

Plats et desserts

RACLETTE

A partager

19 € /pers

NOS PLATS SALÉS

19 €

NOS DESSERTS

9 €

FORMULE PLAT + DESSERT + EAU

32 € /pers

Bocaux de fabrication artisanale française et locale.

*Recettes signées par des **chefs étoilés** et des **grands chefs pâtissiers**.*

Des plats pasteurisés frais qui gardent les saveurs et nutriments.

Recettes de saisons à base de viande, poisson ou végétariennes pour plaire à tous.

SNACKING

Hot Dog	8€
Biscuits apéritifs	6€
Pringles 175g	4€
Chips Lays 155g	4,50€
Tuc 100g	2,50€
Cacahuètes 220g	3,50€
Noix de cajou 100g	6€
Mini saucissons 100g	4.50€

GLACES

Solero Exotic Explosion	4€
Cornetto royal chocolat ou vanille	4€
Ben&Jerry's vanille pecan ou cookie dough	4,50€

EN VENTE À LA RÉCEPTION

SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ ET SELON LA SAISON

Nos boissons

JUS & NECTARS

Fabrication française artisanale

Alain Milliat - 1L 11€

Alain Milliat - 20cl 5€

Abricot Bergeron, Orange, Pomme,
Tomate rouge, Fraise, Mangue,
Pamplemousse, Ananas

EAUX & SODAS

Cristalline - 50cl 2€

Cristalline - 1L 3,50€

Perrier - 50cl 2,50€

Soda - 33cl 4€

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Ice Tea, Orangina

BOISSONS CHAUDES

Thé 2€

Café 2€

BIÈRES

Heineken - 25cl 4€

Bière La Levrette - 33cl 6,5€

La Kekette red - 33cl 6,5€

La Fessée - 33cl 6,5€

PUNCH

Punch Coco - 50cl 19,90€

Punch Ananas Passion - 50cl 19,90€

Vins & Champagnes

BLANC

Chablis, Bourgogne Blanc AOP 20€
Domaine Grivot Goisot, 2022

ROUGE

Pinot noir, Bourgogne Côte
d'Auxerre AOP 20€
Domaine Grivot Goisot, 2021

*Irancy, Bourgogne Rouge AOC 25€
Domaine Benoit Cantin, 2020

CHAMPAGNE

Champagne Leunique - 75 cl 40€

EN VENTE À LA RÉCEPTION

SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ

**Peut contenir des sulfites*

Contenance du vin: 75cl. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix nets et service compris