

LG Traiteur

22, avenue Louis Cordelet - 72000 LE MANS
Tél. 02 43 28 01 07 - Port. 06 48 38 47 13
Mail : lg-traiteur@orange.fr - www.lg-traiteur.fr



Organisateur de réception

Racontez-nous vos rêves

Collection de Mariage 2016

Confirmation de réservation

Lg Traiteur
 22 Avenue Louis Cordelet
 72000 LE MANS
 Tél : 02 43 28 01 07
 Mail : Lg-traiteur@orange.fr

Fait à Le

Mr-Mme-Mlle.....

Adresse.....

.....

Téléphone.....Portable.....

E-mail.....@.....

Objet : Confirmation de commande
 Madame, Monsieur

Par la présente, nous vous confirmons la réservation pour notre prestation qui se déroulera le.....
 À l'adresse suivante

Et à laquelle..... Convives seront invités.

Vous trouverez ci-joint, un chèque d'arrhes de 30% correspondant au budget prévisionnel que vous encaisserez lors de la réservation de ma prestation, et selon les conditions générales de vente, dont nous confirmons avoir bien pris connaissance.

Pour le nombre de convives et le choix définitif, nous reprendrons rendez-vous au minimum 1 mois avant la date de notre prestation. Nous vous confirmons également nous engager à respecter cette quantité pour la facturation du nombre de convives arrêté 10 jours avant l'évènement. Il est donc bien défini que, passé ce délai, une éventuelle diminution de quantité ne pourra plus être prise en compte par Lg Traiteur

Nous acceptons les conditions du règlement définies par les présentes sans réserve.
 Signature

Avec « Bon pour accord »

Le Compte à rebours de votre Mariage



J-1 an

Organisez une rencontre entre les deux familles. L'objectif principal consiste à définir le style de la réception. Deux cents convives et « grand tralala » ou juste quelques intimes dans un cadre champêtre ? Mettez parents et beaux-parents au diapason et déterminez le budget que vous souhaitez (ou pouvez) consacrer à l'évènement. A ce propos, un conseil : prévoyez une marge de 20%, c'est-à-dire, une enveloppe supplémentaire pour les faux frais ou les vrais coups de foudre.

Dénichez et réservez le lieu de la réception, (salle des fêtes, château, gîtes) le plus tôt possible !

Appelez nous, nous pouvons vous aider à choisir votre lieu de réception

J-8 mois

Contactez la mairie et le lieu de culte. C'est le moment de fixer la date et l'heure du mariage, en tenant compte des différentes étapes de cette journée exceptionnelle. Au passage, pensez à éviter les temps morts, particulièrement redoutables pour les convives venus de loin.

Lancez l'opération « Robe de Mariée », une affaire de première importance !

J-6 mois

Contactez les différents prestataires envisagés : Photographie, loueur de voitures de collection, animateur Plus vite vous vous y mettez, plus pointu sera votre choix.

Demandez aux témoins envisagés leur accord. Souvenez-vous que vous pouvez choisir des témoins différents pour le mariage civil et le mariage religieux, ce qui vous permet de choisir huit témoins au total. (Deux parts époux et chaque célébrations)

Repas test chez Lg Traiteur pour affiner vos choix

Confirmer à Lg Traiteur la prestation retenue, n'oubliez pas d'envoyer le double du devis signé ainsi qu'un chèque d'acompte de 30% de la valeur du devis

J-4 mois

Dresser la liste des invités au vin d'honneur et au repas.

Envoyez les faire part et cartons d'invitation.

Commencer à constituer le dossier nécessaire au mariage civil et religieux.

Entamez la préparation religieuse.

Commandez les faire-part.

Déposer votre liste de mariage.

Réservez votre voyage de noces.

J-3 mois

Choisir la tenue du marié et des enfants d'honneur.

Faites le point sur les accessoires de la mariée : Chaussure, coiffe, gants, collier...

Etablissez un contrat de mariage devant le notaire s'il y a lieu

J-2 mois

Arrêtez le menu définitif auprès du traiteur.

