



## FORMULE APÉRO

<b>Bulles gourmand</b>	1 verre p. pers.	<b>8,00 €</b>
	3 verres p. pers.	<b>13,00 €</b>

*Mousseux qualitatif, jus de fruits, eaux, biscuits salés, fromage, saucisson et crudités. Cette formule est présentée en libre service et inclut une quantité moyenne par personne.*

## FORMULE MIDI

### BUFFET

<b>Classique</b>	p. pers.	<b>12,90 €</b>
<i>Soupe + pain, salades, charcuteries, fromages.</i>		

<b>Express</b>	p. pers.	<b>12,90 €</b>
<i>Sandwichs préparés + assortiment de desserts/fruits.</i>		

<b>Quiche</b>	p. pers.	<b>13,90 €</b>
<i>Soupe + salades et quiches.</i>		

<b>PLAT DU JOUR</b>	p. pers.	<b>13,90 €</b>
<i>Fait maison et du marché.</i>		

<b>LUNCH PACK</b>	p. pers.	<b>8,60 €</b>
<i>À emporter</i>		

<b>À emporter</b>	p. pers.	<b>8,60 €</b>
<i>Sandwich, snack, eau &amp; fruit.</i>		

<b>DESSERT</b>	p. pers.	<b>3,00 €</b>
<i>Assortiment de desserts.</i>		

## FORMULE SOIR

<b>MENU 3 SERVICES</b>	p. pers.	<b>16,40 €</b>
------------------------	----------	----------------

### Entrée

*Buffet salades & soupe.*

### Plat

*Fait maison et du marché.*

### Dessert

*Assortiment de desserts.*

<b>PLAT DU JOUR</b>	p. pers.	<b>13,90 €</b>
<i>Fait maison et du marché.</i>		

<b>BARBECUE *</b>	p. pers.	<b>21,10 €</b>
<i>Brochette, saucisse campagnarde et lard (viande du terroir). Féculent, salades et crudités de saison. Sauces.</i>		

*\* Nous mettons le matériel et la nourriture à disposition. Après, à vous de jouer !*

<b>DESSERT</b>	p. pers.	<b>3,00 €</b>
<i>Assortiment de desserts.</i>		

### Toutes les formules sont proposées :

-  Avec alternative végétarienne.
-  En tenant compte des allergies.

<b>Petit déjeuner</b>	Résidentiel p. pers.	<b>compris 7,90 €</b>
<i>Pain, fromage, confiture, céréales, charcuterie, jus, café, ...</i>		



*\* Tarif 2026 à titre indicatif et non contractuel.*