

PRIVATISATION

Cocktail déjeunatoire/dinatoire

grignoter & siroter

12h à 14H30 ou 19h à 01h

38 €/pers

ANTIPASTI

- Planche fine à partager* • • *Frites délicieuses*
Padrón rôtis • • *Houmous maison*
Douceurs sucrées • • *Feta rotie*
Croquettes de poulet maison

2 VERRES

bières, vins, spritz, softs

eau plate & gazeuse incluses

ANIMATIONS

Photobooth : 480€

450 impressions, accessoires de déguisements

Animation cocktail participative 1h + 2 cocktails inclus : 35€/pers.

Barman à disposition, réalisations, explications
et anecdotes de mixologie

Magicien : 380€/h

Prestation en close up

Dégustation de vins par nos cavistes préférés (sur devis)

dégustation 1 vin pétillant et de 6 vins
tranquilles

Formule Mathurin

12h à 14h ou 19h à 01h

48 €/pers

cuisine 100% maison
avec des produits locaux & frais

1 APÉRITIF + PLANCHE APÉRITIVE

bières, vins, spritz, softs

ENTRÉE-PLAT-DESSERT

*Œuf poché, mousse légère champignon, croûtons
frottés à l'ail
ou
Velouté de carottes*

*Suprême de poulet basse température, crémeux mâche,
minis-carottes rôties, sauce forestière
ou*

*Chou-fleur rôti, mousseline de chou-fleur, graines de
pavot, miel et huile verte*

*~
fondant chocolat & glace artisanale vanille
ou
crème brûlée*

2 VERRE DE VIN

eau plate & gazeuse incluses

SUPPLÉMENTS

**Option fût de bière en libre service -
30L : 300€**

Option punch 80€/3L

Option soupe angevine 90€/3L

Suppl. café ou thé : 3€

Suppl. digestif : 5€

Formule Bouillon

12h à 14h ou 19h à 00h

38 €/pers

cuisine 100% maison
avec des produits locaux & frais

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT

sur base de la formule Mathurin

1 VERRE DE VIN

eau plate & gazeuse incluses

Diner Côte de Boeuf

12h à 14h ou 19h à 00h

40 €/pers

CÔTE DE BOEUF

- VBF ou racée -

*Flambée au cognac et au vin rouge,
servie avec frites maison, salade verte & sauces.
Servie tranchée sur planche.*

2 VERRES DE VIN

*- Domaine de l'Écu, Nobis 100% Syrah 2022
- Muscadet, Domaine des Cognettes, Les Deux Terres, 2021*

Option entrée et/ou dessert : 6€

eau plate & gazeuse incluses

*- Prix TTC valable jusqu'au 30/11/2024 -
Après validation du devis - un acompte de 30%
vous sera demandé*

*Ces tarifs s'entendent pour une privatisation de 5
personnes minimum*

ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS

LOCATION DE LA SALLE DU CONSEIL ÉQUIPÉE & INSONORISÉE

- VIDÉO PROJECTEUR (HDMI & APPLE TV), WI-FI
- ÉCRAN MURAL
- PAPERBOARD
- SYSTÈME SON
- WC PRIVATIF

Séminaire demi-journée

8h30 à 12h ou 14h à 18h

20 €/pers

LOCATION SALLE

**EAU PLATE &
GAZEUSE**

Option "pause café"
(viennoiseries, jus de
fruits, boissons chaudes) :
6€/pers.

Option "pause goûter"
(jus de fruits, cookies) :
6€/pers.

Séminaire journée entière

8h30 à 18h

40 €/pers

LOCATION SALLE ✓

**EAU PLATE &
GAZEUSE** ✓

Option "pause café"
(viennoiseries, jus de
fruits, boissons chaudes) :
6€/pers.

Option "pause goûter"
(jus de fruits, cookies) :
6€/pers.

Option Déjeuner séminaire

en supplément du séminaire
demi-journée ou journée entière

28 €/pers

**ENTRÉE-PLAT-
DESSERT** ✓

À l'ardoise






CAFÉ ✓

Menus changeants - cuisine 100% maison
avec des produits locaux & frais

- Prix TTC valable jusqu'au 30/11/2023 -

Après validation du devis - un acompte de 30% vous sera demandé
Ces tarifs s'entendent pour une privatisation de 5 personnes minimum



					
SALLE DU CONSEIL	40m2	40 pers. max	32 pers. max	40 pers. max	12 pers.max
SALON	32m2	20 pers. max	10 pers.max	/	/
TOTAL	72m2	60 pers.	42 pers.	40 pers.	12 pers.



