



Organisation d'un événement pour un groupe (de 10 à 80 convives)

1. Réception apéritive – drink debout	2
2. Repas assis – menu classique "entrée, plat, dessert"	3-4-5
3. Repas debout – walking dinner	6-7
4. Buffet barbecue	8-9
Espaces privés	11

1. Réception apéritive

Le Jardin du Sommelier est un large espace qui se prête bien aux réceptions debout. Lorsque des beaux jours, les réceptions peuvent se tenir au jardin.

Boissons

Cava – vins blanc, rosé et rouge – toutes les bières – tous les softs :

1h = 12 € pp

2h = 18 € pp

3h = 24 € pp

Champagne – vins blanc, rosé et rouge – toutes les bières – tous les softs :

1h = 18 € pp

2h = 27 € pp

3h = 36 € pp

Food

Canapés (petites bouchées servies sur plateau, assortiment de chauds et de froids, terre et mer) :

4 pièces : 12 € pp

6 pièces : 18 € pp

8 pièces : 24 € pp

10 pièces : 30 € pp



2. Menu entrée – plat – dessert (de 10 à 80 personnes)

Menu unique - 45 € pp

Un seul et même menu est servi pour tous les convives, sélectionné parmi les choix proposés : une entrée, un plat et un dessert.

Menu à deux choix - 55 € pp

Si vous préférez offrir à vos convives un choix, vous pouvez leur proposer de choisir entre deux entrées, deux plats et deux desserts différents parmi la liste ci-dessous. Dans ce cas, la commande exacte avec le choix précis de chacun doit nous être communiquée à l'avance. Pas de choix sur place.

Allergies / végété & vegan

Si certaines personnes présentent des intolérances alimentaires ou ne mangent pas de certains aliments par conviction, il est possible d'adapter le menu sans supplément. Merci de nous en tenir informés au préalable, pour garantir la fluidité du service lors du repas.

Formules boissons

Différentes formules boissons sont proposées page 10.

Confirmation du nombre

Nous demandons de confirmer le nombre de couverts au plus tard 24 heures avant le repas. Ce nombre sera repris sur la facture finale, même en cas d'absence de certains convives.

Options

Coupe de cava à l'arrivée : 6 € pp

Coupe de champagne à l'arrivée : 12 € pp

Quatre canapés servis sur plateau avant le repas : 12 € pp

Tables nappées : 4 € pp

Entrées

Velouté de légume du moment
Nos falafels maison, yaourt coco épicé
Tartare de saumon, herbes fraîches
Croquettes au saumon maison
Croquettes de poulet rôti maison
Lieu noir confit, huile d'olive, agrumes
Tartare de bœuf façon Jardin du Sommelier

Plats

Filet de daurade, beurre blanc
Filet de saumon, crème légère au wasabi
Thon mi-cuit, citronnelle, gingembre
Carbonnades de boeuf à la flamande
Filet de volaille jaune, crème au vin jaune
Filet de canette, jus corsé
Filet pur de veau de lait basse température, champignons sautés

Desserts

Le gourmand (trois mignardises variées)
Panna cotta aux fruits
Mousse au chocolat et noisette
Tiramisu léger au spéculoos
Tarte tatin aux pommes, glace spéculoos
Moelleux au chocolat, glace vanille
Assiette de fromages



3. Walking dinner (de 25 à 80 personnes)

Pour donner un style plus décontracté à votre événement et pour faciliter les rencontres croisées. Les convives restent debout et mangent sur des tables hautes, ce qui leur permet de se déplacer facilement.

Le repas est servi sur plateau dans des bols et des petites assiettes. Nos serveurs passent entre les convives pour les leur servir tout au long de la soirée. Tout est facile à manger debout, sur tables hautes ou en se déplaçant.

Menu tapas 50 € pp

Ces tapas sont servis au nombre quatre par personnes : deux entrées et deux plats, sélectionnés par vous au préalable. Tous les invités reçoivent un de chaque.

Lorsque les quatre tapas ont été servis à tout le monde, nous servons des mignardises (desserts miniatures, dans l'idée d'un gourmand), toujours sur plateau.

Tapas entrées

Lieu noir confit, huile d'olive, agrumes
Tartare de bœuf façon Jardin du Sommelier
Croquettes de saumon maison
Croquettes de poulet rôti maison
Velouté de légume de saison (végé)
Nos falafels maison, yaourt épicé (végé)

Tapas plats

Filet de saumon, crème légère au wasabi
Filet de daurade, beurre blanc
Volaille jaune, crème au vin jaune
Veau de lait basse température, champignons
Filet de canette, jus corsé
Carbonnades de boeuf à la flamande
Risotto aux légumes de saison (végé)

Formules boissons

Différentes formules boissons sont proposées page 10.

Confirmation du nombre

Nous demandons de confirmer le nombre de couverts au plus tard 24 heures avant le repas. Ce nombre sera repris sur la facture finale, même en cas d'absence de certains convives.

Options

Coupe de cava à l'arrivée : 6 € pp
Coupe de champagne à l'arrivée : 12 € pp
Quatre canapés servis sur plateau avant le repas : 12 € pp



4. Buffet barbecue (de 40 à 80 personnes)

Pour un repas convivial entre collègues ou pour une fête privée, rien de tel qu'un barbecue !

Nous disposons sur le buffet un assortiment de crudités et de salades froides en tout genre (pâtes, patates, riz...) ainsi que nos sauces faites maison. Au bout du buffet, le chef vous attend avec son barbecue : grillades de fruits de mer, poissons, viandes et légumes.

