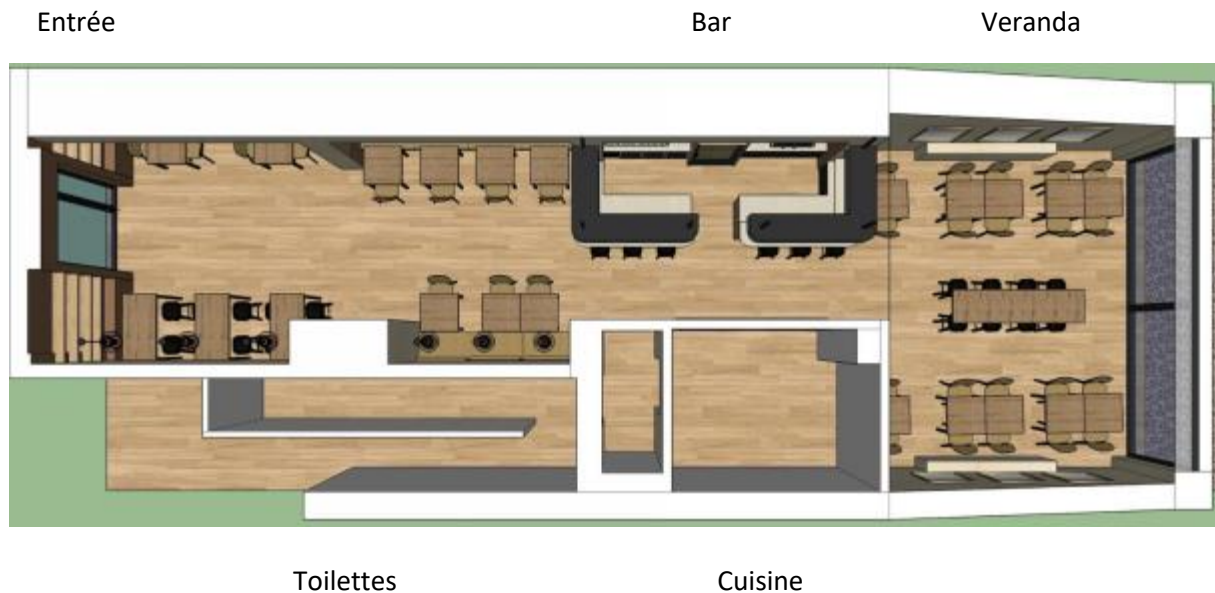


Le Jardin du Sommelier

Organisation d'un repas pour un groupe

Pour toute table de 8 couverts ou plus, nous demandons de choisir un menu au préalable.



En semaine Il est possible de privatiser une partie du restaurant (la véranda) ou la totalité du restaurant.

Privatisation de la veranda (salle au fond du restaurant)

Pas de frais de location. Dépense minimum 1000 € ttc.
Convient pour 20 à 40 personnes en repas assis.

Privatisation du restaurant tout entier

Pas de frais de location. Dépense minimum 2500 € ttc.
Convient pour 40 à 80 personnes en repas assis.

En week-end Le restaurant n'est pas ouvert aux autres clients, il est donc automatiquement privatisé. Il n'y a pas de frais d'ouverture, mais la dépense minimum pour un groupe en week-end est de 1000 €.

Menu Groupe Classique 40 €

Entrées

- ∞ Entrée 1 : Tartare de saumon, guacamole
- ∞ Entrée 2 : Carpaccio de bœuf, pistache
- ∞ Entrée 3 : Velouté de légume du moment

Plats

- ∞ Plat 1 : Filet de bar rôti, purée à l'huile d'olive, légumes
- ∞ Plat 2 : Volaille fermière, chicon braisé, pomme fondante
- ∞ Plat 3 : Mille de feuille de légumes du sud

Desserts

- ∞ Le gourmand : Trois mignardises variées
- ∞ Dessert 2 : Pana cotta aux fruits rouges
- ∞ Dessert 3 : Duo de mousse au chocolat

Menu 3 services (entrée + plat + dessert) : 40 € pp (35.71 htva)

Menu 2 services (entrée + plat) : 34 € pp (30.36 htva)

Menu 2 services (plat + dessert) : 30 € pp (26.79 htva)

Menu 1 service (plat unique) : 24 € pp (21.43 htva)

Conditions du menu classique

Il est recommandé de choisir le même menu pour tous les convives.

