



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

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

FORMULES « Midi »

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 + 1 boisson (soft ou verre de vin ou café)	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

Brandade maison alla puttanesca, salade d'herbes aromatiques

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

ou

Demi-Magret de Canard grillé, sauce aux fruits de saison

+

Accompagnements du Jour

Desserts

Mi-cuit au chocolat noir, éclats de noisettes grillées, sauce au chocolat

ou

Soufflé glacé à la Mandarine, sirop à l'orange

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 Chèvre des Cévennes fondu et poitrine grillée
- ❖ au foie gras maison , confit de canard et magret fumé (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 « SOIREE »

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

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 Foie gras mi-cuit, chutney de fruits de saison, brioche toastée
ou
Tartare de poisson (selon la saison) aux agrumes, coriandre et gingembre
ou
Papeton d'Aubergines, cœur de brousse de Brebis, coulis de Piquillos, pesto
ou
Brandade maison alla puttanesca, salade d'herbes aromatiques

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
Magret de Canard grillé entier, sauce aux fruits de saison
ou
Pavé de Saumon, beurre blanc au viognier
ou
Dos de Cabillaud, huile vierge (tomates, ail, basilic et citron)

Desserts

Mi-cuit au chocolat noir, éclats de noisettes grillées, sauce au chocolat
ou
Soufflé glacé à la Mandarine, sirop à l'orange
ou
Entremet aux fruits de saison
(poires/chocolat - fraisier - 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

+ 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

Nicolas Feuillate brut 35.00€/ 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 ANNIVERSAIRE- BAPTEME -MARIAGE ...

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)

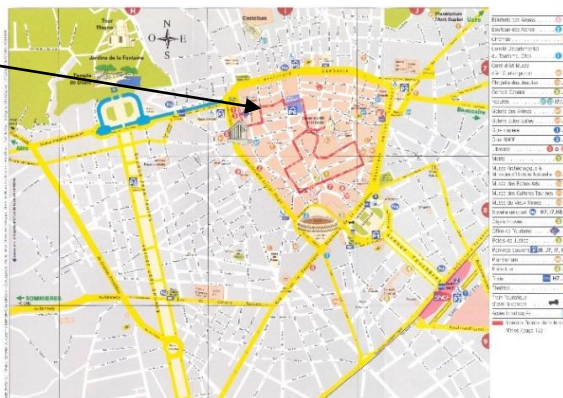
Mignardises

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