

## *Les repas de groupes (à partir de 10 personnes)*

Notre Chef et son équipe ne cuisinent que des produits frais et faits maison.  
Nous ne faisons appel à aucun prestataire extérieur, sauf pour le pain. (Titre Maître-Restaurateur)

### *Les menus proposés*

Nous proposons plusieurs menus hors boissons.

A partir de 10 personnes, le menu devra être unique et les plats identiques pour l'ensemble des convives.  
(sauf intolérance, allergie ou régime particulier à nous communiquer à l'avance)

**Nos propositions de menus sont communiquées 1 à 2 semaines à l'avance sur proposition du Chef en fonction des produits de saison.**

- Menu Terroir à 39 € (entrée, plat, dessert)

**Le menu Terroir est proposé du mardi au jeudi (midi et soir) et le vendredi midi.**

**Il ne sera pas disponible le vendredi soir, le samedi, le dimanche et jours fériés pour les groupes de 10 personnes et plus.**

- Menu Louis XVI à 57 € (entrée, plat, dessert)

- Menu Stofflet à 75 € (entrée, poisson, viande, dessert)

- Menu Dégustation à 100 € (2 entrées, poisson, viande, douceur, dessert, mignardises)

### *Les horaires de service*

- Le service du déjeuner débute à 12h15, le passage à table est demandé pour 13h30 au plus tard.

La libération du salon doit se faire pour 16h30 au plus tard impérativement.

- Le service du dîner débute à 19h30, le passage à table est demandé pour 21h au plus tard.

Le salon doit être libéré pour minuit.

Le nombre d'invités est à communiquer au plus tard 8 jours avant la réception. Ce dernier servira de base pour le service et la facturation.

### *Informations complémentaires*

- La privatisation d'un salon est possible pour les groupes de plus de 15 adultes.
- Le salon est attribué par le Maître d'Hôtel en fonction du nombre de convives et des réservations au restaurant.
- La décoration florale sur les tables est la même que celle du restaurant. Si vous souhaitez une décoration florale personnalisée, nous vous laissons le soin de l'organiser.
- Nous pouvons imprimer vos menus sur table sur la base de 3 menus par table sans supplément.

### *Procédure de Réservation*

Après vous être assuré auprès du service réservation que la date est disponible, deux étapes sont nécessaires :

• **L'option : durée limitée en fonction de la manifestation**

Elle vous permet de préserver une date, du temps vous est ainsi imparti pour prendre votre décision et vous êtes prioritaires jusqu'à la prochaine demande.

• **La Réservation :**

Elle devient **ferme et définitive** avec un versement d'arrhes de 30 % du montant estimé de la prestation. La déduction des arrhes se fera lors de la facturation et le règlement sera demandé le jour de votre réception. En cas d'annulation, les arrhes versées ne sont pas remboursées.

*Nous sommes à votre disposition pour répondre à toutes vos questions.*

*La Direction et l'équipe du Château Colbert vous remercient de l'attention que vous leur avez accordée et souhaitent vivement avoir le plaisir de vous recevoir très prochainement.*