Commandez les Alliances

Refaire le point avec Lg Traiteur sur le détail du menu

J-1 mois

Remettez à la mairie votre dossier dûment rempli, au plus tard onze jours avant la mariage pour permettre la publication des bans.

Procédez aux essais de coiffure et de maquillages.

Confirmez, acomptes à l'appui, auprès de chaque prestataire de services.

A ce sujet, n'oubliez pas le 2^{ème} acompte de 30% à verser à Lg Traiteur

J-7 Jours

« Casser les chaussures »

Récupérez les alliances chez le bijoutier.

Confirmez le fleuriste, photographe, refaites le point avec les témoins, maître de cérémonie...

Etablissez le plan de table.

Un dernier coup de fil à Lg Traiteur pour les dernières nouvelles, cela peut être utile

J-1 jour

Passer une dernière fois en revue les moindres détails, check List à l'appui.

Libérez-vous l'esprit en déléguant au maximum.

Laissez de côté votre stress,

Lg Traiteur est « à la noce » toutes les semaines... Ou presque !

C'est notre affaire... à ce soir...

Conditions générale de vente :

Article 1 : Application des conditions générales de ventes

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par la société Lg traiteur dans le cadre des prestations décrites dans le devis.

Ces conditions générales de vente sont adressées au client en même temps que le devis pour lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux conditions, à l'exclusion de tout document tel que prospectus, documents commerciaux, etc.

Article 2 : Devis et commandes

Un devis est remis systématiquement au client. Ce document détermine avec précision l'ensemble des prestations proposées par Lg Traiteur selon les besoins exprimés par le client. Les commandes ne sont définitives qu'à réception par Lg Traiteur de la confirmation écrite de la commande et d'un chèque d'arrhes représentant 30% du montant TTC du devis prévisionnel. Afin de confirmer sa commande, le client retournera à SARL Lg Traiteur, 22 Avenue Louis Cordelet, 72 000 LE MANS, son devis en opposant la mention « bon pour Accord » suivie de sa signature. La confirmation écrite de la commande doit être communiquée à Lg Traiteur, trente (30) jours au moins avant la date de la réception.

Article 3 : Tarifs, conditions de paiement, pénalités de retard

Les tarifs indiqués sur les devis sont ceux en vigueur au moment de leur élaboration. Un devis est valable trois (3) mois. Passé ce délai et en l'absence de confirmation de la part d client, les tarifs pourront y être revus.

Les règlements s'effectueront de la manière suivante :

- 1^{er} arrhes de 30% à la commande
- 2^{ème} arrhes de 30% un mois avant la prestation.
- Le solde, une semaine avant la prestation (cependant le chèque ne sera encaissé que la semaine suivante)

Le non règlement des échéances entrainera pour les échéances d'avant réception, une suspension de la réservation et pour la dernière, des pénalités de retard égales à 3 fois le taux d'intérêt légal. Les règlements s'effectueront par chèque ou par virement bancaire.

Nos tarifs sont calculés avec la TVA applicable à la date de la signature du devis. Si le taux légal de TVA en vigueur venait à baisser ou augmenter le jour de la facturation, le montant TTC de la facture serait modifié en conséquence. Ceci est une clause irrévocable et ne fera l'objet d'aucune négociation entre les parties.

Article 4 : Modification de la commande

Toute modification de commande doit intervenir au minimum dix (10) jours ouvrés avant la date de la réception. Le nombre définitif de convives doit être communiqué par mail à Lg traiteur dans le même délai.

Ce nombre de convives servira de base à la facturation et ce même s'il s'avérait le jour de la réception que le nombre de convives est inférieur. A l'opposé, s'il s'avère que le nombre de convives est supérieur, la facturation sera revue en ce sens.

