

# Plats et desserts

## RACLETTE D'ÉTÉ

*A partager*

19 € /pers

## NOS PLATS SALÉS

19 €

## NOS DESSERTS

9 €

## FORMULE PLAT + DESSERT + SOFT

28 € /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

Pringles 175g	3.50€
Chips Lays 155g	4€
Tuc 100g	2,50€
Cacahuètes 220g	3,50€
Noix de cajou 100g	6€
Mini saucissons 100g	4.50€
Kinder Bueno	2€
Sachet snack sucré	6€
Mikado	3.50€

### GLACES

Cornets	4€
Batonnets glacés	1€
Barres chocolatées glacées	2.5€
Magnum	4.5€
Ben & Jerry	4.5€
Twister	3.5€
Solero	4€

### 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 3€

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

## BOISSONS CHAUDES

Thé 2€

Café 2€

## BIÈRES

Heineken - 25cl 4€

Bière La Levrette - 33cl 6.5€

Bière Crazy Hops - 33cl 6,5€

## PUNCH

Punch Coco - 50cl 19,90€

Punch Ananas Passion - 50cl 19,90€

## Vins & Champagnes

### BLANC

Chablis, Bourgogne Blanc AOP 25€  
*Domaine Grivot Goisot, 2022*

Chardonnay 75cl 20€

### ROUGE

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

### ROSÉ

A l'Ombre de l'Olivier 10€  
*Cave Saint Roman 2023*

### CHAMPAGNE

Champagne Claude Moussé - 75 cl 50€

---

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*