



PRIVATISATION

(DE 5 À 120 PERSONNES)

Cocktail déjeunatoire/dinatoire

SALÉ + SUCRÉ + 2 VERRES / PERS

bières, vins, spritz, softs

12h à 14H30 ou 19h à 01h

38€/pers

ANTIPASTI SALÉS



- **PLANCHES FINES CHARCUTERIE ET FROMAGES**
- **VELOUTÉ PANAIS VANILLE VERRINE**
- **NUGGETS DE POULET EPICÉS**
- **MINI CROQ' JAMBON TRUFFÉ**
- **FRITES AU PARMESAN MAISON**
- **MOZZA STICKS**

ANTIPASTI SUCRÉS



- **MINI BRIOCHE PERDUE**
- **FONDANT AU CHOCOLAT**

ANIMATIONS

Photobooth : 480€

450 impressions, accessoires de dégüisements

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

Barman à disposition, réalisations, explications et anecdotes de mixologie

Magicien : 400€/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



Nuggets de poulet épicés

*Sauce chili thaï, coriandre et cébettes
ou*

Velouté de panais, vanille et herbes

~

Bavette de boeuf VBF, frites et salade

ou

*filet de cabillaud, pommes de terre grenailles et
parmesan, sauce yaourt à la grec*

ou

Dahl de lentille, mousse fêta, butternut grillé (veggie)

~

Fondant au chocolat et glace vanille

ou

brioche perdue, caramel beurre salé

2 VERRE DE VIN



eau plate & gazeuse incluses

SUPPLÉMENTS

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

Option punch 110€/3L

Option soupe angevine 120€/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 "accueil café"
(viennoiseries, jus de
fruits, boissons chaudes) :
8€/pers.

Option "pause goûter"
(jus de fruits, cookies) :
8€/pers.

Séminaire journée entière

8h30 à 18h

40 €/pers

LOCATION SALLE ✓

**EAU PLATE &
GAZEUSE** ✓

Option "pause café"
(viennoiseries, jus de
fruits, boissons chaudes) :
8€/pers.

Option "pause goûter"
(jus de fruits, cookies) :
8€/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.