Article 5 : Annulation de commande

Le client doit informer dans les meilleurs délais, par écrit, Lg Traiteur de toute annulation de commande. En cas de notification d'annulation reçue plus de trente (30) jours avant la date de la réception, les arrhes versées par le client à la commande lui seront restitué dans les huit (8) jours de la notification. En cas de notification d'annulation reçue moins de trente (30) jours avant la date de la réception, Lg Traiteur conservera les arrhes versées à titre d'indemnités. En cas de notification d'annulation reçue moins d'une (1) semaine avant la date de la réception, le client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

Article 6 : Organisation de la prestation

1-RDV de réception

Ecoute des souhaits des clients, choix de la formule de prestation, choix de la décoration, organisation et déroulé de la prestation, etc.

Pour les mariages, possibilité de déguster gracieusement 2 entrées et 1 plat chaud et un dessert afin de vous aider à affiner votre choix. Dégustation offerte en cas de signature de devis, facturée dans la cas contraire. Un devis de dégustation vous sera fourni.

2- Visite des lieux

Visite des lieux si nous ne les connaissons pas. Les tarifs sont prévus pour des sites de réception sans contraintes particulières (marches, pentes, éloignement entre l'office, les camions et le site de réception....)

En fonction des différentes contraintes constatées lors de la visite, des heures de personnel supplémentaires ou de location de matériel pourront être nécessaire.

3- J-10 Nombre définitif de tables et de convives à nous communiquer.

Article 7 : Durée de la prestation

Les tarifs sont établis pour une prestation dont la durée est définie dans le devis. Si la prestation se prolonge du fait du client, un supplément vous sera facturé par tranche de demi-heure supplémentaire et par serveur encore présent jusqu'au départ du dernier convive. Il fera l'objet d'une facture complémentaire.

Article 8 : Confidentialité et données personnelles

Conformément à la loi relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés du 6 janvier 1978, les informations à caractère nominatif relatives aux clients pourront faire l'objet d'un traitement automatisé.

Lg Traiteur s'engage à ne pas divulguer à des tiers les informations communiquées par le client. Celles-ci sont confidentielles.

L'envoi de courrier électronique au client en dehors du traitement de sa réservation est soumis à autorisation.

Le client est prié d'informer au préalable Lg Traiteur de la présence éventuelle d'un photographe et fait son affaire personnelle de l'obtention de toutes les autorisations qui s'avèreraient nécessaires.

Article 9 : Assurances

Lg Traiteur est assuré pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre.

Article 10 : Réclamations et litiges

Toute contestation et réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressé à Lg Traiteur dans un délai maximum de 8 jours après la fin de la prestation. Les présentes conditions générales de vente sont soumises à la loi française. Tout différend entre Lg Traiteur et le client relatif à ces conditions générales de vente, à défaut de solution amiable, sera de la compétence du tribunal de grande instance du Mans.

Nos conditions dans le Lieu de votre choix

Forfait déplacement

Facturé au delà du département de la Sarthe

A étudier en fonction de la distance kilométrique et du nombre de convives

Cas particuliers relatifs aux frais d'hébergement : Si la distance entre notre laboratoire et votre lieu de réception nécessite une mise en place la veille ou un hébergement après la réception, il convient de prévoir des frais d'hébergement de notre personnel de service.

Visite sur site

Avant votre réception, dans les lieux que nous ne connaissons pas, un repérage par nos équipes d'organisation est vivement conseillé.

Fourniture des vins, champagnes, alcool, soft par le client

Forfait rafraîchissement (glace et glaçons).....1.50€/pers

Droit de bouchon2.50€/pers

Enlèvement des déchets

Reprise de vos déchets, verres vides.....Forfait de 110€ (si votre lieu ne nous permet pas de laisser dans des containers spécialement prévus à cet effet.

L'art de la table et le matériel

Sont prévus dans nos tarifs :

La Vaisselle : Assiette ronde blanche en porcelaine, verrerie ELEGANCE (Cocktail/dîner/open bar), couverts inox ligne Contour, plateaux de service.

Le nappage et serviettes en tissu damassé blanc.

