



## REPAS DE GROUPES TARIFS 2020



**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](mailto:flancoco30@gmail.com)**

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

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

# FORMULES « Essayer »

## SERVI 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 Merlu et Saumon fumé, crème légère aux herbes  
ou  
Papeton d'Aubergines, cœur de brousse de Brebis, coulis de Piquillos, pesto  
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

## 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 |        |

# FORMULES « Apprécier »

## DU MARDI AU SAMEDI MIDI ET SOIR (HORS FERIA ET JOURS DE FETES)

**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 « premium » + grignotages + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille
- ❖ Formule 14 : 45.00€  
Apéritif « premium » + grignotages + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille  
+ 1 coupette avec le dessert

## MENU « Apprécier »

### Entrées

Le Carpaccio de Sandre aux agrumes

ou

Le Foie gras mi-cuit parfumé au Whisky et cacao, chutney de fruits de saison, brioche maison toastée

ou

Mousseline de Merlu et Saumon fumé, crème légère aux herbes

ou

Papeton d'Aubergines, cœur de brousse de Brebis, coulis de Piquillos, pesto

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 Magret de Canard grillé entier, sauce clémentines et miel de châtaignier

ou

Pavé de Truite saumonée, sauce au viognier

ou

Le dos de Cabillaud, huile vierge (tomates, ail, basilic et citron)

### 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)

## ❖ 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 (2 choux remplacent le dessert du menu)

1.50€ / chou supplémentaire

Pièces spéciales : berceau, panier, ... (prix sur demande)

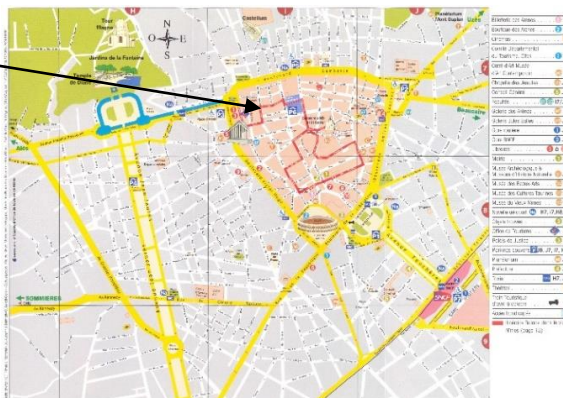
## Mignardises

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 100 personnes**

**Parking bus à 150m (square Antonin)**

**Repas chauffeur « à emporter » offert pour 25 repas payés**

**Repas guide offert pour 25 repas payés**