

---

*Le Talluy*  
Côté **ÉMOTIONS** | Privatisation



---

**Menus Groupes**

---

## Les Forfaits Boissons (par personne)

### « Le Local » 14€

Apéritif : Une Coupe de Kir (vin blanc, crème de framboise ou pêche) accompagnée de 2 feuilletés  
Vins : Côteaux du Lyonnais Domaine du Clos Saint Marc (Taluyers)  
(1 bouteille pour 3 personnes de vin blanc ou de vin rouge)

### « Le Classique » 16€

Apéritif : Une Coupe de Kir (vin blanc, crème de framboise ou pêche) accompagnée de 2 feuilletés  
Vins : Côtes du Rhône Domaine Ogier  
(1 bouteille pour 3 personnes de vin blanc ou de vin rouge)

### « Le Supérieur » 22 €

Une Coupe de Champagne Brut accompagnée de 2 feuilletés en apéritif  
Vins : Appellation Crozes Hermitage  
(1 bouteille pour 3 personnes de vin blanc ou de vin rouge)

### « Le Haut de Gamme » 24€

Une Coupe de Champagne Brut accompagnée de 2 feuilletés en apéritif  
Vins : Appellation Saint Joseph  
(1 bouteille pour 3 personnes de vin blanc ou de vin rouge)

### Les Champagnes (75cl)

AOC « Blanc de Blanc Grand Cru » Petit Lebrun & Fils 60€

AOC Champagne « Brut » Laurent Perrier 79€

Nous vous proposons un tarif spécial sur le champagne au-delà de 6 bouteilles.

Pièces salées apéritives en supplément :

\* beignet de fleur de courgette : 2€

\* mini-croq Talluy au jambon truffé : 2€

\* verrine du moment : 2€

\*mini toast de foie gras : 2€50

### Forfait eaux minérales/café : 5€ par pers

Eaux minérales plates et gazeuses, 1 bout pour 4 personnes de chaque, 1 café ou thé

### Forfait boisson enfant (jusqu'à 12 ans) : 4€ par pers

1 sirop ou 1 jus de fruits servi avec 2 feuilletés en apéritif

Nous n'autorisons pas le droit de bouchons.

**Le choix du menu (Chapelle ou Château) doit être identique pour toute la table**  
**Nous vous remercions de choisir une entrée, un plat et un dessert pour l'ensemble de la table, si vous êtes moins de 25 personnes, vous pouvez faire choisir vos invités et nous donner leur choix 10 jours avant**

## **Menu Chapelle 41€ ttc**

Poulpes aux agrumes et foccacia maison au zaatar, chutney de tomates green Zebra

Ou

Tataki de bœuf à notre façon, tagliatelle de courgettes marinées au thym,  
ail confit et coulis acidulé aux piquillos

\*\*\*

Dos de cabillaud en croute d'herbes fraîches, vierge de légumes d'été à la cébette

Ou

Pavé de quasi de veau français, tian de légumes aux herbes de Provence,  
huile d'olive fine, jus de veau

\*\*\*

Moelleux au chocolat noir 64%, fèves de Tonka

Ou

Millefeuille aux framboises fraîches, crème mousseline à la vanille basilic

## **Menu Château 51€ ttc**

Foie gras maison du Domaine de Limagne, au cognac et piment d'Espelette, compotée  
d'abricot à la lavande, brioche maison

Ou

Tartare de saumon Label rouge, marinade minute, grenade, gingembre,  
échalotte et huile d'olive fine

\*\*\*

Filet de daurade Royale snacké, tomates cœur de bœuf cuites en basse température,  
et pesto au basilic

Ou

Filet de bœuf français rôti au beurre, jus réduit à la sarriette

\*\*\*

Moelleux au chocolat noir 64%, fèves de Tonka

Ou

Millefeuille aux framboises fraîches, crème mousseline à la vanille basilic

## Menu enfant 14€ ttc (jusqu'à 12 ans)

un plat (steak haché et frites)/ Pot de glace artisanal de la maison Faur (fraise ou vanille ou chocolat) ou un Yaourt Bio fruits ou nature

### Dans tous nos menus, vous pouvez :

- \*Ajouter un ½ Saint Marcellin ou un fromage blanc des Monts du Lyonnais avec 5€50 de supplément par personne
- \*Remplacer le dessert par un entremets ou une pièce montée de choux avec un supplément

NUMBER CAKE OU ENTREMETS A LA PLACE DU DESSERT DANS UN MENU AVEC SUPPLÉMENT DE 6 €  
OU À LA CARTE AU TARIF DE 9€ TTC LA PART

