

LE ROYAL

*Dans cette Formule < Clé en mains > on vous propose le choix entre deux Entrées (Froidé ou Chaude)
Et le choix entre un Dessert ou le Fromage.*

Ces propositions ne sont pas exhaustive , vous pouvez changer avec les suggestions des autres menus.

Première Partie :

Seigneurs des Rivières ou Rouleau du Matelot au Chablis,

ou

Trésor du Périgord et sa suite de Pleureuses

Deuxième Partie :

Iceberg au Pétillant d'Alsace,

Troisième Partie :

Prince de L'Etable au Merveilles de Paris,

Rondelles Lactée & Passage du Jardinier .

Quatrième Partie :

Tendresse Givré

ou

La Visite du Berger.

Diabre Noir en Tasse.

48€50 par personne,

(Location de la Salle et Boissons en Sus).

Tarifs et Conditions dans l'onglet INFORMATIONS

*Cette formule comprend : Le personnel pour l'Organisation et l'Agencement de la Salle avec la nappage des tables en tissu Blanc
(Couleurs et décoration au Choix du client),le Service au bar et en Salle,
Le Service à table, le Débarrassage , la Plonge, ainsi que le Rangement et Nettoyage de la Salle après la Fête .*

**Pour la définition des termes employé dans les menus, vous pouvez consulter le LEXIQUE
ainsi que les OPTIONS pour d'éventuelles Prestations supplémentaires*

*Nos plats sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants : Gluten . Crustacés . Poisson . Œuf . Lait . Arachides . Fruits à Coque .
Soja . Céleri . Moutarde . Graine de Sésame Sulfites . Lupin . Mollusque*