

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 : Côtes du Rhône Domaine Ogier

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

« Le Supérieur » 21 €

Une Coupe de Champagne Brut

Accompagnée de feuilletés (2 par personne)

Vins : Appellation Crozes Hermitage

(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 en blanc et Caroline en rouge Domaine 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

59€

AOC champagne Brut classique Deutz

89€

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 12 jours avant la date du repas.
(Au-dessus de 18 personnes, le choix des plats doit être identique pour tous les invités)

Menu Salle de Classe 29€ ttc (minimum 15 adultes et 10 jours avant) (hors Dimanche et jours fériés)

Roulé de chèvre fermier, croustillant aux pignons de pins, espuma au miel de nos ruches, mesclun d'herbes et tomates confites

Suprême de volaille fermière, AOC Label Rouge, sauce Forestière

Moelleux au chocolat, cœur coulant aux fruits rouges, glace au yaourt Bulgare

Menu Chapelle 39€ ttc

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

Déclinaison autour du petit pois (crémeux, royale et cosses au naturel)
Burrata et brisure de truffes, tuile de parmesan

Dos de cabillaud en croûtes d'herbes fraîches de nos terres,
jus au cresson monté à l'huile de noisette

Ou

Magret de canard français snacké, sauce aux fruits rouges acidulés,
mousseline de céleri légèrement fumée

Moelleux au chocolat, cœur coulant aux fruits rouges, glace au yaourt Bulgare

(nous avons d'autres entrées, plats et desserts à vous proposer)



Menu Château 49€ ttc

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

Médailon de foie gras de canard du Domaine de Limagne au porto rouge et pinot blanc, chutney de rhubarbe acidulée, pain aux céréales

Véritable thon rouge de méditerranée mi-cuit aux graines de sésames grillées, condiments aux tomates cerises, pickles d'oignons nouveaux

Ou

Tournedos de filet de bœuf bardé au lard, rôti au beurre, sauce foie gras aux saveurs de morilles

Tarte tatin du Talluy, pommes caramélisées, crème légère d'Isigny, glace vanille

Ou

Moelleux au chocolat, cœur coulant aux fruits rouges, glace au yaourt Bulgare

(nous avons d'autres entrée, plat et dessert à vous proposer)

Dans tous nos menus :

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

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

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 :