



REPAS DE GROUPES TARIFS 2019



Sur une base minimum de 15 personnes

Formule unique et menu identique pour l'ensemble du groupe.

Le **choix du menu** devra être transmis maximum **8 jours avant la date** de prestation ainsi que toutes allergies ou régimes alimentaires.

Quelques modifications pourront cependant être acceptées le jour même

Les menus sont établis sous réserve de disponibilités des produits demandés.

Dans toutes les formules proposées,

L'apéritif « classique » est au choix parmi : kir, verre de vin, bière, pastis ou soft

L'apéritif « premium » est au choix parmi tous les apéritifs de la carte (hors cocktails créations)

Le vin en bouteille est un Costières de Nîmes Château Valcombe rouge, rosé ou blanc servi « à discrétion » (soit 1 bouteille pour 3 personnes environ)(au-delà, les bouteilles seront facturées 20€)

Ouverture du mardi au samedi midi (12h00-14h00) et soir (19h00-22h00)

Tél : 04.66.21.84.81

Mail : flancoco30@gmail.com

Site internet : <http://www.auflancoco.com>

Facebook : <https://www.facebook.com/auflancoco/f>

FORMULES « Essayer »

Servi uniquement le midi du mardi au samedi

Formule unique et menu identique pour l'ensemble du groupe.

❖ Formule 1 : plat + dessert + café	16.50€
❖ Formule 2 : entrée + plat + café	17.50€
❖ Formule 3 : entrée + plat + dessert	18.80€
❖ Formule 4 : entrée + plat + dessert + café ou 1 verre de vin	20.00€
❖ Formule 5 : entrée + plat + dessert + café + vin en pichet	23.00€
❖ Formule 6 : apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en pichet	25.00€
❖ Formule 7 : apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille	28.00€

MENU « Essayer »

Entrées

Mousseline de Saumon et Julienne, crème légère aux herbes
ou
Charlotte de Chèvre frais et Aubergines rôties, coulis de Piquillos
ou
Profiteroles à la Brandade Nîmoise, coulis tomates et citron

Plats

Pavé de Truite saumonée, huile vierge (tomates, ail, basilic et citron)
ou
Filet mignon de Porc, sauce au chèvre des Cévennes et Romarin
ou
Suprême de Pintade, jus Grand Veneur au vin rouge Costières de Nîmes

+
Accompagnements du Jour

Desserts

Mi-cuit au chocolat noir, coulis de fruits rouges
ou
Soufflé glacé à la Mandarine
ou
Panacotta du moment

Sous réserve des produits disponibles sur le marché

FORMULES « Pat ' à Coco » notre spécialité



Ces tourtes aux pommes de terre sont notre spécialité ;
Elles sont servies chaudes accompagnées d'une salade composée pour un plat unique
Vous choisissez la garniture parmi la liste suivante :

- ❖ à la brandade nîmoise maison
- ❖ au saumon fumé
- ❖ au saumon frais
- ❖ au Chèvre des Cévennes fondu et lardons grillés
- ❖ au foie gras maison , confit de canard et jambon de bœuf (suppl 3€)

❖ Formule 8 :	25,00€
Pat' à coco + dessert + vin en pichet	
❖ Formule 9 :	30.00€
Apéritif classique + Pat' à coco + dessert + vin en pichet + café	

Sous réserve des produits disponibles sur le marché

FORMULES « Apprécier »

Du mardi au samedi midi et soir (hors fériés et jours de Fêtes)

Formule unique et menu identique pour l'ensemble du groupe.

- ❖ Formule 10 : Entrée + plat + dessert + café + vin en pichet 32.00€
- ❖ Formule 11 : Apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en pichet 35.00€
- ❖ Formule 12 : Apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille 37.00€
- ❖ Formule 13 : 41.00€
Apéritif « prestige » + grignotages + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille
- ❖ Formule 14 : 45.00€
Apéritif « prestige » + grignotages + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille
+ 1 coupette avec le dessert

MENU « Apprécier »

Entrées

- Le Ceviche de Sandre, suprêmes d'agrumes, brunoise de fenouil, vinaigrette aux agrumes
ou
Le Foie gras mi-cuit en terrine, chutney de fruits de saison, brioche maison toastée
ou
Mousseline de Saumon et Julienne, crème légère aux herbes
ou
Charlotte de Chèvre frais et Aubergines rôties, coulis de Piquillos
ou
Profiteroles à la Brandade Nîmoise, coulis tomates et citron

