

MENU SPÉCIAL FÊTES & JOURS FÉRIÉS
Repas servi à table – Édition saisonnière

Peut être préparé en dehors des périodes de fêtes selon disponibilité des produits.

À partir de 54,00 € / personne

À ajouter pour une prestation complète :

Forfait boissons à volonté : 14,50 € / personne

Prestation traiteur – hors lieu de réception

Un menu festif et généreux, spécialement pensé pour les célébrations de fin d'année et les grandes occasions.

Première partie – Entrée au choix :

- Le Petit Norvégien en sauce
- Les Joyaux de la Mer aux petits légumes en cassolette
- Trésor du Périgord et sa suite de pleureuses

Deuxième partie – Intermède :

- Descente rapide

Troisième partie – Plat chaud au choix :

- Passion des Bergers rôti et son jus au thym
- L'Empereur de nos Forêts sauce grand veneur
- Le Roi déchu de la Basse-cour sauce périgourdine

Quatrième partie – En libre-service :

- Buffet de la Ferme

Cinquième partie – Dessert :

- Tendresse givrée ou • Révélation sucrées

Diable Noir en tasse inclus.

Inclus dans la prestation :

- ✓ Les boissons à volonté pendant toute la durée de la réception, de l'apéritif jusqu'à la fin de soirée

- ✓ Personnel dédié au service à table
- ✓ Organisation et mise en place avec nappage blanc en tissu (couleurs et décoration au choix du client)
- ✓ Service du personnel pendant la prestation
- ✓ Débarrassage et plonge
- ✓ Rangement et remise en ordre après la prestation

Dans le cadre de nos prestations clé en main, le forfait boissons à volonté (de l'apéritif jusqu'à la fin de soirée) est proposé afin d'assurer une gestion complète du service, du bar et du bon déroulement de la réception, sans contrainte pour l'organisateur.

Le service des boissons est assuré exclusivement par l'établissement.

Cadre de prestation

Nos prestations sont réalisées en qualité de traiteur organisateur de réception, principalement sur le lieu loué ou mis à disposition par le client (salle, domicile, espace privé, entreprise, etc.), conformément à notre activité déclarée.

La privatisation de notre restaurant et de nos espaces de réception peut être proposée uniquement dans le cadre d'une prestation traiteur complète et encadrée, et ne constitue en aucun cas une location de salle nue.

Informations complémentaires

*Tarif indicatif par personne, ajusté selon le nombre de convives, le lieu de réception, la date et les options choisies.

Forfait minimum applicable pour les événements de moins de 30 personnes.

Information allergène : Nos préparations peuvent contenir des traces d'allergènes (gluten, crustacés, poisson, œuf, lait, arachides, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques). Liste détaillée disponible sur demande.

Réservation confirmée après validation et versement d'un acompte.