

## CONTACT

---

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

Le Talluy  
Côté **ÉMOTIONS** | Privatisation



---

**Menus Groupes**

---

## Les Forfaits Boissons (par personne)

### **Forfait eaux minérales/café : 4€ par pers**

Eaux minérales plates et gazeuses à volonté, café ou thé

### **« Le Local » 13€**

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

Accompagnée de feuilletés (2 par personne)

Vins : Appellation Côteaux du Lyonnais

(1 bouteille de vin blanc pour 6 / 1 bouteille de vin rouge pour 6)

Domaine du Clos Saint Marc (Taluyers)

### **« Le Classique » 15€**

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

Accompagnée de feuilletés (2 par personne)

Vins : Appellation Côtes du Rhône

(1 bouteille de vin blanc pour 6 / 1 bouteille de vin rouge pour 6)

Blanc et Rouge : Domaine Stéphane Ogier

### **« Le Supérieur » 21 €**

Une Coupe de Champagne Brut

Accompagnée de feuilletés (2 par personne)

Vins : Appellation Crozes Hermitage Maison Jaboulet

(1 bouteille de vin blanc pour 6 / 1 bouteille de vin rouge pour 6)

### **« Le Haut de Gamme » 23€**

Une Coupe de Champagne Brut

Accompagnée de feuilletés (2 par personne)

Vins : Appellation Saint Joseph Rorée Louis chèze

(1 bouteille de vin blanc pour 6 / 1 bouteille de vin rouge pour 6)

### **Les Champagnes (75cl)**

« Blanc de Blanc Grand Cru » Petit Lebrun & Fils

55€

AOC champagne Brut classique Deutz

85€

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

Nous n'autorisons pas le droit de bouchons.

**Nos Menus** Les choix de chaque personne doivent être donnés au minimum  
15 jours avant la date du repas.

**A partir de 15 adultes : Menu Salle de Classe 29€ttc**  
(hors Dimanche et jours fériés)

Parmentier de joue de bœuf française,  
Mousseline de patates douces gratinées au parmesan, émulsion truffée  
\*\*\*

Suprême de volaille fermière, AOC Label Rouge, sauce Nantua  
\*\*\*

Véritable nougat glacé à la pistache, caramel à la fleur de Guérande

**Menu Chapelle 39 €ttc**

Cannelloni de saumon fumé, cookie au parmesan et noisette concassée,  
crèmeux de Butternut

Ou

Parmentier de joue de bœuf française  
Mousseline de patates douces gratinées au parmesan, émulsion truffée  
\*\*\*

Jalousie de saumon d'Écosse, julienne de légumes du marché, fumet réduit  
aux saveurs de gingembre confit

Ou

Souris d'agneau confite en 12h façon grand-mère,  
Mousseline de coco Vendée, jus réduit  
\*\*\*

Véritable nougat glacé aux éclats de pistache,  
caramel à la fleur de Guérande

## Menu Château 49€ttc

Médaille de foie gras de canard du domaine de Limagne, au poivre Timut et vieux Porto rouge, confiture de coing et sa brioche maison

Ou

Carpaccio de Saint Jacques et butternut, sablée aux graines de courges torrifiées, vinaigrette de cacahuètes

\*\*\*

Comme un rôti de cabillaud aux écrevisses, sauce Nantua revisitée aux étrilles

Ou

Entrecôte de veau français façon milanaise aux mendiants torrifiés et linguine au pesto rosso

Ou

Tournedos de filet de bœuf français (lard), rôti au beurre, sauce au vinaigre balsamique vieilli en vinaigrier par nos soins (3€ de supplément)

\*\*\*

Gros Macaron passion

Ou

Moelleux au chocolat décliné autour de l'orange

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

### *Dans tous nos menus :*

Possibilité de remplacer le dessert par un entremets ou une pièce montée de choux avec 5€ de supplément par personne

**(Au-dessus de 18 personnes, le choix des plats doit être identique pour tous les invités)**

### **Menu enfant 15€ ttc**

comprenant un sirop, un plat (steak haché et frites maison)  
une coupe de glace (boule chocolat/vanille, chantilly) ou un Yaourt Bio

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

Nom :

Bon pour accord Taluyers, Le

Manifestation du :

Signature :