La possibilité d'une vaisselle et d'un nappage suivant votre demande, pourra être étudiée par notre service commercial.

L'équipement office et cuisine avec échelles, étuves, matériel complémentaire pour le dressage.

NB : A notre arrivée, les tables devront être montées et installées suivant votre plan de table et les housses de chaise (s'il y a lieu) installées

Gamme de cocktails



Bouchées

Voile de radis blanc aux crevettes aux fines herbes

Foie gras mariné au vin rouge épicé et griotte

Poivron farci à la brandade de morue

Thon juste snacké aux épices satay, pointe acidulé

Bouchée saumon et zeste d'agrumes

Magret fumé sur beurre de Cannelle

Faluche garni mousseline de poivron et mascarpone

Cornet de navet mousse de betterave

Mini sablé curry et crevette faon thaïe

Mini sablé tomate au beurre de curry, chorizo et olive noire

Polenta saumon fumé et câpre

Cuillères

Boule de crabe des « neiges » au citron vert

Tartare de dorade à la créole

Viande de grison et chutney d'ananas

Arlequin de poivron et poulet au gingembre frais

Verrines

Gaspacho « andalou »

Potage froid au concombre, yaourt et noix

Capuccino de tomates et roquette

Caviar d'aubergine au miel et romarin

Tiramisu de betteraves au fromage de chèvre

Roulade de saumon, crème et pois et wasabi

Velouté de choux fleurs, saint maure et noix de St Jacques

Brochettes

Duo de bille de melon et Jambon sec

Cabécou et magret fumé

Carotte à l'orientale, miel, curry et coriandre

Cube de pastèque à la grecque, fêta et menthe

Courgette juste saisie, fromage frais et tomate confite

Brochette tomate cerise et bille de mozzarella au pesto

Brochette coppa et abricot sec

Sandwich

Mini Bagel crème de St Marcellin au miel de lavande

Mini wraps chèvre frais, noisette et confit de figue

Mini wraps rôti de bœuf, crème de raifort et cornichon

Mini Club nordique, saumon fumé et betterave

Pièces chaudes

Mini nem de canard confit

Accras de morue

Bonbon de foie gras

Mini croque-monsieur

Mini coquille St Jacques

Bouchée de poulet au saty

Aumônière au fromage de chèvre

Grosse crevette à l'orientale

Samossas (viande ou légumes)

Champignon et chorizo gratiné

Pruneaux au lard

Brioché d'escargot



Nos Suggestions



Mise en scène de Buffet

Buffet de l'Écailler, Huitres bretonne ou normande N°3

Ouvertes devant les invités, pain de seigle, citron, beurre, vinaigre échalottes.

Prix de la pièce : 1,30 € TTC

Déclinaison de saumon mariné Maison à l'Aneth

Découpe devant les invités, servis sur toast et beurre citronné, transparence de tartare au citron vert et Pépite en brochette

Prix de 3 pièces : 6,00 € TTC par personne

Déclinaison de Foie gras de canard maison

Découpe de foie gras mi-cuit et foie gras poché dans du vin aux épices, accompagné de pain aux figues

Prix 2 pièces : 4,00 € TTC par personne

Plancha terre et mer : cuisson devant les convives de mini brochettes chaudes

Terre : Bœuf mignonnette, volaille – ananas, agneau au thym

Mer : Gambas-poivron, saumon-basilic, St jacques-chorizo

Prix 3 brochettes : 4,00 € TTC par personne

Buffet tapas

Découpe de jambon sec devant les convives, accompagné d'olives, tomates cerise, pain de campagne

Prix : 4,00 € TTC par personne

Animation Wok

Cuisine au wok devant les convives de légumes tombés et fruits de mer sauce Soja

Prix : 4,00 € TTC par personne

Street Fooding

Réalisation de mini hot dog, burgers et devant les convives

Prix : 3,00 € TTC ar personne

Le plaisir des fruits

Préparation de cocktails sans alcool à base de fruit frais mixés devant les convives (présentation avec paille et brochette de fruit frais)

