

Minimum de 30 personnes

**Tous nos menus incluent les vins**  
(AOC Provence ou Coteaux d'Aix), **et café**

Menu **FANNY** 39 € TTC (36,96 € H.T)

**Clafouti aux tomates cerise grappes et basilic pourpre,**  
*OU Sardines à l'escabèche, façon Marseillois.*

**Cœur de Merlu poché dans son velouté de favouilles safrané**  
*OU Mitonné de bœuf aux saveurs de Provence.*

**Privilège poire mousse au chocolat**  
*OU Opéra revisité, ivoire framboise.*



Menu **MARIUS** 48 € TTC (45,50 € H.T)

**Buratine à l'huile de basilic, tomate aux échalotes confites**  
*OU Saumon fumé (Salmo Salar) par nos soins au bois de hêtre.*

**Croustillant de St. Pierre du Cap, émulsion de céleri anisé**  
*OU Quasi d'agneau cuit doucement à l'ail confit et au miel de thym.*

**Reffet fruits rouges, glaçage framboise**  
*OU Le Baroque, mousse chocolat caramel, biscuit Spéculos, glace vanille.*

Menu **CESAR** 56 € TTC (53,08 € H.T)

**Foie gras de canard en tranche, poêlé au Sésame façon Suzette**  
*OU Risotto aux mini légumes du soleil,*  
servi avec ses brochettes de **Scampis et St. Jacques.**

**Filet de St. Pierre rôti, jus acidulé à l'orange et au Goji de l'Himalaya.**  
*OU Carré de veau cuit au poêlon, sauce onctueuse à la Sauge.*

**Rocamadour sur lit de salade de saison.**

**Emotion chocolat crème brûlée.**  
*OU Entremet chocolat blanc, Mangue, passion.*



**Trilogie**

Saveurs d'ici et parfums d'ailleurs...

Validité de ces tarifs jusqu'au 31/12/2012

Je, soussigné(e) .....  
Représentant la société.....  
Adresse :.....  
.....  
Tel. :..... Fax :.....  
Email :.....

Vous confirmez et réservez, après avoir pris connaissance et paraphé les conditions générales de ventes :

Date de la manifestation : ..... Heure : .....  
Nature de la prestation à réserver :  
.....  
.....  
.....

Au prix unitaire de : .....€ TTC  
Nombre de personnes prévues : .....  
Et vous adressez le chèque d'arrhes prévu de .....€ TTC.

Fait à : ..... Le : .....

Nom ou cachet société, signature du client\* :  
\*Faire précéder la mention manuscrite « Lu et approuvé »

## Le nombre

La base du nombre de personnes doit nous être communiquée à la signature du présent contrat. Le nombre définitif doit nous être communiqué 10 jours avant la date de la manifestation. Ce nombre servira de base à la facturation, même en cas de défection. Aucun remboursement dû à une défection de dernière minute ne pourra être réclamé, tous nos frais ayant été engagés à cette date.

## Conditions de paiement

40% à titre d'acompte de la somme globale T.T.C. à nous verser obligatoirement avec le retour de la confirmation de commande afin d'en rendre effectif son enregistrement. Le solde, sur place le jour de la réception ou à réception de facture, si accord préalable stipulé sur le contrat.

## Le personnel

Le personnel est à votre disposition jusqu'à 1 heure du matin, heure de fermeture.

## Responsabilité

Les frais de remise en état résultants des dommages causés au matériel et aux installations mis à la disposition des clients seront à la charge de ces derniers.

## Annulation

Toute annulation survenant du client, quel qu'en soit le motif, sera réglée de la manière suivante :

- 30 jours avant la date de réception : 10% de retenue
- Entre 30 et 15 jours avant : 20% de retenue
- Entre 15 et 6 jours avant : 40% de retenue

De 6 jours à la date de réception : 80% de retenue