



REPAS DE GROUPES

Évènements privés ou professionnels

Vous devez organiser un repas de groupes ou un évènement ?

Comment procéder ?

Choisissez dans nos tarifs la formule qui vous convient le mieux

Choisissez les options éventuelles

Envoyez-nous un mail avec votre demande et vos questions

N'oubliez de nous communiquer les allergies, régimes spéciaux, etc...

Nous vous enverrons en retour une proposition adaptée sur-mesure

Le menu choisi pourra être adapté le jour-même si nécessaire.

GROUP MEALS

Private or corporate events

Need to plan a group meal or event?

Here's how it works:

- 1. Choose the package that suits your needs*
- 2. Add any options you wish*
- 3. Email us your request and any questions*
→ Don't forget to mention allergies, dietary restrictions, etc.

We'll send back a tailor-made proposal.

Menus can be adjusted on the day if needed.

REPAS DE GROUPES

TARIFS 2025

FORMULES « DEJEUNER »

SERVI LE MIDI DU MARDI AU SAMEDI

Formule 0 : plat + dessert + café (hors samedi)	26.00€
Formule 1 : entrée + plat + café (hors samedi)	28.00€
Formule 2 : entrée + plat + dessert	30.00€
Formule 3 : entrée + plat + dessert + café	32.00€
Formule 4 : entrée + plat + dessert + 1 boisson (1 soft ou 1 verre de vin ou 1 bière) + café	34.00€
Formule 5 : entrée + plat + dessert + café + vin en pichet	35.00€
Formule 6 : apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en pichet	36.00€
Formule 7 : apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille	38.00€

FORMULES « Pat ' à Coco » -notre spécialité

A TOUS LES SERVICES

Formule 8 : Pat' à coco + dessert + vin en pichet (à volonté)	30.00€
Formule 9 : Apéritif classique + Pat' à coco + dessert + café + vin en pichet	35.00€
Formule 10 : Apéritif 'premium' + Pat' à coco + dessert + café + vin en bouteille	40.00€



Ces tourtes aux pommes de terre sont notre spécialité ; elles sont servies chaudes accompagnées d'une belle salade composée pour un plat unique et gourmand.
La garniture est au choix parmi une liste de produits de saison établie au moment de la réservation

FORMULES « GOURMANDES »

A TOUS LES SERVICES

Formule 11 : Entrée + plat + dessert + café + 1 boisson (soft ou verre de vin ou bière)	42.00€
Formule 12 : Apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en pichet	44.00€
Formule 13 : Apéritif classique + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille	46.00€
Formule 14 : Apéritif 'premium' + grignotages + entrée + plat + dessert + café + vin en bouteille	50.00€
Formule 15 : toute la Formule 14 + 1 coupette avec le dessert	55.00€
Formule 16 : toute la Formule 15- tout au choix (boissons et plats) sur la carte sans aucun supplément	75.00€

Uniquement Pour les groupes entre 10 et 20 personnes

L'apéritif « classique » est au choix parmi : kir, muscat, porto, martini, 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 rouge, rosé ou blanc servi « à discrétion » et raisonnablement

OPTIONS

<u>BOUCHEES APERITIVES</u> (toasts, verrines, ...)	1.50€ pièce (3 pièces conseillées)
<u>MENU ENFANT</u> (moins de 12 ans) Boisson + plat + dessert	15.00€
<u>BOISSONS</u> Eaux minérales plates et gazeuses Vasque « à la louche » : soupe champenoise, mojito, cocktail personnalisé	1.50€/pers 6.00€/pers
Champagne Nicolas Feuillate brut Champagne Moët et Chandon	35.00€ /bouteille 55.00€/bouteille
<u>DROIT DE BOUCHON</u> Si vous apportez vos propres bouteilles, 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 au froid ainsi que le service. la bouteille de vin ouverte 5.00€/bouteille la bouteille de champagne ouverte 8.00€/bouteille	
<u>FROMAGE</u> : Mini-plateau de fromages à picorer ou fromage à l'assiette	4.00€/pers
<u>GATEAU d'ANNIVERSAIRE – BAPTEME- MARIAGE</u> La part de gâteau remplace le dessert dans la formule.	inclus
<u>PIECE MONTEE</u> Choux fourrés à la crème vanillée et caramel craquant Pièces spéciales : berceau, panier, ...	3.00€/pers tarifs sur demande
<u>MIGNARDISES</u>	1.50€ la pièce
<u>SOIREES / REUNIONS / EVENEMENTS SPECIAUX</u> : Privatisation de la « Petite salle » de 10 à 16 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	tarifs sur demande

