



Menus Groupes

Les Forfaits Boissons (par personne)

« Le Local » 14€

Une Coupe de Kir en apéritif (vin blanc et crème de cassis)

Accompagnée de feuilletés (2 par personne)

Vins : Appellation Côteaux du Lyonnais Domaine du Clos Saint Marc (Taluyers)

(1 bouteille pour 3 personnes de vin blanc ou de vin rouge)

« Le Classique » 16€

Une Coupe de Kir en apéritif (vin blanc et crème de cassis)

Accompagnée de feuilletés (2 par personne)

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 feuilletés (2 par personne)

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 feuilletés (2 par personne)

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

65€

AOC Champagne « Brut » Laurent Perrier

79€

Nous pouvons ajouter des verrines ou pièces salées à partir de 2€50 par pièce.

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.

Menu Chapelle 41€ ttc

**Le choix du menu (Chapelle ou Château)
doit être identique pour toute la table**

**Nous vous remercions de choisir un plat pour l'ensemble de la table
(si vous êtes moins de 22 personnes, vous pouvez faire choisir vos invités et nous
donner leur choix 8 jours avant)**

Guacamole d'avocat à la coriandre et citrons verts, tartare de crevettes et
pomelo, tuile de parmesan

Ou

Parmentier de veau confit à l'orange,
purée de patates douces aux douceurs de Noisettes

Filet de bar grillé, coques en persillade et jus de cuisson safrané

Ou

Magret de canard français snacké, mousseline de topinambours fumé
par nos soins, sauce à l'orange

Moelleux au chocolat noir 64%, glace yaourt

Ou

Tartelette citron meringué, crémeux aux citrons verts, meringue au citron
Combawa, sorbet citron

Menu enfant 14€ ttc (jusqu'à 12 ans)

un plat (steak haché et frites)

**Pot de glace artisanal de la maison Faure (fraise ou vanille ou chocolat)
ou un Yaourt Bio fruits ou nature**

Menu Château 51€ ttc

**Le choix du menu (Chapelle ou Château)
doit être identique pour toute la table**

**Nous vous remercions de choisir un plat pour l'ensemble de la table
(si vous êtes moins de 22 personnes, vous pouvez faire choisir vos invités et nous
donner leur choix 8 jours avant)**

Foie gras maison du Domaine de Limagne, au cognac et piment d'Espelette,
confiture de poires au miel et pain d'épices

Ou

Gravelax de saumon mariné au gingembre et citrons verts,
sauce tzatziki, pain aux fruits secs

Filet de rougets Barbet poêlés, bisque aux étrilles, tombé d'épinards frais,
espuma à la rouille

Ou

Filet de bœuf français, rôti au beurre, foie gras poêlé
et crème de foie gras au cognac

Moelleux au chocolat noir 64%, glace yaourt

Ou

Tartelette citron meringué, crémeux aux citrons verts, meringue au citron
Combawa, sorbet citron

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 5€ de supplément par personne**

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 :