Plats

- Filet mignon de Porc, sauce au chèvre des Cévennes et Romarin
ou
Suprême de Pintade, jus Grand Veneur au vin rouge Costières de Nîmes
ou
Le demi-Magret de Canard grillé, sauce miel et balsamique
ou
La Pluma de cochon ibérique aux Piquillos, jambon cru et piment d'Espelette
ou
Pavé de Truite saumonée, huile vierge (tomates, ail, basilic et citron)
ou
Le dos de Cabillaud, crémeuse de coques, mousseline de pommes de terre Vitelotte, légumes du moment

Desserts

- Mi-cuit au chocolat noir, coulis de fruits rouges
ou
Soufflé glacé à la Mandarine, sirop à l'orange
ou
Entremet de fruits selon la saison
(poires/caramel - fraiser - abricot/verveine - chocolat/framboises)

OPTIONS

❖ MENU ENFANT (moins de 10 ans)

Boisson sans alcool (sirop, coca, perrier ou jus) + plat + dessert 12.00€

MENU « Petits Choux »

Plat

Steak haché

ou

Saumon cuit au four

+ accompagnements du Jour

Dessert

Petit pot de Glace (chocolat ou fraise)

ou

Part de dessert choisi dans le menu adulte

❖ FROMAGE

Fromages affinés par Mr Vergne MOF 2019 4.00€ / pers

Assiette de fromage de saison (3 portions de fromages selon la saison, mesclun)

ou

Mini-plateau de fromages à picorer

❖ BOISSONS

Eaux minérales plates et gazeuses 1.50€ /pers

Vin AOC Pic St Loup-Terroir de la Gravette "Tourtourel " 3.00€ /pers

Cocktail maison : mojito, planteur, cocktail personnalisé 5.00€ / pers

Pétillant de Limoux-Sieur d'Arques « Première Bulle » 20.00€ /75cl

Nicolas Feuillate brut 35.00€/ 75cl

Nicolas Feuillate rosé 45.00€/ 75cl

Louis Roederer 55.00€/ 75cl

Droits de bouchon

5.00€ / bouteille de vin ouverte

8.00€ / bouteille de champagne ouverte

L'établissement se réserve le droit de demander un "Droit de bouchon" qui a pour vocation de justifier la mise à disposition de la vaisselle, le stockage des boissons ainsi que le service.

❖ SOIREES / REUNIONS / EVENEMENTS SPECIAUX :

Privatisation de la « Petite salle » au-delà de 15 personnes

Privatisation de la mezzanine au-delà de 30 personnes

Privatisation du Patio au-delà de 60 personnes

Conférence : mise à disposition d'un écran de projection

GATEAUX D'ANNIVERSAIRE- BAPTEMES ...

la part de gâteau remplace le dessert dans la formule

Nos pâtisseries peuvent confectionner tous gâteaux à votre demande :

parfums particuliers, décoration de baptême, décors anniversaires ou fêtes, bûches de Noël ...

ainsi que des mignardises : macarons, meringues, biscuits sablés, caramels, guimauves, bonbons de chocolats ... pour garnir vos tables

Tarte meringuée aux 2 citrons

Forêt Noire

Entremet « Tout chocolat » :

Entremet léger aux fruits de saison :

poires/caramel

fraises/vanille

abricots/verveine

framboises/chocolat

Pièce montée

Choux fourrés à la crème vanillée et caramel craquant

2.00€ / pers en supplément

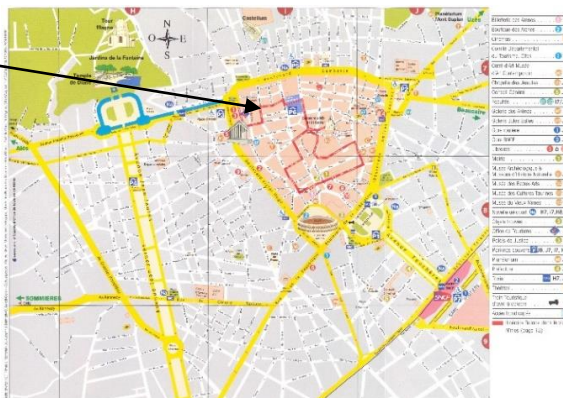
Mignardises

2.00€ / pers en supplément



INFOS PRATIQUES

Notre établissement est situé au cœur du centre-ville à 250m de la Maison Carrée et 600m des Arènes



Nous disposons de plusieurs espaces d'accueil :

En extérieur

« le Patio »



« la terrasse côté rue »



En intérieur

« la Petite salle »



« la Grande salle »



« la Mezzanine »



Temps de service rapide d'1h30 en menu entrée+ plat +dessert

Capacité d'accueil jusqu'à 120 personnes

Parking bus à 150m (square Antonin)

Repas chauffeur « à emporter » offert pour 25 repas payés

Repas guide offert pour 25 repas payés