St Marcellin et ses crudités Ou Crudités & Charcuterie Ou Tartine au Bleu du Vercors et crudités	Feuilleté de Caillette tiède, sauce vigneronne et ses crudités Ou Filets de truite fumés de la Vernaison et ses crudités	Foie gras Maison, Et ses crudités Ou Filets de truite fumés de la Vernaison et ses crudités
Filet mignon de Porc, sauce moutarde à l'ancienne Ou Dos de Cabillaud sauce vierge Ou Suprême de volaille sauce forestière Choix accompagnement : Gratin Dauphinois Ou Légumes du moment Ou Tagliatelles fraîches	Filet de truite du Vercors à la Dioise Ou Demi-magret de canard sauce aux cèpes Choix accompagnement : Gratin Dauphinois Ou Légumes du moment Ou Ravioles Pochées	Tournedos sauce aux Cèpes Ou Saumon de fontaine à la Dioise Choix accompagnement : Gratin Dauphinois Ou Légumes du moment Ou Ravioles Pochées
	Fromage	Fromage
Mousse au chocolat Ou Nougat Glacé Ou Tarte au citron	Tarte myrtilles Ou Crème brûlée à la Chartreuse Ou Paris-Brest	Tarte myrtilles Ou Crème brûlée à la Chartreuse Ou Paris-Brest
Supplément par personne:		
Coupe Clairette 4€ Kir 3€	Nous vous remercions de nous informer au moins 24h avant votre arrivée des changements du nombre de personnes. Nous serions dans l'obligation de vous facturer les repas non servis si nous n'avons pas été prévenus avant.	

- UN ACOMPTE DE 30% EST DEMANDE EN GARANTIE DE VOTRE RESERVATION
- PAIEMENT GLOBAL ACOMPTE ET SOLDE PAR ORGANISATEUR
- PAS DE REGLEMENT INDIVIDUEL ACCEPTE, NI ANCV OU TICKET RESTAURANT.