Lorsque le buffet est terminé, nous servons des mignardises (desserts miniatures, dans l'idée d'un gourmand).

Avec cette formule de buffet, nous pouvons disposer des tables et des chaises (pour faire un repas assis) ou des tables hautes (repas debout).

Buffet Barbecue 45 €

Remarques

1. En cas de mauvais temps, le buffet est organisé à l'intérieur, sans préjudice aucun. Les grillades sont simplement ramenées du barbecue sur le buffet.

2. Les victuailles sont prévues en large quantité pour le nombre de personnes invitées. Il se peut cependant que certains mets aient plus de succès que d'autres et ne soient plus disponibles. Nous calculons généreusement, mais nous ne pouvons pas garantir qu'il y ait à 100% de tout à tout moment ; c'est inévitable avec un buffet.

Formules boissons

Différentes formules boissons sont proposées page 10.

Confirmation du nombre

Nous demandons de confirmer le nombre de couverts au plus tard 24 heures avant le repas. Ce nombre sera repris sur la facture finale, même en cas d'absence de certains convives.

Options

Coupe de cava à l'arrivée : 6 € pp

Coupe de champagne à l'arrivée : 12 € pp

Quatre canapés servis sur plateau avant le repas : 12 € pp

Service de votre gâteau, apporté par vos soins : 3 € pp

Tables nappées : 4 € pp



Formule boissons durant le repas

Pour accompagner un repas assis, un walking dinner ou un buffet barbecue.

Nos formules comprennent ½ bouteille de vin, toutes nos bières, eaux plate et pétillante à discrétion, autres softs, café ou thé.

Le vin est servi à raison d'une demi-bouteille par personne (blanc et rouge confondus). Au-delà, les bouteilles supplémentaires sont facturées au prix de la carte.

Formule 20 €

Blanc : Bordeaux, Château Martet, cuvée M de Martet 2022

Rouge : Bordeaux, Château Petit-Saint-Vincent 2019

Formule 28 €

Blanc : Bourgogne, Manoir du Carra « Le Soly » 2020

Rouge : Médoc, Château Patache d'Aux 2017

Formule 34 €

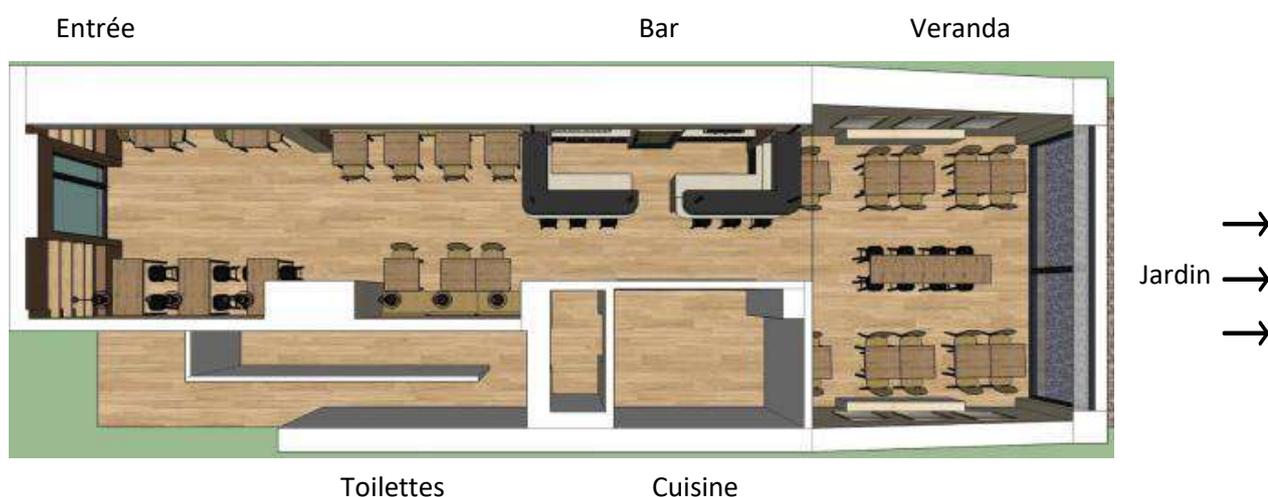
Blanc : Chablis 1^{er} cru Fourcheaume, Gérard Tremblay, 2022

Rouge : Santenay, Vincent Bachelet, 2020

Il n'est pas obligatoire de prendre une formule boissons.

Toutes les boissons peuvent être servies et facturées à la commande. Dans ce cas, il est préférable de prédéfinir les choix offerts aux invités.

Privatisation des espaces



En semaine Il est possible de privatiser une partie du restaurant (la véranda) ou la totalité du restaurant, jardin inclus.

Privatisation de la veranda (salle au fond du restaurant)

Pas de frais de location. Dépense minimum 1000 € ttc.
Convient pour 20 à 40 personnes en repas assis.

Privatisation du restaurant tout entier

Pas de frais de location. Dépense minimum 2500 € ttc.
Convient pour 40 à 80 personnes en repas assis.

En week-end Le restaurant n'est pas ouvert aux autres clients, il est donc automatiquement privatisé. Il n'y a pas de frais d'ouverture, mais la dépense minimum pour un groupe en week-end est de 1000 €.

Capacité véranda : 40 couverts
Capacité intérieure totale : 80 couverts
Capacité jardin : 80 couverts