Prix : 3,00 € le verre

Mini crêpes sucrées

Confection de mini crêpes devant les convives (sucre, confiture, chocolat)

Prix : 2,00 € TTC

Le Candy Bar

Assortiment de bonbons mous : Réglisse, tagada et chamallows présentés en bonbonnières

Prix 40 g/personne : 3,00 € TTC par personne

L'Atelier du chocolatier

Fontaine de chocolat et ses brochettes de fruits frais et chouquettes

Prix 3 pièces : 4 € TTC par personne

Cocktail/ Menu 10 pce



Dont 1 Animation

Mise en Bouche sur table

Asperge verte, œuf poché et saumon fumé

Piquillos farci à la brandade, coulis de poivron

Tartare de tomate, mozzarella et Jambon cru

Plat au choix

Dos de cabillaud, chapelure de Chorizo, sauce vierge basilic tomate

Pavé de saumon, compoté de fenouil, jus de coquillage au curry

Emincé de Bœuf, sauce Anjou

Suprême de pintade, sauce cidre

Cuisse de Canard confiture, échalote confite

Fromage

Duo de brie de Meaux et St Nectaire fermier

Brick de St Maure et fruit sec

Accompagné d'une salade de saison

Dessert

Entremet spéculos

Entremet Bouty

Framboisier

Croustillant chocolat

Ivoire mangue passion

Prix 51 TTC formule tout inclus (sauf boisson)

Lg Traiteur -22 ,Avenue Louis Cordelet 72 000 LE MANS

Tél : 02 43 28 01 07 Email : lg-traiteur@orange.fr - www.lg-traiteur.fr

Cocktail/ Menu 12 pce

Dont 1 Animation

Mise en Bouche sur table

Cannelloni d'aubergine, ricotta aux herbes, brochette de viande de grison, coulis de pesto

Salade de Magret fumé, saint Jacques poêlé au sésame et compoté de mangue

Dôme de saumon fumé et crabe, coulis de betterave

Plat au choix

Filet de maigre, étuvé de poireaux, crème de bacon

Filet de sandre, beurre d'agrumes, patate douce, et chips de légumes

Filet de Bœuf, sauce foie gras

Suprême de poulet farcie aux écrevisses, sauce beurre blanc

Pavé de selle d'agneau, sauce romarin

Fromage

Duo de brie de Meaux et St Nectaire fermier

Brick de St Maure et fruit sec

Accompagné d'une salade de saison

Dessert

Entremet spéculos

Entremet Bouty

Framboisier

Croustillant chocolat

Ivoire mangue passion

Prix 60 TTC formule tout inclus (sauf boisson)

Lg Traiteur - 22, Avenue Louis Cordelet 72 000 LE MANS

Tél : 02 43 28 01 07 Email : lg-traiteur@orange.fr - www.lg-traiteur.fr

Cocktail/ Menu 14 pce



Dont 1 Animation

Mise en Bouche sur table

Salade de filet de Caille, magret fumé, et griottes

Cappuccino de langoustine chantilly au chorizo

Tarte fine de St Jacques, parfum exotique et glaciés de carotte

Plat au choix

Filet de bar, wok de légumes, infusion de citronnelle, crème de wasabi

Brochette de St Jacques, risotto vert, crème crustacé

Filet de Bœuf, sauce morilles

Tournedos de canard laqué miel soja, poudre de dragé

Mignon de veau, sauce au romarin

Fromage

Duo de brie de Meaux et St Nectaire fermier

Brick de St Maure et fruit sec

Accompagné d'une salade de saison

Dessert

Entremet spéculos

Entremet Bouty

Framboisier

Croustillant chocolat

Ivoire mangue passion

Prix 70 TTC formule tout inclus (sauf boisson)

Lg Traiteur - 22, Avenue Louis Cordelet 72 000 LE MANS

Tél : 02 43 28 01 07 Email : lg-traiteur@orange.fr - www.lg-traiteur.fr

Carte des Amuse-bouche



Cette suggestion vous permet si vous le souhaitez d'ajouter une mise en bouche.

