CONTACT

Virginie Cicéron
04 78 19 19 01
v.ciceron@letalluy.com

Le Tàlluy
Côté **ÉMOTIONS** | Privatisation

Menus Groupes

Le Talluy
Côté ÉMOTIONS | Privatisation

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)
« Blanc de Blanc Grand Cru » Petit Lebrun & Fils 65€

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 à volonté, café ou thé

Nous n'autorisons pas le droit de bouchons.

Le Talluy
Côté ÉMOTIONS | Privatisation

Nos Menus

Le choix du menu doit être identique pour toute la table

Menu Chapelle 39€ ttc

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)

Foccacia maison moelleuse au thym, Chèvre fermière légèrement toasté, chiffonnade de Sorfumé, jeunes pousses à l'huile de noix

***

Cabillaud rôti en croûte d'herbes fraîches, pousses d'épinards fondants, sauce aux citrons verts
Ou
Côte de cochon Régional (350g), snackée au romarin, ail et thym et pesto Rosso
***

Moelleux au chocolat noir 64% à la fève de Tonka, sorbet griotte

Menu enfant *14€ ttc (jusqu'à 12 ans)*
un plat (steak haché et frites)
une coupe de glace (boule chocolat/vanille, chantilly) ou un Yaourt Bio

Le Talluy
Côté ÉMOTIONS | Privatisation

Menu Château 49€ ttc

Nous vous remercions de choisir un plat et un dessert 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, déclinaison de pêche de vigne légèrement acidulé, pain aux fruits secs

***

Pavé de thon rouge d'Atlantique, caviar d'aubergines Graffiti,
fine vierge de légumes d'été
Ou
Filet de bœuf français, rôti au beurre, sauce au poivre blanc Malabar,
Crique de pommes de terre
***

Moelleux au chocolat noir 64% à la fève de Tonka, sorbet griotte

Dans tous nos menus :

½ Saint Marcellin ou fromage blanc des Monts du Lyonnais
Fromage avec 5€50 de supplément

Possibilité de 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 150€ par heure entamée vous sera facturé avec un maximum de fin de service à 17h00 pour les déjeuners et de 00h00 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 16h30 et de 23h30, forfait de 150€ vous sera facturé avec un maximum de 17h00 pour les déjeuners et de 00h00 pour les dîners.

Nom : Bon pour accord Taluyers, Le

Manifestation du :
Signature :