GROUP MENUS – 2025 PRICES

Served at lunch, Tuesday to Saturday

LUNCH FORMULAS

- *Formula 0*: Main course + dessert + coffee (except Saturdays) – €26
 - *Formula 1*: Starter + Main course + dessert (except Saturdays) – €28
 - *Formula 2*: Starter + main course + dessert – €30
 - *Formula 3*: Starter + main course + dessert + coffee – €32
 - *Formula 4*: Starter + main course + dessert + 1 drink (soft drink / glass of wine / beer) + coffee – €34
 - *Formula 5*: Starter + main course + dessert + coffee + wine (carafe) – €35
 - *Formula 6*: Classic aperitif + starter + main course + dessert + coffee + wine (carafe) – €36
 - *Formula 7*: Classic aperitif + starter + main course + dessert + coffee + wine (bottle) – €38
-

OUR SIGNATURE DISH: Pat' à Coco

Potato pies with seasonal fillings, served hot with a generous mixed salad — a delicious and unique main course!

Available at all services

- *Formula 8*: Pat' à Coco + dessert + unlimited wine (carafe) – €30
- *Formula 9*: Classic aperitif + Pat' à Coco + dessert + coffee + wine (carafe) – €35
- *Formula 10*: Premium aperitif + Pat' à Coco + dessert + coffee + wine (bottle) – €40

Filling options provided upon booking based on seasonal availability.



GOURMET FORMULAS

Available at all services

- *Formula 11*: Starter + main course + dessert + coffee + 1 drink – €42
- *Formula 12*: Classic aperitif + starter + main course + dessert + coffee + wine (carafe) – €44
- *Formula 13*: Classic aperitif + starter + main course + dessert + coffee + wine (bottle) – €46
- *Formula 14*: Premium aperitif + nibbles + starter + main course + dessert + coffee + wine (bottle) – €50
- *Formula 15*: Same as Formula 14 + sparkling wine with dessert – €55
- *Formula 16*: Full à la carte choice (food and drinks), no extra charge – €75

Only available for groups of 10 to 20 people

Drinks glossary:

- *Classic aperitif*: choice of kir, muscat, port, martini, wine, beer, pastis or soft drink
- *Premium aperitif*: any aperitif from the menu (except signature cocktails)
- *Wine bottle*: Costières de Nîmes (red, rosé or white), served generously and reasonably

ADDITIONAL OPTIONS

- Aperitif bites (toasts, verrines...) – €1.50 each (*3 recommended*)
- Children's menu (under 12): drink + main course + dessert – €15
- Still / sparkling mineral water – €1.50 / person
- Punch bowl (e.g. mojito, champagne cocktail...) – €6.00 / person
- Champagne Nicolas Feuillatte – €35 / bottle
- Champagne Moët & Chandon – €55 / bottle

Corkage fee (if bringing your own bottles):

- Wine: €5.00 / opened bottle
- Champagne: €8.00 / opened bottle

Extras:

- Cheese (plate or mini board) – €4.00 / person
- Celebration cake (birthday, christening, wedding) – *included* (replaces dessert)
- Croquembouche tower – €3.00 / person (custom shapes available – ask for quote)
- Mini-desserts – €1.50 each

Evenings, meetings, private events: *pricing upon request*

- Private room (10–16 people)
- Mezzanine (30+ people)
- Patio (60+ people)
- Projector screen available for presentations