Millefeuille Italien et Melon

Millefeuille de jambon de Pays, Tomates confites, Aubergines, Mozzarella au parfum de pesto

Tartare de petits crustacés à l'infusion de citron vert

Transparence de saumon mariné à l'aneth et agrumes

Gambas au parfum de curry et son chutney de Mangue

Pressé de foie gras et artichaut, gelée de coing

Foie gras sur pain d'épices et chutney de figues

Prix par personne : 4,00€ l'unité (Ce prix inclus la vaisselle nécessaire au service)

Nos Suggestions

Pour des Raisons de goûts ou de contraintes alimentaires, nous laissons aux parents des petits enfants jusqu'à 4 ans, le soin de prévoir leur alimentation.

Les menus des petits lutins (de 4 à 12 ans)

Proposition de menus aux choix à 10 €

Entrée :

*Assiette de crudité de saison
Assiette anglaise (Assortiment de charcuterie)
Tomate mozzarella*

Plats :

*Suprême de poulet, sauce crème et gratin dauphinois
Steack haché de bœuf, Tagliatelle fraîche, coulis de Tomate
Pavé de saumon et riz aux petits légumes, beurre blanc*

Desserts :

*Entremet chocolat
Salade de fruit frais
Crème saveur carambar*

Les menus des jeunes gastronomes (de 13 à 16 ans)

Afin d'initier vos enfants à la gastronomie, nous vous proposons de choisir leur repas en demi portion

Cocktail 5 pièces 6,00 €

(Club sandwich jambon/fromage, navette, chouquette, corbeille de bonbons, brochette de fruits frais)

Les autres menus

Musicien, baby-sitter, photographie 20 € (Entrée, plat, dessert, eaux minérales et dessert)

Ardoise de trois fromages posée sur table au lieu du fromage à l'assiette Supplément 2,00€

Les invités supplémentaires au dessert et café 9 €

Les granités (prix par personne) 2.50 €

Pomme et calvados, poire williamine, citron vert et vodka, Mirabelle, rosé pamplemousse

Si alcool fourni par vos soins 1 €

Lg Traiteur - 22, Avenue Louis Cordelet 72 000 LE MANS

Tél : 02 43 28 01 07 Email : lg-traiteur@orange.fr - www.lg-traiteur.fr

Pour les noctambules



En fin de soirée ou en début de matinée vers 2h ou 3 heures. Salés ou sucrés, nous vous proposons :

*Four sucré (l'unité) **0,95€***

*Corbeille de fruit frais (250 gr par personne) (prix par personne) **2,10 €***

*Fontaine chocolat (3 pièces sucrées par personne) **4,00 € pièces***

*Soupe à l'oignon (gruyère, croutons) (vaisselle compris) **6,00 € pièce***

*Pain surprise de 48 mini sandwichs (unité) **32,50 €***

*Assortiment de macarons (100 pièces) **80,00 €***

*Forfait verrerie pour Fontaine à champagne (100 coupes) **85.00€***

Buffet du lendemain

Buffet d'entrée

Assortiment de 3 salades (1 classique, 1 marine ou céréales, 1 terroir ou voyage)

Assortiment de charcuterie (coppa et rosette)

Rillettes

Viande froide

Roti de porc

Blanc de poulet

Chips

Fromage

Plateau de Fromage et Salade de saison

Dessert

Assortiment de Tarte

Pain et condiments compris

Prix 12 € par personne

Brunch du lendemain



Service de 8h à 11h

- Petit-déjeuner continental (servi sous forme de buffet) 16€/pers

Petit-déjeuner sucré, composé de boisson chaude, jus de fruits, viennoiserie, pains, corbeille de fruit frais, céréales, yaourts, beurre, confitures

- Petit-déjeuner Américain (servi sous forme de buffet) 22€/pers

Petit-déjeuner sucré et salé, composé de boisson chaude, jus de fruits, viennoiseries, pains, corbeille de fruits frais, céréales, yaourts, beurre, confitures, assortiment de charcuterie, fromages, œufs et bacon.

