Le Tallay

Côté **ÉMOTIONS** | Privatisation

Menus Groupes

Le Talluy
Côté ÉMOTIONS | Privatisation

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-croque monsieur 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 Talluy
Côté ÉMOTIONS | Privatisation

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

Croustillant de joue de bœuf confite, crème de foie gras
Ou
Crumble de potimarrons et noisettes grillées, châtaignes et jeune pousse à l'huile de noix
(supplément foie gras poêlé : 4€)
***
Filet de truite, risotto de fenouil confit à l'orange et badiane, sauce citronnée
Ou
Magret de canard rôti, figues et céleris, jus acidulé
***
Tarte tatin aux poires caramélisées, glace vanille
Ou
Cheese cake exotique au citron vert, coulis mangue

Menu Château 51€ ttc

Foie gras maison de canard au cognac, confiture de coing, croustillant au grué cacao
Ou
Saumon gravlax mariné à la betterave, pain au mais toasté, mousse légère à la féta
***
Lotte de nos côtes, cuite en basse température, riz vénéré, coques en persillade
Ou
Filet de bœuf français, sauce morilles et crique truffée
***
Tarte tatin aux poires caramélisées, glace vanille
Ou
Cheese cake exotique au citron vert, coulis mangue

Le Talluy
Côté ÉMOTIONS | Privatisation

***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
CARAMEL
A PARTIR DE 30 CHOUX

PIECE MONTEE MODERNE



CHOUX VANILLE
NOUGATINE
CARAMEL
A PARTIR DE 80 CHOUX

PIECE MONTEE PODIUM



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

Le Talluy
Côté ÉMOTIONS | Privatisation

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)

Le Talluy
Côté ÉMOTIONS | Privatisation

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 :