#### NUMBER CAKE AUX FRUITS FRAIS



PÂTE SABLEE MOUSSELINE VANILLE  
FRUIT FRAIS (FRAISES ET FRAMBOISES  
PRINCIPALEMENT)

#### NUMBER CAKE AU CHOCOLAT



PÂTE SABLEE CHOCOLAT  
MOUSSELINE CHOCOLAT  
DECOR CHOCOLAT

#### MARAJUCA

MOUSSE DE FRAMBOISE  
CONFIT MANGUE PASSION  
BISCUIT AMANDE

#### ROYAL AU CHOCOLAT

PARFAIT CHOCOLAT  
CROUSTILLANT AMANDE/NOISETTE  
BISCUIT AMANDE

#### FRUITS ROUGES

FRAISES ET FRAMBOISES FRAICHES  
MOUSSELINE VANILLE  
BISCUIT GENOISE SANS GLUTEN



PIECE MONTEE (3 CHOUX) A LA PLACE DU DESSERT DANS UN MENU  
AVEC SUPPLÉMENT DE 7€  
OU À LA CARTE AU TARIF DE 10€ LA PART

#### PIECE MONTEE CLASSIQUE



CHOUX VANILLE  
NOUGATINE  
CAMEL  
A PARTIR DE 30 CHOUX

#### PIECE MONTEE MODERNE



CHOUX VANILLE  
NOUGATINE  
CAMEL  
A PARTIR DE 80 CHOUX

#### PIECE MONTEE PODIUM



CHOU VANILLE  
NOUGATINE -CAMEL  
NOMBRE DE CHOUX A PARTIR  
DE 30 CHOUX A 80 CHOUX

Notre établissement vous propose plusieurs espaces afin de répondre pleinement à vos attentes

Les salles sont mises à disposition de 12h à 16h00 et de 19h à 23h00

Au-delà des horaires, un supplément de 250€ sera facturé avec un maximum de fin de service à 17h30 pour les déjeuners et de 00h30 pour les dîners.  
Merci de bien faire la demande à l'avance

## Le Petit Salon

Capacité : jusqu'à 12/14 personnes



## La salle de Classe

Capacité : jusqu'à 38 personnes  
(si moins de 18 adultes : 200 € de frais de privatisation)



## La Chapelle

Capacité : jusqu'à 60 personnes  
(si moins de 22 adultes : 300 € de frais de privatisation)



\*\*\*

Notre établissement possède également 10 chambres avec une capacité total d'accueil de 24 personnes en lit double. (2 suites de 4 personnes)

## Conditions générales

### Article 1 : Confirmation définitive de réservation

La réservation n'est définitive qu'après réception du versement des arrhes (30 % du montant estimé total ou de 200€) et des conditions générales de vente signées.

### Article 2 : Annulation

Toute annulation de la réservation entraîne, quelle qu'en soit la cause, la perte des arrhes à titre d'indemnité forfaitaire.

### Article 3 : Garantie des prix

Les tarifs en vigueur à la date du devis sont fermes à compter du versement des arrhes.

### Article 4 : Garantie des couverts

Le client doit confirmer le nombre définitif de convives au plus tard 8 jours avant le déroulement de la prestation. Ce chiffre sera retenu comme base de facturation.

Toute modification 7 jours ou moins avant la date de la prestation sera inopérante : le prix initialement convenu sera pleinement exigible, quel que soit le nombre de participants annulés ou non-présents le jour de la prestation.

La réception de convives supplémentaires sera facturée.

### Article 5 : Assurances

L'établissement ne pourra être retenu responsable d'éventuels vols ou dégradations sur le matériel entreposé par l'organisateur. Nous déclinons toute responsabilité des effets personnels laissés au vestiaire.

### Article 6 : Modalités de paiement

Le solde restant, déduction faite des arrhes précédemment versées et encaissées 15 jours avant la manifestation, devra être réglé le jour même.

Toute prestation supplémentaire non incluse lors de la réservation – boissons, plats – fera l'objet d'une facturation complémentaire le jour même de la prestation.

### Article 7 : Horaires et Frais de personnel

Au-delà de 16h00 et de 23h00, forfait de 250€ vous sera facturé avec un maximum de 17h30 pour les déjeuners et de 00h30 pour les dîners pour chaque heure entamée.

Nom :

Bon pour accord Taluyers, Le

Manifestation du :

Signature :