En remplacement du petit déjeuner traditionnel, nous vous proposons également une formule « Brunch » de 10h30 à 14h00 :

- Brunch froid-boissons comprises 45€/pers

Assortiment de viennoiseries, pains, fruits frais, céréales, yaourts, beurre, confitures, pâtisserie, fruits secs, charcuterie, fromages, œufs, bacon, salades froides, viandes et poissons froids au choix du chef.

- Boisson comprises : 2 verres de vin de Val de Loire, café, thé, lait, jus de fruits, eaux minérales.

- Brunch froid et chaud, avec un plat chaud-boissons comprises 55€/pers

Assortiment de viennoiseries, pains, fruits frais, céréales, yaourts, beurre, confitures, pâtisserie, fruits secs, charcuteries, fromages, œufs, bacon, salades froides, viandes et poissons froids et un plat chaud au choix du chef.

- Boisson comprises : 2 verres de vin de Val de Loire, café, thé, lait, jus de fruits, eaux minérales.

- Boisson comprises : 2 verres de vin de Val de Loire, café, thé, lait, jus de fruits, eaux minérales.

Carte de Boisson:



Pour Accompagner votre cocktail, quelques suggestions

Forfait soupe Angevine (2 consommation par pers) **4.00 € par personne**

(Cointreau, orange sanguine, pétillant ; sucre de canne, jus de fruits, eaux minérale, eau pétillante coca cola)

Forfait Sangria (2 consommation par pers) **4.00 € par personne**

Jus de fruits, eau minérale, eau pétillante, coca cola

Forfait Rosé pamplemousse (2 consommation par pers) **4.00 € par personne**

Jus de fruits, eau minérale, eau pétillante, coca cola

Forfait Punch (2 consommation par pers) **4.00 € par personne**

Jus de fruits, eau minérale, eau pétillante, coca cola

Forfait Crémant de Loire (2 consommation par pers) **6.00 € par personne**

Jus de fruits, eau minérale, eau pétillante, coca cola

Déjeuner ou dîner (prix TTC/ La Bouteille)

Vin Blanc

Touraine AOC « Ambroisie » **8.65€**

Entre deux mers AOC « Landereau » **9.25€**

Macon Village AOC « Les escudettes » **11.85€**

Coteaux du Layon « Ambroisie » **12.50€**

Jasnières AOC « Maillet » **14.50€**

Chablis AOC « Louis Moreau » **17.20€**

Vin Rouge

Touraine AOC Gamay « chandeliers » **6.40€**

Chinon AOC « Bois chênaie Drouet » **8.40€**

Bordeaux supérieur AOC « Château Landerneau » **9.55€**

Graves AOC « Château du coureau » **11.55€**

Saumur Champigny AOC « Trezellieres » **12€**

Vacqueyras AOC « Domaine Atelier » **14.10€**

Vin effervescent

Crémant de Loire AOC « Monmousseau » **14.50€**

Vouvray mousseux AOC « JM Gautier » **12.90€**

Champagne « Louis Constant » **28.50€**

Champagne « Nicolas Feuillatte » **32€**

Vin Rosé

Rosé de Loire AOC « Ambroisie » **7.10€**

Cabernet d'Anjou AOC « Ambroisie » **8.20€**

Côte de Provence AOP « Bastides Ste Marie » **10.35€**

Open bar

Whisky Grant's **23.10€**

Gin Gordon **17.05€**

Vodka Eristoff **20.10€**

Bière à la pression

Location Pompe à bière **41.50€**

Bière Blonde le fut de 30 litres (110 verres de 25cl)

Soft Drink

Vittel (litre en verre) **1.80€**

Perrier fines bulle (litre en verre) **2.30€**

Coca cola (1.50 l) **4.19€**

Jus de fruits assortiment (Litre en verre) **4.19€**