Il est possible de faire plusieurs choix, sans supplément. Dans ce cas, merci de nous les communiquer à l'avance.

Si les choix ne sont pas communiqués à l'avance, chaque convive pourra choisir ce qu'il mange en s'installant à table ; un supplément de 5 € pp (4.46 htva) sera alors ajouté au prix du menu.

Nous demandons de confirmer le nombre de couverts (et la commande) au plus tard 24 heures avant le repas. Ce nombre sera repris sur la facture finale, même en cas d'absence de certains convives.

Si vous êtes alerté d'une intolérance alimentaire, merci de nous en faire part.

Options

Buffet fromages à la place du dessert : 4 € pp (3.57 htva)

Buffet fromages avant le dessert : 10 € pp (8.93 htva)

Gâteau à la place du dessert : 4 € pp (3.57 htva)

Tables nappées : 5 € pp (4.13 htva)

Menu Groupe Prestige 55 €

Entrées

- ∞ Entrée 1 : Ravioles de gambero rosso, jus court bisqué
- ∞ Entrée 2 : Terrine de foie gras de canard, pain d'épice
- ∞ Entrée 3 : Quinoa de légumes grillés

Plats

- ∞ Plat 1 : Filet de turbot rôti, légumes du moment, béarnaise aux huitres
- ∞ Plat 2 : Filet pur de veau de lait basse température, champignons sautés
- ∞ Plat 3 : Risotto de céleri rave

Desserts

- ∞ Le gourmand : Quatre mignardises variées
- ∞ Dessert 2 : Tarte tatin aux pommes, glace spéculoos
- ∞ Dessert 3 : Moelleux au chocolat

Menu 3 services (entrée + plat + dessert) : 55 € pp (49.11 htva)

Menu 2 services (entrée + plat) : 47 € pp (31.96 htva)

Menu 2 services (plat + dessert) : 41 € pp (36.61 htva)

Menu 1 service (plat unique) : 33 € pp (29.46 htva)

Conditions du menu prestige

Il est recommandé de choisir le même menu pour tous les convives.

Il est possible de faire plusieurs choix, sans supplément. Dans ce cas, merci de nous les communiquer à l'avance.

Si les choix ne sont pas communiqués à l'avance, chaque convive pourra choisir ce qu'il mange en s'installant à table ; un supplément de 10 € pp (8.93 htva) sera alors ajouté au prix du menu.

Nous demandons de confirmer le nombre de couverts (et la commande) au plus tard 24 heures avant le repas. Ce nombre sera repris sur la facture finale, même en cas d'absence de certains convives.

Si vous êtes alerté d'une intolérance alimentaire, merci de nous en faire part.

Options

Assiette de fromages à la place du dessert : 4 € pp (3.57 htva)

Buffet fromages avant le dessert : 10 € pp (8.93 htva)

Gâteau à la place du dessert : 4 € pp (3.57 htva)

Tables nappées : 5 € pp (4.13 htva)

Formules boissons

Formule base – 6 € (4.96 htva)

Eaux plate et pétillante à discrétion, café ou thé

Formule cava soft – 10 € (8.26 htva)

Idem + une coupe de cava à l'arrivée

Formule champagne soft – 14 € (11.57 htva)

Idem + une coupe de champagne à l'arrivée

Vins maison – 10 € (8.26 htva)

Blanc : Côtes du Lubéron, Michel Chapoutier « La Ciboise » 2017

Rouge : Côtes du Rhône, Paul Jaboulet « Parallèle 45 » 2017

Le vin est servi à raison d'une demi bouteille par personne (blanc et rouge confondus).

Vins passion – 16 € (13.22 htva)

Blanc : Chablis, Joseph Drouhin 2018

Rouge : Haut-Médoc, Château Lamothe 2012

Le vin est servi à raison d'une demi bouteille par personne (blanc et rouge confondus).

Il n'est pas obligatoire de prendre une formule boissons. Toutes les boissons peuvent être servies et facturées à la commande, sous réserve de quantité suffisante.



