

# 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 et siphon chorizo  
ou  
Gaspacho andalou, sorbet poivron, croutons à l'ail  
~  
Tartare de bœuf  
ou  
Poisson du moment  
ou  
Curry de légumes : Pommes de terre, carottes, haricots  
verts, petits pois, lait de coco, coriandre et tomates  
~  
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.





