

MENUS GROUPES 2010

1 entrée, 1 plat, 1 dessert
Vin (1/4) ou 1 bière par pers et café inclus
Eau Minérale (+ 1 €)

25 € / Pers

Entrées

Salade gourmande de gésiers et son toast paysan
Gaspacho à la mode de chez nous
Terrine de poissons en salade
Flan aux asperges et copeaux de truffe (+ 1 €)
Planche de charcuterie (+ 1 €)
Melsat du Tarn grillé aux pommes sur lit de salade



Plats

Roulade de Volaille Garnie et Jus à la Truffe
Sauté de Porc Sauce Forestière
Cuisse de Poulet Farcie à la Tarnaise Sauce au Foie Gras
Encornets Mijotés à la Niçoise
Confit de Canard du Tarn et Petits Légumes (+ 2 €)
Colin à l'Oseille et Tagliatelles Fraîches



Assiette de Fromages



Desserts

Clafouti aux pêches
Flan aux œufs façon grand-mère
Feuilleté aux Pommes
Nougat glacé au Coulis de fruits rouges
Crêpes au chocolat chaud (+ 1 €)
Tarte aux poires et amandes coulis de chocolat (+ 1 €)



A partir de 10 personnes



CONDITIONS DE VENTE

RESERVATIONS GROUPES

SAISON 2010

Conditions de réservation :

La réservation ne sera considérée confirmée qu'à partir du moment où le bon pour accord sera retourné signé et les arrhes de 30 % reçues.

Conditions de paiement

Le solde de la facture devra être réglé au plus tard avant l'arrivée du groupe.
Pas d'escompte consenti pour paiement anticipé.

Conditions d'annulation et de restitution des arrhes

Annulation entre j-90 et j-30 : conservation totale des arrhes (soit 30%).

Annulation entre j-30 et j-10 : 50% du montant global est dû

La modification du nombre de participants est tolérée jusqu'à 5% du nombre initial à condition qu'elle soit faite au minimum 5 jours avant l'arrivée du groupe.



Salon d'Aubuisson
Hôtel Chiffre - Albi